

OVINOS PRODUTORES SE ORGANIZAM PARA SUPRIR CONSUMO LOCAL DE 30 TONELADAS/MÊS

DF tem carne de qualidade

FOTOS: MINERVINO JÚNIOR

Há cerca de três anos uma pesquisa de mercado feita no Distrito Federal indicou que o consumo local de carne ovina era de 24 toneladas/mês. Estima-se que, atualmente, esse volume deve chegar a 30 toneladas.

Na época da realização da pesquisa, 14% do produto vendido nos supermercados da cidade vinham de criatórios locais mas, em todo o mercado, a produção local abastecia cerca de apenas 10% da demanda.

Apesar do Distrito Federal reunir cerca de 300 criadores de ovinos e caprinos e de dispor de cinco abatedouros/frigoríficos de pequenos animais, carne sem fiscalização sanitária ainda é comercializada, principalmente nas feiras livres. Ainda que a fiscalização da Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal (Dipova), no transporte de carnes, e da Vigilância Sanitária, na comercialização do produto, constantemente é apreendida carne de abate clandestino.

Aos poucos, porém, essa situação começa a se modificar. O mais recente passo foi a criação da marca A Carneria, resultado da união de um grupo de criadores. Ana Maria de Castro

Mendonça, Benjamin Antônio Cappelleso, Carlos Magno Reis, Erbert Correia Araújo, Jorge Henrique Cartaxo, Marcos José Nogueira, Otávio Omar Cardoso, Rogério Tokarski e Paulo Afonso Romano se reuniram, em julho passado e resolveram unir suas forças para consolidar o mercado de carne ovina no Distrito Federal.

Para tanto, padronizaram os animais para abate, arrendaram o frigorífico do Sítio L&M e criaram a uma empresa de distribuição de carne ovina, que comercializa o produto no atacado e no varejo.

São 22 itens, do refinado carré francês (R\$ 34 o quilo) ao pescoço (R\$ 5 o quilo), passando por cortes de pernil, paleta, costela, picanha, além de carne moída, lingüiça, kit buchada e mesmo a carcaça inteira.

Em dezembro, novidades, como o lançamento da linha de temperados e a colocação de seis freezers em seis casas de carne no Plano Piloto e Lago.

■ Cruzamento

O grupo de criadores possui um rebanho instalado de 3.009 matrizes das raças Santa Inês, Dorper, Ile de France, Texel e Poll Dorset. Atualmente, estão

