Programa Carne Pampa®

A Associação Brasileira de Hereford e Braford atua na seleção e melhoramento genético das raças Hereford e Braford há mais de 55 anos. Sempre com objetivos claros e visão de longo prazo, a entidade busca orientar os produtores e criadores na seleção de animais que sejam cada vez mais eficientes, e que produzam cada vez mais uma carne melhor.

Neste sentido, a ABHB criou o programa de carne de qualidade intitulado **Programa Carne Pampa®.**

1. O que é o Programa Carne Pampa®?

O Programa Carne Pampa, pioneiro na certificação de carcaças no Brasil, foi criado no ano de 2000 com o objetivo principal de agregar valor nas carcaças oriundas de animais das raças Hereford e Braford, e, por consequência, oferecer às indústrias parceiras e ao food-service a oportunidade de entregar aos consumidores mais exigentes um produto de qualidade superior.

Neste sentido, em suma, uma das mais importantes funções do Programa Carne Pampa é atuar na contribuição da organização da cadeia da carne bovina, tendo como premissa uma série de processos sérios e um time de pessoas engajadas em fazer um trabalho diferenciado.

2. Mas como isso funciona?

A ABHB mantém certificadores em período integral nas indústrias parceiras, treinados para certificar todas as carcaças que se encaixarem no padrão racial Hereford e Braford (descrito abaixo), e nas demais exigências que compõe a formação de um **conceito de carne de qualidade e agregação de valor da cadeia,** sendo eles: peso, idade e cobertura de gordura.

Na prática, em cada planta credenciada são atribuídas funções especificas para dois profissionais distintos:

- **Certificador de abate:**

Posicionado na sala de abate, ele é responsável por avaliar todos os itens pertinentes à tipificação e certificação da **carcaça**.

Seu trabalho se inicia ainda na madrugada, no curral de matança do frigorífico, onde avalia quais os lotes possuem animais das raças Hereford Braford e suas cruzas, além de fazer uma estimativa da quantidade que estará sujeita a receber certificação.

Após este procedimento, já na sala de abate, este técnico tem a incumbência de conferir a idade **(que é avaliada pelos órgãos oficiais competentes)**, e a cobertura de gordura das carcaças oriundas de animais com padrão racial HB. As que se enquadrarem nos critérios estabelecidos, recebem **o carimbo da certificação** e, por consequência, um ágio no valor final.

Já as carcaças, cujos animais tenham idade avançada e/ou pouca cobertura de gordura, recebem apenas o **carimbo referente ao padrão racial** (para controle do programa), não recebendo remuneração diferenciada.

O valor do bônus estabelecido varia em cada frigorífico parceiro. Esta precificação é composta pelos itens citados acima, somado ao peso da carcaça. **Via de regra, desde que com cobertura de gordura mediana, quanto mais pesado e mais jovem for o animal maior será o ágio que o produtor receberá.**

- **Certificador de desossa:**

A principal função deste profissional é estabelecer **maior clareza entre indústria - consumidor**, atentando para que os processos que envolvem a desossa e a expedição sejam feitos de acordo com as normas estabelecidas, sempre visando a segurança do alimento e a satisfação do consumidor.

Desta forma, posicionado na sala de desossa, é responsável por garantir que as carcaças que serão desossadas são as mesmas que foram certificadas na sala de abate. Além disso, acompanha de perto o padrão dos cortes e a qualidade do vácuo (embalagem), visando sempre que os processos sejam cumpridos.

*Além destes, a ABHB ainda possui um time de certificadores de campo, que através do Brinco Pampa (Programa Gado Pampa Certificado, melhor explicado no item 10) revisam e certificam para padrão racial os animais ainda nas propriedades rurais.

3.Qual é o Padrão Racial aceito no programa?

Para se falar em carne de qualidade é necessário que alguns parâmetros e objetivos sejam alcançados. Neste sentido, o padrão racial é muito importante, pois remete a qualidade intrínseca do produto cárneo em questão, ou seja, aquele oriundo das raças Hereford e Braford.

Proveniente da Inglaterra, de uma região chamada Herefordshire, a raça Hereford foi desde o princípio desenvolvido para a produção de carne de qualidade, ancorada principalmente em aspectos como maciez, marmoreio e suculência. Já o Braford é uma raça sintética que, em suma, reúne a adaptabilidade e rendimento de carcaça dos zebuínos, com a capacidade de conversão e qualidade de carne da raça Hereford.

