



Foto: Sílvia Ávila - Editora Gazeta Santa Cruz

O Cabrito do Vale do São Francisco: valorizando o bioma caatinga

*Clovis Guimarães Filho**
*Daniel Maia Nogueira***

A valorização dos produtos caprinos e ovinos através da fixação de um padrão diferenciado de qualidade e de sua certificação é, no contexto atual de grande expansão destas atividades econômicas em quase todas as regiões do país, a grande, senão única, alternativa estratégica capaz de assegurar a plena expressão do seu potencial no Semi-árido e, ao mesmo tempo, de preservar os recursos da caatinga e promover o bem estar das

populações que nela vivem e dela dependem (GUIMARÃES FILHO, 2005). A diferenciação dos produtos se dá a partir da incorporação aos mesmos de uma identidade territorial e cultural ligada estreitamente ao ambiente geográfico onde são produzidos.

A idéia inicial é trabalhar mais com o caprino que com o ovino, em função da maior facilidade de associação desta espécie com o

bioma caatinga, responsável maior pelas suas especificidades. Outro fator favorável ao caprino diz respeito às maiores limitações de competitividade do ovino em face de forte concorrência que se delinea com o crescimento exponencial da atividade, especialmente no Centro-Oeste e Sudeste. Há base para essa expansão. Apenas em São Paulo o déficit estimado é de 25 mil toneladas anuais de carne ovina (FORTES, 2004).

*Médico Veterinário, M.Sc. em Produção Animal, Consultor da Associação dos Criadores de Caprinos e Ovinos de Petrolina e Região – ASCCOPER e do SEBRAE; e-mail: clovisgf@uol.com.br

**Médico Veterinário, Mestre em Reprodução Animal, Pesquisador da Embrapa Caprinos; e-mail: daniel@cpatsa.embrapa.br

Somente a diferenciação dará condições de competitividade aos nossos produtos caprinos e ovinos. A criação de uma ou mais marcas de “cabrito” ou de “borrego da caatinga” com certificação de indicação geográfica se fundamentaria nas relações do animal com o bioma, via um sistema produtivo utilizador de um mínimo de insumos externos e maximizador de tipicidades locais/regionais disseminados pelos distintos espaços do Semi-árido.

De forma resumida, a proposição exposta a seguir, como modelo preliminar para discussão, foi apresentada à Associação de Criadores de Caprinos e Ovinos de Petrolina e Região (ASCCOPER) para a criação de um **Cabrito do Vale do São Francisco**, abrangendo municípios baianos e pernambucanos. O modelo, contudo, pode servir de base para a implementação de empreendimentos similares, envolvendo outros produtos caprinos e ovinos, que eventualmente possam surgir em outros espaços do Semi-árido. Para os interessados, os autores podem disponibilizar a versão completa do modelo.

A certificação de indicação geográfica

A certificação de indicação geográfica para o **Cabrito do Vale do São Francisco** deverá ser obtida mediante registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, podendo ser do tipo Denominação de Origem (DO) ou do tipo Indicação de Procedência (IP).

Podem ser certificados com o selo DO todos os produtos cuja autenticidade e tipicidades se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos aí fatores naturais (solo, clima) e/ou humanos (tradição, cultura). É necessário que haja uma clara ligação estabelecida entre o produto, o território e o talento do homem (o “saber-fazer”). No caso do selo IP a vinculação do produto com os fatores naturais e humanos

são bem menores, fundamentando-se mais na notória tradição de uma dada região como produtora de um determinado bem. Essa opção tem a vantagem de acelerar e simplificar o processo de concessão do selo.

No país só existem dois produtos com selo de indicação geográfica: o vinho do Vale dos Vinhedos, RS e o café do Cerrado mineiro. Na Europa, os produtos caprinos e ovinos com certificação de origem são inúmeros. Os exemplos mais conhecidos são o “borrego Serra da Estrela”, em Portugal, o “cordero Manchego”, na Espanha, e os queijos “roquefort”, de leite de ovelha, e “chabichou de Poitou”, de leite de cabra, na França.

Para obter o reconhecimento e utilizar o selo DO ou IP em seu produto a associação, ou o grupo de associações, deve atender um conjunto de exigências. Antes, porém, é necessário que sejam definidas as especificidades do produto a ser certificado, vinculando-as a uma ou mais características próprias daquele espaço e se delimite a sua zona de produção. A certificação de indicação geográfica, uma vez concedida, é propriedade dos produtores. Além de implicar a melhoria acentuada do produto, estabe-

lecendo sua diferenciação, agrega valor ao mesmo, facilita a inserção do produtor no mercado, protege o produto, fortalece as organizações dos produtores e, sobretudo, valoriza a região pela promoção e preservação da cultura e da identidade locais.

