

Questionário Câmara Setorial da Carne Bovina

Principais resultados

Ricardo Nissen



CNA
SENAR
INSTITUTO



CENÁRIO

- Manutenção das Câmaras Setoriais
- Mudança no seu *modus operandi*
- Atuação em Aglomerados (*Clusters*)
- Proposições destacadas em Eixos Estruturantes
 - Política Agrícola
 - Defesa Agropecuária;
 - Estrutura da Cadeia e Fomento;
 - Pesquisa e Inovação;
 - Promoção comercial;
 - Assuntos Fundiários
 - Temas Transversais de Políticas Externas ao MAPA
 - Ambiental, Infraestrutura e logística, trabalhista, tributária

Política Agrícola

- Aumentar a disponibilidade do crédito oficial, com redução no custo de captação de recurso, que exige diversos documentos comprobatórios.
- Proibir a estratégia de venda casada de produtos do branco, que reduzem taxas de juros, mas aumentam o peso dos encargos ao produtor.
- Revisar os prazos de pagamento de custeio e crédito focado na pecuária, assim como incluir a atividade de confinamento em linhas de custeio e investimento.
- Disponibilizar crédito subsidiado para adoção de tecnologia e investimento em genética e rastreabilidade.

Defesa Agropecuária

- Maior destino de recursos financeiros para fiscalização ativa nas propriedades rurais, rodovias, postos fiscais e barreiras sanitárias, assim como aumento do efetivo na defesa agropecuária.
- Liberação do autocontrole para indústrias, ficando os fiscais responsáveis apenas pela auditoria.
- Regulamentação do termo “Carne” para produtos oriundos da biotransformação Músculo em Carne.

Defesa Agropecuária

- Alteração da IN55/2011 que proíbe o uso de promotores de crescimento na bovinocultura de corte.
- Reconhecimento pela UE do status de livre de febre aftosa com vacinação – liberação do trânsito animal
- Publicação do sistema nacional de classificação e tipificação de carcaças e cortes

Estrutura da Cadeia e Fomento

- Fortalecer sistema de assistência técnica e extensão rural via parcerias públicas privadas.
- Fomentar a capacitação dos produtores rurais como gestores agropecuários e formação de técnicos específicos para produção pecuária
- Maior fomento ao associativismo e cooperativismo na pecuária de corte

Pesquisa e Inovação

- Definir de critérios de Bem Estar Animal na produção, considerando estudos científicos e encontrando pontos de equilíbrio entre produtividade, desempenho e bem.
- Revisão de metodologia de avaliação de cronologia dentária e desenvolvimento de sistema de classificação de carcaça digital - Austrália, EUA, Dinamarca

Promoção Comercial

- Estimular e fomentar o consumo interno da Carne Brasileira –
 - **Guia Alimentar para a População Brasileira**

A diminuição da demanda por alimentos de origem animal reduz notavelmente as emissões de gases de efeito estufa (responsáveis pelo aquecimento do planeta), o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água.

O menor consumo de alimentos de origem animal diminui ainda a necessidade de sistemas intensivos de produção animal, que são particularmente nocivos ao meio ambiente. Típica desses sistemas é a aglomeração de animais, que, além de estressá-los, aumenta a produção de dejetos por área e a necessidade do uso contínuo de antibióticos, resultando em poluição do solo e aumento do risco de contaminação de águas subterrâneas e dos rios, lagos e açudes da região.
- Capacitar ADIDOS para foco em agropecuária
- Cobrar paridade em acordos já firmados, Uruguai exporta para o Japão com mesmo status sanitário que o nosso
- Abrir, ampliar e recuperar mercados de exportação
 - México, Estados Unidos, Japão, Coreia do Sul, Canadá, Taiwan, Rússia

países africanos e presente no nosso tutu com feijão) e de cereais ou tubérculos com frutas (comum em várias culinárias e presente no arroz com pequi de Goiás e na farinha de mandioca com açaí da Amazônia).

Em muitas das culinárias tradicionais, carnes, peixes e ovos são consumidos como parte de preparações culinárias que têm como base alimentos oriundos de plantas. A adição de alimentos de origem animal acrescenta sabor à comida, realça o sabor de cereais, feijões, legumes, verduras e tubérculos e melhora a composição nutricional da preparação final. Papel semelhante tem a adição às preparações de alimentos de sabor intenso como alho, cebola, pimentas, manjerição e coentro.

