



Cortes especiais de ovinos para agregar valor ao produto

PANORAMA E DESAFIOS DA OVINO CULTURA BRASILEIRA

O rebanho ovino (ovelhas e carneiros) no Brasil era, em 2022, de pouco mais de **21,5 milhões** de cabeças. O **Nordeste representa 69,9%** desse total, seguido do **Sul (19,8%), Centro-Oeste (4,8%), Sudeste (2,8%) e Norte (2,8%)**. Os principais estados são:

- **Bahia:** 4.660.494 de cabeças
- **Pernambuco:** 3.518.086
- **Rio Grande do Sul:** 3.353.607
- **Ceará:** 2.545.649
- **Piauí:** 1.772.628

Fontes: IBGE, 2023.



Entre 2017 e 2021 o rebanho de ovino no país pouco se alterou, sendo que em 2021 o país apresentava 18,6 milhões de cabeças. Esse panorama reflete alguns desafios dessa pecuária, como o baixo hábito de consumo interno: aproximadamente 0,5 kg/cap/ano no Brasil, em 2023, contra 1,78 kg/cap/ano na média global, muito abaixo dos principais consumidores como Mongólia, Nova Zelândia e Islândia, com 39 kg, 24 kg e 22 kg/cap/ano, respectivamente. A título de comparação, o consumo de carne de frango per capita no Brasil em 2023 foi de 46 kg/cap/ano; de carne bovina, 39 kg/cap/ano; e de carne suína, 18 kg/cap/ano.

Entre outros fatores, isso ocorre por ser considerada uma proteína mais cara e, por isso, menos competitiva internamente, se comparada a outras carnes (Cepea, 2023). Porém, o crescimento no consumo de carnes premium abre espaço para diferentes tipos de consumidores, expansão do mercado e agregação de valor para nichos específicos (Laryssa Stephanie, 2021). Isso pode, portanto, ser uma forma de agregar valor à ovinocultura. Além disso, a importância dessa cultura no passado se dava especialmente por causa da lã, mas, atualmente, a carne tem sido considerada como produto de maior significância para o Sistema Agroindustrial (SAG) da ovinocultura brasileira (Minuzzi et al., 2016).

Outros desafios são o baixo investimento em tecnologia e infraestrutura, pouco acesso a crédito e a falta de informações e treinamento para os agricultores desse setor.

Oportunidades com cortes ovinos

A carne ovina apresenta oportunidades, quando analisamos algumas características do animal que lhe conferem competitividade, como a sua alta adaptabilidade em regiões de pastagens com menores índices pluviométricos, ou seja, regiões mais secas, em comparação a atividades com manejo de bovinos, por exemplo. Uma grande oportunidade para a atividade é a diversificação dos cortes das carnes de ovinos. Estudos apontam que é possível agregar, em média, 30% acima do valor comercializado originalmente na carcaça inteira, quando são ofertados cortes específicos, e essa tendência, já iniciada em outras atividade, principalmente na carne bovina e suína para consumidores mais exigentes, ganhou o mercado e tem grande potencial a ser explorada para os criadores de ovinos (Silveira e Giongo, 2022).



CORTES DE OVINOS PARA AGREGAR MAIOR VALOR AOS PRODUTOS

Os cortes de carne ovina mais comuns no mercado são pernil, paleta e costela, mas há técnicas para a elaboração de diversos outros cortes, o que pode ampliar a oferta, agregar valor e aumentar o consumo no país. Os cortes comerciais e de uso gastronômico de carne ovina podem abranger diversos tipos, como o pescoço, a paleta, o serrote, as costelas, o lombo e o pernil, conforme este infográfico da Embrapa. É importante entender que esses diferentes cortes têm valores variados, o que confere diferentes preços, e elevação da média de preço da carne. Com boa aparência e procedimentos corretos, eles são um grande indicativo da qualidade comercial da carcaça, o que possibilita o melhor controle da produção e melhor aproveitamento da carne e das aparas para produtos processados, resultando em maior variedade e agregação de valor ao produto.

Exemplos da diversidade de produtos desses cortes especiais são:

Pescoço	Copa e pescoço desossado
Paleta	Hambúrguer ovino, linguiça ovina, mortadela ovina e steak de paleta
Costela	Costela em tiras, oveicon, costela janela e vazio
Carré	Oveicon premium, contrafilé duplo, carré cinco costelas, carré oito costelas, carré unitário, filé mignon, carré completo, medalhão de contrafilé, T-Bone e T-Bone duplo.
Pernil	Lagarto, hambúrguer ovino, stinco, picanha, patinho, presunto cru ovino, steak de pernil, apresetado de ovino, coxão de dentro, linguiça ovina e pernil desossado.

Saiba mais na cartilha de Oportunidades de agregação de valor à carne ovina, da Embrapa.

Processo de corte

Segundo o Manual de cortes de carne ovina para um melhor aproveitamento da carcaça, da Embrapa, **a maneira mais simples de corte** é pela “divisão da carcaça ao meio, separando depois o quarto, a costela (com metade do espinhaço aderido), a paleta e o pescoço. Outra forma de se cortar a carcaça é pela separação de quarto, costela, espinhaço inteiro e paleta, serrando as costelas a uma distância do espinhaço que permita deixar nesse também o filé”. **Há também o sistema francês de seccionamento**, que permite maior número de cortes e, conseqüentemente, melhor aproveitamento da carne, gerando produtos diferenciados e de valor agregado.

No processo descrito no manual, a carcaça é “acondicionada em sacos plásticos e colocada em câmara fria à temperatura de 4 °C por um período de 12 horas antes do início dos cortes, quando são completamente desossadas e separadas em diferentes cortes, com auxílio de uma serra-fita e a utilização de faca para separar”. O artigo fornece também ilustrações com o passo a passo detalhado do processo de corte.

OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA O MERCADO DE OVINOS NO BRASIL

Aspectos da comercialização

Existem grandes oportunidades com a melhoria das adequações, do acondicionamento e da exposição da carne ovina, principalmente pela disponibilização de cortes especiais no varejo. **Estudos sobre a percepção do consumidor em relação à carne ovina e aos produtos derivados revelam que 90,9% concordaram ser importante o tipo de corte** (pernil, paleta, costeleta etc.) e **86,5% acreditam ser importante a comercialização da carne refrigerada**, principal forma de comercialização da carne ovina nos dias de hoje.



Outro ponto importante na comercialização é a informação de preparo, já que a carne de cordeiro é de difícil preparação, por isso, o consumidor precisa ser orientado, na embalagem ou por outro meio, a respeito dos modos de preparo desse tipo de carne de maneira prática e rápida, como feito com as carnes bovina, suína ou de frango (Elen Silveira e Citieli Giongo, 2022).

Novos produtos com valor agregado

A cartilha de Oportunidades de agregação de valor à carne ovina, da Embrapa, apresenta o mapa de aproveitamento das carcaças ovinas, de seus produtos derivados e de novos produtos que podem ainda ser desconhecidos da maioria dos produtores, sendo alternativa de geração de renda e maior valor agregado ao produto.

Os animais jovens são os mais valorizados no mercado da carne ovina, porém, existe grande potencial para a carne de animais mais velhos ou até mesmo para as vísceras. O aproveitamento de carcaças e de carnes de ovinos com esse perfil permite a agregação de valor de matérias-primas com baixo valor comercial, além de novas opções de consumo. Neste sentido, durante o **Projeto Aproximando da Embrapa** foram pensados produtos como presuntos crus, copas, bacons (oveicon), mortadela, apresetado, patê de fígado com ervas finas, linguiças, hambúrgueres, dentre outros, oriundos da carne ovina e com foco no aproveitamento total. No caso da copa, por exemplo, tanto as já tradicionais suínas como as ovinas não diferiram consideravelmente em sabor, o que mostra uma oportunidade no paladar brasileiro e agrega valor à carne de ovinos mais velhos.

Uso gastronômico em restaurantes

As variadas opções de cortes e produtos de carne ovina abre oportunidades também para o consumo dessa carne em restaurantes, especialmente os refinados. A Embrapa, na **cartilha Carne ovina na mesa do brasileiro**, expõe uma variedade de iguarias que podem ser comercializadas à base de carne ovina. Uma forma de comercialização nesse sentido é o exemplo dos pecuaristas familiares da Associação para o Desenvolvimento Sustentável do Alto Camaquã (Adac), no Rio Grande do Sul, que criou uma estrutura que consegue explorar de forma sustentável a promoção da carne ovina, vista com muita procura por restaurantes, casa de carnes e pela população em geral.



CASOS DE PRODUTORES

Aspectos da comercialização

Produtores goianos estão investindo em carne ovina paralelamente às demais fontes de renda, ao perceber aumento na demanda. Vendo esse movimento, instituições como Senar, Faeg e Emater têm dado atenção e apoio aos pecuaristas, realizando um trabalho de capacitação, representação institucional e assistência técnica. Na última década, o Senar Goiás promoveu 300 treinamentos voltados à ovinocaprinocultura, com conteúdo sobre o cenário e técnicas de produção ovina no Cerrado. Nisso, os cortes são um ponto de atenção e ganham destaque nos bares e restaurantes das regiões, além da maciez dessa carne, que agrada o consumidor local.

Produtores da região central do Paraná apostam em cortes com elevado padrão de qualidade, como filé mignon, picanha, paleta e pernil de cordeiro, para aproveitar o aumento de consumo no estado. Além disso, tanto os produtores quanto as associações dos criadores de ovinos orientam os consumidores a priorizar produtos com procedência comprovada (rastreabilidade). “Facilidade e qualidade que podem estar levando a uma mudança comportamental gradativa dos clientes. A cada dia, o consumidor de modo em geral está buscando [nos mercados] produtos de melhor qualidade”, e isso se tem percebido nas carnes de cordeiro (Luiz Alberto Orth, 2019).

Em Dueré, na região Sul do Tocantins, pequenos produtores apostam na criação de ovinos como alternativa de geração de renda. Em atividades de dia de campo, eles aprenderam sobre manejo reprodutivo, pastagens, sanidade e boas práticas da gestão e rentabilidade para a criação de ovinos, inclusive para o corte. O projeto teve apoio do governo do estado, em parceria com a Embrapa e o Instituto de Desenvolvimento Rural do Tocantins (RuralTins).



Fontes consultadas

João Viana. **Panorama Geral da Ovinocultura no Mundo e no Brasil**. Revista Ovinos. 2008. Laryssa Stephanie. **Os desafios da Ovinocultura no Brasil**. Blog da Carne. 2021. Elen Silveira e Citieli Giongo. **Oportunidades de agregação de valor à carne ovina**. Embrapa. 2022. Consumo de carne ovina no BR deve permanecer limitado em 2023. Investing.com. 2023. **Cortes comerciais e uso gastronômico da carne ovina**. Embrapa. Acesso em 2023. **Mercado de Ovinos no Brasil**. Agronegocioweb. Acesso em 2023. Gabriel Benevides. **Preços caem e brasileiros comem mais carne e frango em 2023**. Poder 360. 2023. **Rebanho de Ovinos (Ovelhas e Carneiros)**. IBGE. Acesso em 2023.