Caracterização do produto e de sua área de produção

A produção do **Cabrito do Vale do São Francisco** deverá se processar em bases agroecológicas, utilizando genótipos baseados em raças ou ecotipos nativos, criados em um sistema semi-extensivo, caracterizado pelo pastejo na caatinga e pela complementação alimentar, nos períodos críticos, com pastos e forragens tolerantes à seca. As qualidades mercadológicas e as especificidades técnicas propostas para o produto estão expostas nos Quadros 1 e 2.

Quadro 1
Qualidades mercadológicas propostas para o Cabrito do Vale do São Francisco

Qualidades Mercadológicas	Especificidades
Sanitária (saudabilidade)	Uso mínimo de agro-químicos e rigoroso controle higiênico-sanitário na produção, processamento e distribuição (1)
Nutritiva	Baixos teores de gordura, colesterol e calorias, em relação aos demais tipos de carne
Sensorial (Organolépticas)	Sabor característico associado ao pasto natural (“sabor da caatinga”), maciez e suculência
De uso	Apresentação em cortes especiais, resfriados ou congelados ou em carcaças inteiras
Ambiental	Forte identidade com os fatores naturais e humanos do meio geográfico Sertões do Sub-Médio São Francisco, onde é produzida em harmonia com o bioma caatinga

(1) Sistema BPA (Boas Práticas Agropecuárias) ao nível de propriedade e sistema BPF (Boas Práticas de Fabricação), associado a inspeção do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIE), ao nível de abatedouro/unidades de processamento.

Quadro 2
Especificidades técnicas propostas para o produto

INDICADORES TÉCNICOS	ÍNDICES EXIGIDOS
Idade ao abate	6 - 10 meses (dentes de leite)
Peso vivo médio ao abate	23 - 28 kg
Peso da carcaça	10 - 13 kg
Condição corporal ao abate (escore)	3,0 - 4,0

O "sabor da caatinga", implícito na carne do cabrito, viria da associação dos genótipos nativos com a vegetação de caatinga, da qual se alimentam, pelo menos em parte de sua vida. Na realidade as qualidades da carne e da pele estão intrinsecamente associadas ao processo de seleção natural a que foram submetidos os caprinos trazidos pelos colonizadores a partir de 1535, permeado por longas caminhadas através da vegetação seca e espinhosa, intensa incidência solar, altas temperaturas, prolongados períodos de escassez de água e outros alimentos, acarretando uma alta

rusticidade, sem perda de prolificidade, embora em detrimento da função leiteira e do porte. São, portanto, uma carne e uma pele construídas ao longo de 470 anos. Há necessidade, contudo, de um trabalho complementar de pesquisa para identificar e caracterizar em bases científicas essas e outras especificidades do produto vinculadas aos fatores naturais e humanos da zona de produção.

A seleção para o abate será feita com base na avaliação da condição corporal, segundo SUSIN (1996). Os cortes comerciais da carcaça, a serem feitos nas unidades de

beneficiamento, seguirão o sistema recomendado pela Universidade Federal de Lavras (SANTOS, 2002).

As qualidades organolépticas, especialmente sabor, maciez e suculência, serão periodicamente monitoradas nos pontos de distribuição e de comercialização, aplicando-se, eventualmente, painéis-teste de degustação (MADRUGA et al., 2002).

A área geográfica natural proposta inicialmente para a produção do **Cabrito do Vale do São Francisco** corresponde aos sertões baiano e pernambucano do Sub-Médio São Francisco, onde predomina a unidade de paisagem definida no zoneamento agroecológico feito pela Embrapa, como Depressão Sertaneja. A área, visualizada na Figura 1, é formada pelas microrregiões de Juazeiro e Petrolina. Esta zona abrange uma superfície total de 54 mil km², com uma população rural superior a 200 mil habitantes. Seus rebanhos caprino e ovino somam quase dois milhões de cabeças (60% de caprinos), correspondendo a aproximadamente 13% do rebanho nordestino.