Com a complementação de pequenas quantidades de alimentos de origem animal, combinações de alimentos de origem vegetal – vários tipos de grãos, raízes, tubérculos, farinhas, legumes, verduras, frutas e castanhas – constituem base excelente para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada.

RAZÕES SOCIAIS E AMBIENTAIS

A opção por vários tipos de alimentos de origem vegetal e pelo limitado consumo de alimentos de origem animal implica indiretamente a opção por um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o ambiente físico, para os animais e para a biodiversidade em geral.

O consumo de arroz, feijão, milho, mandioca, batata e vários tipos de legumes, verduras e frutas tem como consequência natural o estímulo da agricultura familiar e da economia local, favorecendo assim formas solidárias de viver e produzir e contribuindo para promover a biodiversidade e para reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos.

A diminuição da demanda por alimentos de origem animal reduz notavelmente as emissões de gases de efeito estufa (responsáveis pelo aquecimento do planeta), o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água.

O menor consumo de alimentos de origem animal diminui ainda

a necessidade de sistemas intensivos de produção animal, que são particularmente nocivos ao meio ambiente. Típica desses sistemas é a aglomeração de animais, que, além de estressá-los, aumenta a produção de dejetos por área e a necessidade do uso contínuo de antibióticos, resultando em poluição do solo e aumento do risco de contaminação de águas subterrâneas e dos rios, lagos e açudes da região.

Sistemas intensivos de produção animal consomem grandes quantidades de rações fabricadas com ingredientes fornecidos por monoculturas de soja e de milho. Essas monoculturas, por sua vez, dependem de agrotóxicos e do uso intenso de fertilizantes químicos, condições que acarretam riscos ao meio ambiente, seja por contaminação das fontes de água, seja pela degradação da qualidade do solo e aumento da resistência de pragas, seja ainda pelo comprometimento da biodiversidade. O uso intenso de água e o emprego de sementes geneticamente modificadas (transgênicas), comuns às monoculturas de soja e de milho, mas não restritos a elas, são igualmente motivo de preocupações ambientais.

Alimentos de origem vegetal ou animal oriundos de sistemas que promovem o uso sustentável dos recursos naturais, que produzem alimentos livres de contaminantes, que protegem a biodiversidade, que contribuem para a desconcentração das terras produtivas e para a criação de trabalho e que, ao mesmo tempo, respeitam e aperfeiçoam saberes e formas de produção tradicionais são chamados de alimentos orgânicos e de base agroecológica.

Quanto mais pessoas buscarem por alimentos orgânicos e de base agroecológica, maior será o apoio que os produtores da agroecologia familiar receberão e mais próximos estaremos de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Embora uma alimentação nutricionalmente balanceada possa conter apenas alimentos *in natura* ou minimamente processados, grãos, raízes e tubérculos, farinhas, legumes e verduras, carnes e pescados são habitualmente consumidos na forma de preparações culinárias salgadas ou doces feitas com óleos, gorduras, sal ou açúcar. Esses produtos são utilizados nas cozinhas das casas das pessoas ou nas cozinhas de restaurantes para temperar, misturar e

Resolução – Temas prioritários

- ❑ Revisar os prazos de pagamento de custeio e crédito focado na pecuária, assim como incluir a atividade de confinamento em linhas de custeio e investimento.
 - ❑ Maior custeio para pecuária
 - ❑ Retenção de matrizes

- ❑ Avaliação da IN 55/2011 que proíbe o uso de promotores de crescimento na bovinocultura de corte – alinhamento das entidades com setor de regulamentação – trabalho impacto regulatório

- ❑ Publicação do sistema nacional de classificação e tipificação de carcaças e cortes – nova reunião 05/nov

- ❑ Consolidação dos critérios de Bem Estar Animal na produção

- ❑ Guia Alimentar para a População Brasileira – nota técnica e minuta de ofício



CNABRASIL.ORG.BR



facebook.com/SistemaCNA



twitter.com/SistemaCNA



instagram.com/SistemaCNA



flickr.com/canaldoprodutor



youtube.com/agrofortebrasilforte