Desta forma, a porcentagem de 50% de grau de sangue Hereford é um dos principais atributos para se garantir qualidade. Este padrão racial pode ser avaliado de duas formas, sendo elas:

- **Avaliação do certificador:** Em todas as plantas credenciadas pelo Programa Carne Pampa, o **certificador de abate** inicia as suas atividades diárias avaliando o padrão racial dos animais no curral de abate, assim, obtém uma estimativa da quantidade de animais que estarão aptos a concorrer às bonificações. Feito isso, já na sala de abate e antes da retirada do couro, o animal, já portador de um sequencial individual, é ou não aprovado no quesito Padrão Racial. Dependendo logicamente do entendimento do certificador.

- **Brinco Pampa:** Conforme consta no item 10 Gado Pampa Certificado, os animais que possuem o Brinco do programa em questão estão automaticamente incluídos no Programa Carne Pampa e aptos a receberem a bonificação se, logicamente, se enquadrarem nos demais parâmetros.

Sendo assim, os critérios para avaliação do Padrão Racial dão conta que os animais deverão ser provenientes de um dos seguintes critérios de acasalamento, de forma a possuir pelo mínimo 50% de sua composição genética Hereford ou Braford:

a) Reprodutor Hereford em qualquer matriz de raça Britânica, Continental, Zebuína, Sintética, Composta ou proveniente de cruzamento industrial.

b) Reprodutor Braford ou Braford 14 (grau de sangue intermediário 14z) em qualquer matriz de raça Britânica, Continental, Sintética, Composta ou proveniente de cruzamento industrial cujo aporte zebuíno não ultrapasse metade da composição genética do animal;

c) Reprodutor Zebuíno de corte em matriz da raça Hereford.

d) Cruzamentos que contemplam raças de origem leiteira não serão aceitos no Programa.

4. Qual é a idade dos animais?

O Programa Carne Pampa contempla todas as categorias de idade, porém poderão ser desossadas e embaladas com o selo de qualidade Carne Certificada Hereford somente animais jovens (entre zero e seis dentes de acordo com a unidade produtora), garantindo assim uma carne macia e saborosa.

Porém, a título de remuneração, a relação de idade varia de acordo com a política de bonificação de cada parceiro. De modo geral, existe uma relação positiva entre juventude a ágio. Isto está mais claro no anexo I, que trata das tabelas de bonificação.

*Idade de acordo com cronologia dentária:

- 0 dentes incisivos permanentes (até 18 meses aproximadamente)
- 2 dentes incisivos permanentes (de 18 a 24 meses aproximadamente)
- 4 dentes incisivos permanentes (de 24 a 31 meses aproximadamente)
- 6 dentes incisivos permanentes (de 32 a 43 meses aproximadamente)
- 8 dentes incisivos permanentes (acima de 42 meses)

5. Qual é a relação de gordura subcutânea com carne de qualidade?

A gordura subcutânea é imprescindível quando se pensa em carne de qualidade, pois ela funciona como um isolante térmico, diminuindo a velocidade de resfriamento da carcaça e evitando a desidratação, o escurecimento e a redução da maciez da carne. Em suma, as carcaças que são resfriadas muito rapidamente, antes de entrar em rigor mortis, a carne aumenta a sua dureza porque os sarcômeros do tecido muscular atingem um tamanho muito pequeno. Devido a isso, o Programa Carne Pampa certifica apenas carcaças classificadas no mínimo como medianas, ou seja, 3mm de espessura.

6. Como fazer para avaliar a gordura de meus animais no campo?

Devido ao fato da cobertura de gordura ser um fator limitante na certificação dos animais, o aparte pré-abate passa a ser um dos processos mais importantes no dia a dia dos terminadores de animais Hereford e Braford, haja visto que um erro na avaliação da cobertura de gordura pode resultar na perda da bonificação por qualidade, causando obviamente a diminuição dos lucros da propriedade rural.

Para tanto, existem técnicas capazes de minimizar estes erros. Estas podem ser visuais ou através do auxilio de aparelho de ultrassom.

- **Avaliação visual:**

Alguns pontos como, por exemplo, a inserção da cola, vazio e costela, representados respectivamente pelos números 1,2 e 3 na figura abaixo, são de extrema importância na avaliação visual, pois se visualmente apresentarem-se cobertos por gordura, são indicativos de uma carcaça com gordura subcutânea ideal.