O clima da área é quente, Semi-árido, com média pluviométrica anual da ordem de 500 mm, irre-

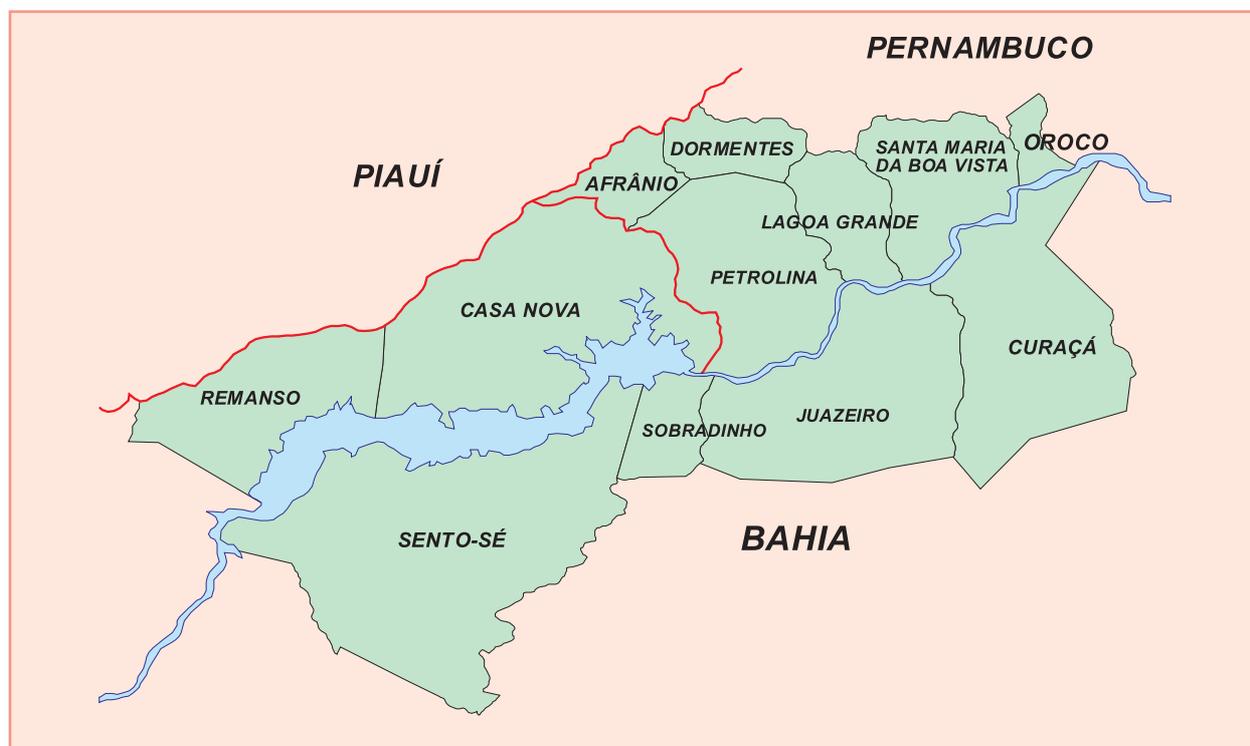


Figura 1 - Área delimitada para produção do Cabrito Ecológico do Vale

gularmente distribuídos Os solos apresentam em geral baixa fertilidade natural. A vegetação predominante é de caatinga hiperxerófila, onde espécies arbustivo-arbóreas como o moleque-duro (*Cordia leucocephala* Moric, o quebra-faca (*Croton* spp.), o mororó (*Bauhinia cheilanta* Steud.), o carqueja (*Calliandra depauperata* Benth), a jurema-preta (*Mimosa hostilis* Benth), a caatingueira (*Caesalpinia microphylla* Mart.), o pau-de-sete-cascas (*Tabebuia spongiosa* Rizzini), a maniçoba (*Manihot pseudo-glaziovii* Pax et Hoffm.) e a faveleira (*Cnidocolus phyllacanthus* (Pohl.) Müell. Arg.) constituem a dieta base dos caprinos, associada, portanto, ao sabor característico da carne.

O sistema de produção proposto

O sistema produtivo proposto é fundamentado nos trabalhos da Embrapa Semi-árido. Utiliza genótipos de raças nativas (Moxotó, Canindé, Repartida, Marota, Graúna, etc.) e seus cruzados, desde que

mantida a predominância do sangue nativo, e uma alimentação baseada no pastejo e ramoneio na caatinga, complementada, nos períodos secos, com pastos diferidos (caatinga, capins buffel, corrente, etc.); feno e/ou silagem de leucena, gliricídia, guan-du, maniçoba; palma-forrageira, algaroba, melancia forrageira, grãos de sorgo, raspas de mandioca, além de restolhos culturais.