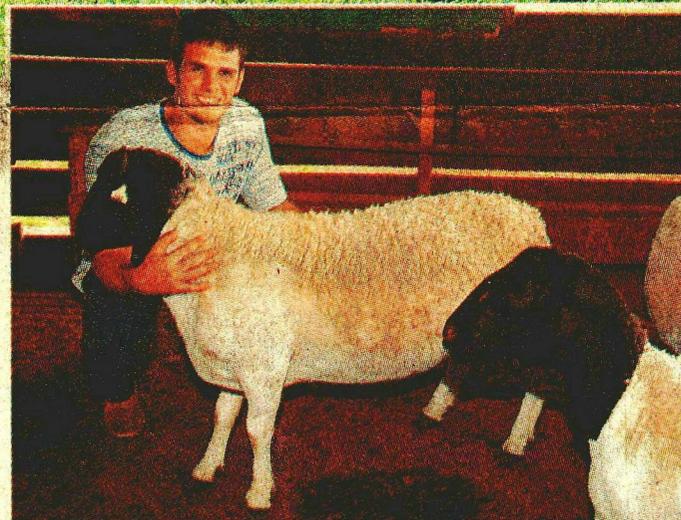
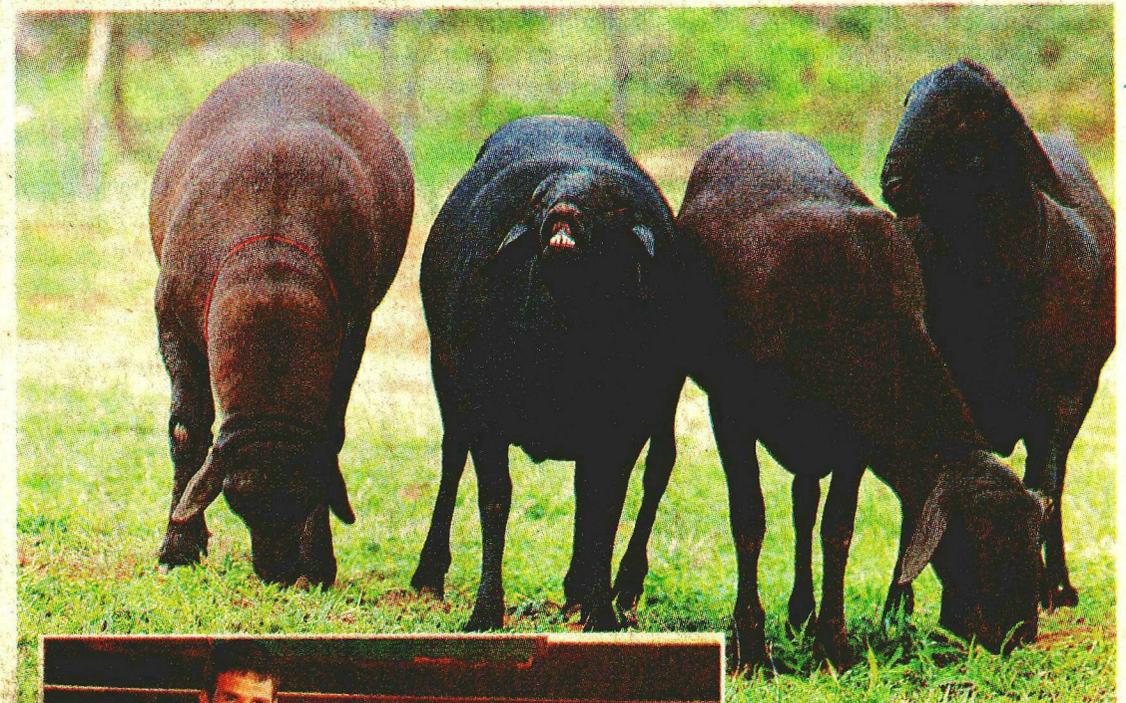
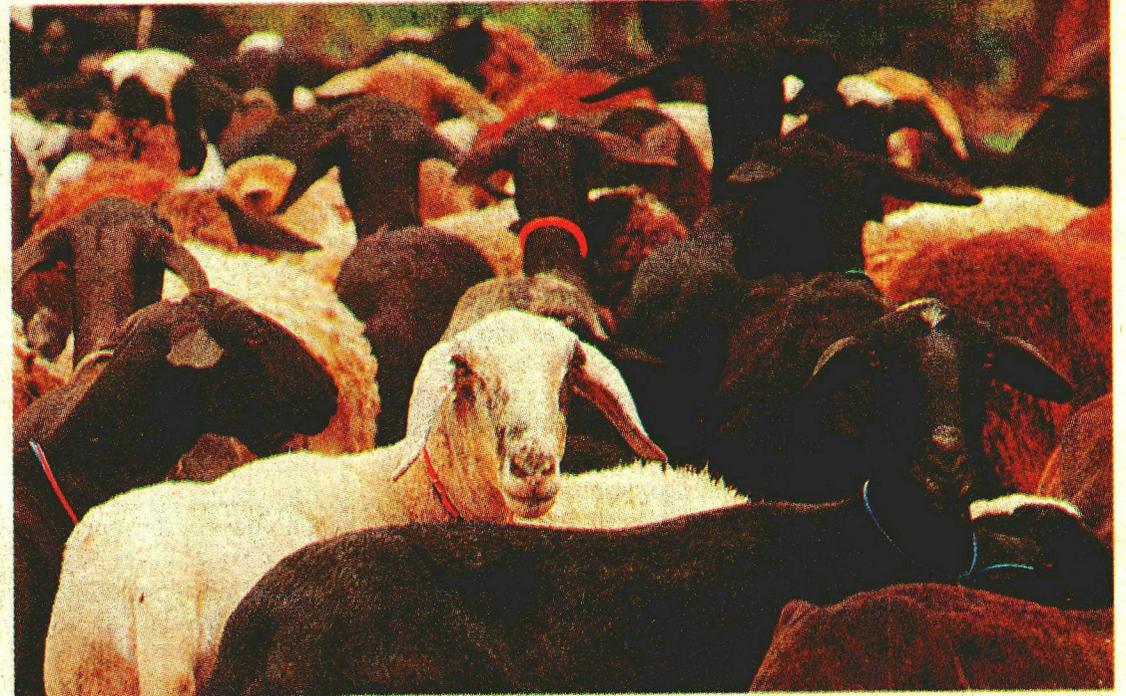
abatendo uma média de 200 animais por mês. Segundo Erbert Correia Araujo, 95% da carne é comercializada em cortes e a maioria dos clientes é formada por restaurantes, churrascarias e casas de carne.

Os animais puros são abatidos com cinco a seis meses. Já os cruzados, com quatro meses, quando atingem entre 28 e 35 quilos de peso vivo.

Com esse rebanho instalado e, levando-se em conta uma produtividade de três partos por matriz a cada dois anos e a média de 1,3 animal por parto, chega-se a uma produção de 5.807 borregos por ano.

A meta do grupo é expandir os rebanhos e a produção de cordeiros com vistas futuras à exportação. No entanto, Erbert Araújo, que é veterinário, diz que crescimento, só com controle e cautela. "O ovino tem um ciclo muito rápido e por isso, tem de ter um controle rigoroso do rebanho", assegura.

Segundo o veterinário, é necessário fazer uma avaliação rigorosa, manter um controle zootécnico rígido, assim como controle de verminose, que ainda é um ponto de estrangulamento e um fator limitante nos criatórios de ovinos.



■ OVINOS DA RAÇA SANTA INÊS (ACIMA) SÃO A BASE DO REBANHO PRODUTIVO DO DISTRITO FEDERAL, QUE POSSUI ANIMAIS DE GENÉTICA DE PONTA, COMO OS DO RANCHO TOKARSKI. AO LADO, ERBERT ARAÚJO MOSTRA ANIMAIS DORPER DO REBANHO DE SELECIONADOR ROGÉRIO TOKARSKI