- **Avaliação por US**

Nesta técnica o grau de acabamento das carcaças é determinado mediante observação da distribuição e quantidade de gordura de cobertura em locais diferentes da carcaça (a altura das 6ª, 9ª e 12ª costelas partes dorsal e ventral do músculo grande dorsal e músculo serrátil dorsal caudal, na região lombar e no coxão);

É necessário, porém, que alguns pontos sejam observados quando se decide utilizar esta técnica:

- A utilização da técnica de ultrassonografia de carcaças é valida APENAS como ferramenta de manejo em sistemas intensivos de produção de carne. Ressaltamos nossa preocupação de que a mesma seja realizada apenas por técnicos certificados pela ATUBRA – Associação de Técnicos de Ultrassonografia de Carcaças do Brasil, utilizando equipamentos e software homologados pela UGC – UltrasoundGuidelinesConcil. Medições realizadas utilizando sondas não apropriadas e/ou software do próprio equipamento não são confiáveis para uso da técnica.
- Ressalta-se, também, que embora seja uma técnica válida e cientificamente reconhecida para melhoramento genético e predição de desempenho dos animais, a mesma apresenta incapacidade em determinar adequadamente a distribuição da gordura de cobertura na carcaça.
- Há de se considerar, sempre que a técnica for utilizada para predição do grau de acabamento das carcaças, que existe uma diferença cientificamente demonstrada entre a espessura de gordura medida pelo Ultrassom e a residual na carcaça após a retirada do couro, uma vez

que esta parte da mesma está naturalmente aderida ao couro e não pode ser mantida na carcaça durante a esfola, havendo uma perda considerável de até 2mm.

7. Como fazer para avaliar a gordura de meus animais no frigorífico?

Para facilitar a visualização do processo de classificação de gordura nas carcaças, nas salas de abatedouros dos frigoríficos parceiros, o produtor deverá posicionar-se ao lado do certificador, pois este procura o local com maior claridade no setor sempre após a retirada do couro, pois a carcaça já está toda descoberta.

O certificador através da inspeção visual observa pontos na carcaça, como a picanha, maminha, contra-filé e costelas verificando a cobertura de gordura nos mesmos, porém olhando a carcaça com um todo. No caso de uma carcaça estar preenchida de gordura, onde o certificador classificará como gordura 3 (de 3 a 6mm de espessura) e no momento da retirada do couro, ao “arrancar” parte da gordura do contra-filé (conforme mostra figura abaixo ou até mesmo em toda a extensão do contra-filé) o certificador mantém sua classificação, pois o produtor não é penalizado por erro operacional.

8. Quem são os frigoríficos credenciados?

O Programa Carne Pampa presta serviços de certificação para frigoríficos que trabalham com o conceito de carne de qualidade, através da valorização da cadeia e da pecuária de corte. Neste sentido, os produtores comprometidos em entregar animais cujas carcaças estejam de acordo com os padrões exigidos pelo mercado premium recebem um ágio, que é realizado através de tabelas de

bonificações claras e objetivas, que tem como intuito principal fortalecer a relação com os pecuaristas e buscar a sustentabilidade do projeto.

No anexo I pode-se encontrar quais são os frigoríficos e qual é a forma de remuneração diferenciada que eles propõem aos produtores.

9. Como participar:

Para participar do **Programa Carne Pampa** e concorrer às bonificações vigentes atualmente, é necessário, logicamente, ser um terminador de animais que possuam Padrão Racial HB (conforme consta no item 3), se enquadrando nos itens abaixo:

1 - Todos os sócios da ABHB que possuam animais com idade e cobertura de gordura compatíveis com as exigências das indústrias parceiras do programa (ANX 01)

2 – Criadores que realizam ciclo completo, não sócios da ABHB, que adquirem regularmente reprodutores registrados ou sêmen de reprodutores nacionais Hereford e/ou Braford.

3 – Confinadores e Invernadores, não sócios da ABHB, que realizarem o cadastro sua propriedade na entidade.

Obs: **Os não sócios da ABHB** poderão ter suas propriedades previamente inspecionadas pelos técnicos do Programa, a fim de se averiguar as condições sanitárias e de manejo dos animais, as técnicas conservacionistas aplicadas, o cumprimento a legislação trabalhista, o sistema alimentar que os animais estão submetidos, além do grau de sangue Hereford e/ou Braford dos animais da propriedade.