Além de um manejo reprodutivo baseado em estações de monta especialmente delineadas para aquelas zonas produtoras responsáveis pela oferta de animais nos períodos de entressafra, o sistema insere as boas práticas de produção agropecuária (BPA) como estágio inicial de um plano de gestão, com controle de qualidade e certificação.

O sistema produtivo acima descrito é apenas uma referência, devendo ser adaptado às circunstâncias de cada unidade e de cada produtor. Não é flexível, contudo, no que concerne à exigência de raças nativas e de processos agroecológicos de cultivo e criação. Nesse sentido, o sistema procura contemplar as principais práticas de convivência com a seca e de preservação ambiental recomendadas, para zonas semi-áridas, sistematizadas no uso

preferencial de recursos autóctones, de pastos cultivados tolerantes a seca, de métodos racionais de uso da vegetação nativa, de arborização dos pastos cultivados, de estabelecimento de reservas estratégicas alimentares para períodos de estiagem prolongada e de preservação de áreas de reservas legal e permanente.

A utilização da vegetação da caatinga e de raças nativas são premissas básicas no processo produtivo do **Cabrito do Vale do São Francisco**. Mesmo que esses fatores limitem um pouco a capacidade de um abate em idade mais precoce, isto não constitui problema maior, já que essa aparente desvantagem poderia ser neutralizada pela produção de carcaças mais leves ou largamente compensada, tanto por custos unitários de produção menores, quanto pelo maior valor agregado ao produto pelas suas especificidades mercadológicas.

Os resultados esperados com o uso desse sistema tendem a confirmar valores não muito distintos dos registrados, na prática, para os genótipos especializados e suas cruzas. O Quadro 3, a seguir, compara o desempenho técnico esperado do **Cabrito do Vale do São Francisco** com o desempenho médio observado

Quadro 3
Desempenho técnico esperado para o Cabrito do Vale do São Francisco em relação ao sistema tradicional extensivo da região

INDICADORES	CABRITO CONVENCIONAL ⁽¹⁾	CABRITO DO VALE DO SÃO FRANCISCO
Crias nascidas/ME/ano ⁽²⁾	1,0-1,2	1,3-1,5
Crias desmamadas/ME/ano	0,75 -0,95	1,2-1,4
Mortalidade pré-desmame (%)	20-25	5-10
Mortalidade pós-desmame (%)	5-10	1-3
Unidades comercializadas/ME/ano	0,7-0,9	1,1-1,3
Idade aos 28 kg peso vivo (meses)	13-18	6-10
Peso vivo comercializável/ME/ano (kg)	13-23	31-38

(1) sistema extensivo tradicional

(2) ME = matriz exposta ao reprodutor



Foto: Acervo Biblioteca SEAGRI-BA

nos sistemas convencionais extensivos, ainda predominantes no Vale do São Francisco.

O controle da qualidade dos produtos

A certificação de origem a ser concedida pelo INPI implica, para sua manutenção, o estabelecimento de um eficiente sistema de controle interno de todos os processos envolvidos na produção, processamento e distribuição dos produtos. Será instituído um Conselho Regulador (CR), que terá, entre suas tarefas, a missão de zelar pelo cumprimento de todos os procedimentos previstos para tais processos, especificados no Manual de Procedimentos. Este instrumento é um tipo de caderno de especificações ou de encargos a

que deverão se sujeitar os produtores associados da cooperativa para produzir o **Cabrito do Vale do São Francisco**. O Manual abrange, portanto, a descrição completa do produto, a delimitação da área geográfica, as provas de origem exigidas, a descrição dos métodos de obtenção do produto (incluindo alimentação, genótipos, manejo reprodutivo e controle sanitário) e do sistema de controle de qualidade.

Caberá ao CR, através de inspeções periódicas às unidades produtoras, abatedouros e pontos de distribuição e comercialização, o monitoramento desses processos, implementando os ajustes e aplicando as medidas corretivas que se fizerem necessárias à preservação da qualidade dos produtos.

Como importante instrumento do sistema de gestão de qualidade, a rastreabilidade será priorizada no processo de produção do **Cabrito do Vale do São Francisco** na busca de identificar os pontos de estran-

gulamento e proceder, em tempo oportuno, as ações necessárias. O objetivo é que todos os produtos sejam conhecidos e controlados, bem como, todas as unidades produtoras e transformadoras que enviam esses produtos. A implantação do sistema identificará animais, carcaças e cortes em suas embalagens e configurações de transporte e estocagem, em todas as etapas de produção e suprimento, utilizando brincos especiais nos animais e etiquetas adesivas e marcas indelévels nas carcaças e nos cortes.

A estratégia de implantação

A estratégia de implantação mais recomendável seria iniciar o processo através de um projeto-piloto de produção e comercialização do **Cabrito do Vale do São Francisco**, envolvendo um número limitado de associados. Validados os processos produtivo e de organização e

confirmada a aceitabilidade do produto pelo mercado, o modelo estaria apto para uma segunda etapa, de mudança de escala, expandindo-o para os demais associados e buscando novos mercados.

O projeto-piloto deve incluir a formação de uma rede de articulação produtor-processador-distribuidor, incorporando, em um modelo de integração de pequena escala, as ações de financiamento, assistência técnica, promoção e comercialização do produto. A validação do produto junto ao mercado teria por base a sua comercialização experimental com clientes previamente articulados (redes de supermercado, programas governamentais, restaurantes e casas especializadas) e/ou em pontos de venda direta da associação. Esse projeto-piloto seria facilmente implementado do lado baiano do Vale, aproveitando-se a infra-estrutura e o conjunto de ações do programa Cabra Forte, dando-lhe mais visibilidade e conferindo-lhe um

foco mais objetivo, em termos de agronegócio.

A estratégia de lançamento do produto **Cabrito do Vale do São Francisco** no mercado se baseará, ainda, em um plano de *marketing*, o qual procurará promover e fixar a imagem dessa linha de produtos junto aos potenciais consumidores.

O modelo de integração

O modelo de integração (Figura 2) terá, preferencialmente, por base uma cooperativa e terá implementação gradual. Ele implica uma perfeita articulação entre a cooperativa e as diversas atividades da cadeia produtiva, representadas principalmente pela criação, processamento e distribuição do produto, constituindo um modelo próximo ao concebido pelos pro-

dutores de ovinos da região de Brasília (MEDEIROS; RIBEIRO, 2006).

O apoio tecnológico estará a cargo da Embrapa Semi-Árido e da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA), apoiados ainda pelo Centro Federal de Educação Tecnologia (CEFET). Outros atores se incluem nessa rede de apoio, destacando-se o SEBRAE e os bancos oficiais.

Os animais a serem abatidos serão selecionados ainda na unidade produtora, sob a supervisão do CR, com base nas exigências mínimas estabelecidas no Manual de Procedimentos. Os cabritos poderão ser ainda selecionados na condição de semiprontos ou desmamados, sendo, nestes casos, encaminhados para uma unidade central de terminação (semiconfinamento) da cooperativa, para concluir seu desenvolvimento. No sistema proposto, o semiconfinamento de animais não prontos e desmamados constitui um apoio importante para aqueles produtores