A ABHB periodicamente realiza visitas técnicas às propriedades cadastradas, a fim de verificar a manutenção dos requisitos para fornecimento de animais ao programa, bem como promover orientações técnicas visando o aumento da produtividade das propriedades.

Se você tem interesse de receber uma visita de um técnico do Programa Gado Pampa, entre em contato com a ABHB através do e-mail adm.hereford@braford.com.br e solicite um agendamento.

10. O que é e porque serve o Programa Gado Pampa Certificado

De acordo com o anexo II deste manual, o Programa Gado Pampa Certificado surgiu com a intenção de certificar os animais aptos a participarem do Programa Carne Pampa ainda na propriedade de origem.

Esta certificação é realizada por um técnico credenciado pela Associação Brasileira de Hereford e Braford, e têm como objetivos principais:

- Fornecer ao mercado carne bovina com identificação de origem e qualidade proporcionando, assim, maior segurança alimentar aos consumidores;
- Promover a difusão das Raças Hereford e Braford quanto à produção a campo, temperamento e qualidade carniceira;
- **Garantia de Padrão Racial**, estando estes animais aptos a participarem do Programa Carne Pampa, sendo dispensada neste caso a avaliação do certificador de abate.

Os custos para realização para realização desta certificação também estão dispostos no anexo II.

11. Equipe Programa Carne Pampa

Conforme citado no item 2, os certificadores presentes em todas as plantas frigoríficas são treinados para que todos os processos que contemplam o Programa Carne Pampa funcionem da forma mais clara possível.

Estes técnicos estão preparados para responder questões pertinentes às suas respectivas funções, e são identificados pelo uniforme que contém o selo do Programa. Para dúvidas mais específicas, o supervisor e o gerente do Programa estão sempre à disposição. No anexo III pode ser observado o time completo do Programa Carne Pampa, bem como o contato dos gerentes e supervisores.

12. Animais inteiros ou castrados. Como isso funciona?

De forma simples e direta, com o objetivo de atender as características peculiares de cada região do Brasil. Dividimos o tema de castração da seguinte maneira:

- Machos Castrados*:

- Serão aceitos em todas as regiões do país. É importante salientar que serão considerados machos castrados, **independentemente do método de castração**, aqueles animais que não apresentem características de machos inteiros na carcaça.

- Machos inteiros:
  - Com exceção do Rio Grande do Sul, nos demais Estados serão aceitos animais inteiros até 0 dentes, desde que não apresentem características de machos inteiros na carcaça.

OBS: Animais imunocastrados (BOOPRIVA®) para comprovação deverão estar acompanhados do certificado de imunocastração assinado pelo responsável pela aplicação e, mesmo com o certificado, deverá ser observado se há presença de características sexuais secundárias de macho inteiro, o qual será descartado caso não esteja em conformidade com os itens descritos acima.

13. Qual é a importância de utilizar touros registrados?

A Associação Brasileira de Hereford e Braford – ABHB, como Associação de Criadores, exerce o papel fundamental de seleção, melhoramento e registro genealógico das raças Hereford e Braford, delegado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Atua através de seus técnicos credenciados, atestando a genealogia, caracterização racial e mérito genético de animais destas raças e, além disso, possui marca registrada no INPI para seleção e certificação dos animais.

Neste sentido, o registro genealógico tem uma importância muito grande, pois através dele pode-se ter a certeza que os atributos de qualidade e eficiência produtiva provenientes das raças

Hereford e Braford estão sendo passados adiante, tendo por consequência novilhas e novilhos cada vez mais aptos a produzir carne de qualidade.

14. Qual é a ligação entre nutrição animal e carne de qualidade

Atualmente os sistemas de produção animal são muito variáveis, dependentes, via de regra, de fatores econômicos, geográficos e culturais que norteiam a conduta nutricional utilizada pelos terminadores de bovinos nas diversas regiões do Brasil.

Neste sentido, observa-se que a grande maioria dos abates hoje em dia são de animais provenientes de pastagens, sejam elas naturais ou cultivadas. Por outro lado, é notável também o crescente aumento dos confinamentos, seja por estratégia climática, pala pressão da agricultura ou pela vasta disponibilidade e oferta de grãos.

Porém, quando falamos em carne de qualidade, alguns cuidados devem ser tomados na nutrição dos animais, a fim de garantir o inigualável sabor da carne bovina.

Abaixo, algumas dicas importantes:

- Bovinos terminados em confinamento por um período muito longo (150 dias) e com alta com alta densidade de proteína (14% ou mais);
- Uso de produtos a base de caroço integral de algodão (níveis superiores a 2 kg ao dia). Como a carne é oriunda do centro oeste, esta poderá ser um dos fatores responsáveis;
- Elevado utilização de uréia na ração. A ureia torna-se amônia no rúmen, passa para a corrente sanguínea e é reciclada pelo fígado, onde permanece um resíduo considerável. Nesta época do ano utiliza-se grande quantidade de sal proteína (rico em uréia) e esta também poderia ser uma das causas.

15. Cuidados com manejo pré-abate – Bem Estar Animal

O abate humanitário não se resume apenas ao método de atordoamento, mas a todo manejo pré-abate, iniciando no embarque na propriedade rural, transporte e desembarque no frigorífico, terminando no atordoamento.

O manejo pré-abate envolve uma série de situações não familiares para os bovinos, causando estresse aos mesmos, através dos agrupamentos dos animais, confinamento nos currais das fazendas, embarque, transporte, desembarque e o manejo nos currais dos frigoríficos. Tais atividades devem ser bem planejadas e conduzidas para diminuir o estresse e principalmente através deste, minimizar danos à carcaça e prejuízos na qualidade da carne.

Todos os animais de pastagem têm largo ângulo de visão por causa da localização de seus olhos, situados na parte lateral da cabeça. Esta localização permite a estes animais observarem possíveis predadores ao redor de sua posição enquanto pastam.

É indicado que rampas de carga e descarga e corredores de manejo tenham laterais fechadas para evitar distrações, pois a movimentação de pessoas e objetos pode causar medo e fazer com que os bovinos empaquem, ocasionando o seu retorno.

Os animais não devem ser forçados a mover-se numa velocidade maior que o seu passo normal, de maneira a minimizar injúrias com quedas e escorregões.

- ✓ Os animais, quando possível, devem ser manejados em grupos pequenos;
- ✓ Ausência de objetos/cantos pontiagudos que possam causar injuria danos aos animais;
- ✓ Evitar empurrões ou movimentos bruscos nos locais de contenção.

Os produtores devem ser orientados a minimizar o estresse dos animais a serem encaminhados para o abate, de maneira a definir os lotes separados quanto ao sexo, presença ou não de chifres, faixa etária e, principalmente, em não misturar animais de lotes diferentes.

16. Embarque

O embarque deve ser realizado da maneira mais tranquila possível.

Algumas práticas devem ser implantadas, como planejar o embarque para os períodos mais frescos do dia. Os lotes destinados ao embarque preferencialmente deverão estar separados de acordo com o sexo, idade, presença/ausência de chifres e natureza gregária, e devem ser conduzidos de forma adequada, evitando excitações (gritos, barulhos) e maus tratos desnecessários (agressões físicas) minimizando, assim, o estresse.

17. A importância do selo Carne Certificada Hereford

A ABHB concede o selo Carne Certificada Hereford® a todo produto que foi auditado e classificado pela entidade, sendo necessário o acompanhamento desde a obtenção da matéria prima (animal vivo) até a expedição do produto final (carne embalada, processada ou cortes primários).

Todo o produto que for obtido e processado conforme o Regulamento do Processo de Certificação Carne Certificada Hereford, registrado no INPI e sob auditoria da ABHB, está apto a ser identificado com o selo de Carne Certificada Hereford® na embalagem, acompanhando a marca comercial da empresa contratante dos serviços de certificação. Tanto o selo quanto a utilização deste é autorizada pela ABHB através de documento formal em que especifica as condições de uso.

O selo Carne Certificada Hereford®, que acompanha todas as marcas de carnes certificadas pela ABHB, é parte do Programa Carne Pampa® e atesta a presença das qualidades de sabor e suculência inerentes à raça Hereford e suas cruzas. São existentes, também, em animais da raça Braford e nos produtos cárneos produzidos para consumo humano, buscando estreitar ainda mais o relacionamento de confiança com todos os elos da cadeia produtiva e inserindo definitivamente a carne de alta qualidade produzida no Brasil e no mercado internacional.