Foto: Acervo Biblioteca SEAGRI-BA

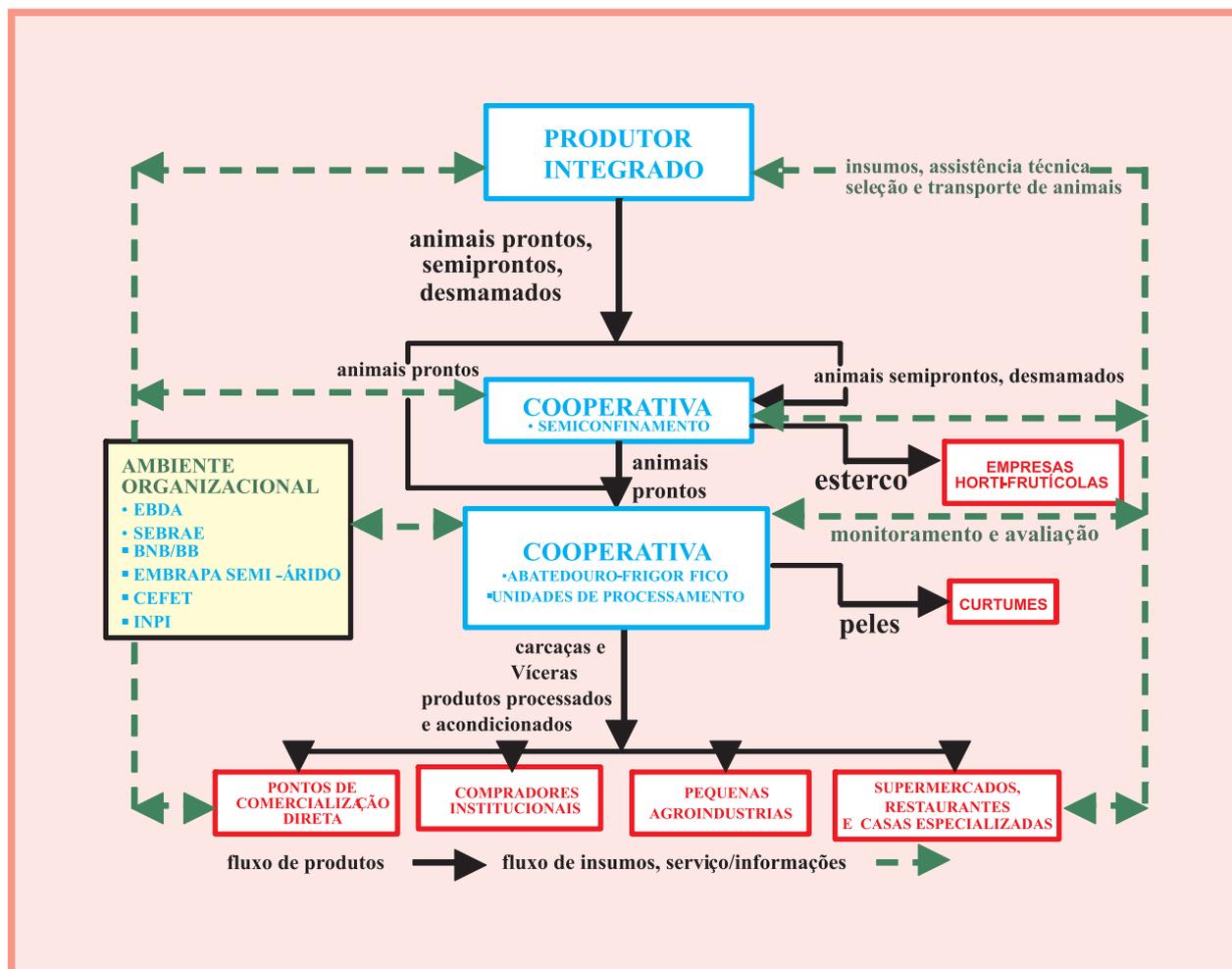


Figura 2 - Modelo de Integração

mais vulneráveis a períodos severos de seca e uma estratégia essencial para uma melhor padronização do produto.

Os produtos intermediários, esterco e peles, serão comercializados na própria região, forte demandadora dos mesmos em função da presença da fruticultura de exportação e de dois grandes curtumes exportadores, localizados em Juazeiro e Petrolina. Os produtos finais, carnes, serão comercializados diretamente pela cooperativa junto aos mercados mais exigentes das capitais (classes A e B), bem como junto a compradores institucionais, pequenas agroindústrias, ou, ainda, através de pontos de comercialização direta, estrategicamente localizados.

Considerações finais

Em suma, esta proposta busca consolidar o reconhecimento local e regional do **Cabrito do Vale do São Francisco** e iniciar sua caminhada para uma dimensão nacional. Deverá ser o primeiro produto de origem caprina com certificação de identificação geográfica no país. Os objetivos buscados nessa caminhada podem ser consubstanciados nos seguintes aspectos:

- melhoria da eficiência bioeconômica e da sustentabilidade das suas unidades produtivas, via elevação dos níveis de produtividade animal e adequação dos sistemas produtivos às condicionantes naturais da região;

- melhoria da capacidade de adaptação desses sistemas à economia de mercado, via ajuste da dinâmica da produção e dos padrões de qualidade dos produtos às demandas e especificidades dos mercados;

- atendimento às demandas sociais, via promoção do desenvolvimento, preservando a paisagem rural e valorizando a cultura e o saber-fazer como instrumentos de reafirmação da identidade local.

Empreendimentos com esse enfoque, no Semi-árido, poderiam abranger não apenas produtos caprinos e ovinos de outras regiões ("cabrito de Uauá", "cordeiro do Inhamuns", "queijo de cabra do Cariri"), mas, também, diversos outros produtos (queijos de leite de vaca,

produtos apícolas de abelhas com e sem ferrão, aves caipiras, frutas nativas, etc.), demandando, naturalmente, para seu sucesso, o estabelecimento de normas e serviços que regulamentem e facilitem o processo, o fortalecimento das associações de produtores, a estruturação de redes locais de apoio técnico, e, principalmente, uma linha específica de crédito, mais adequada às circunstâncias sob as quais operam os produtores e à capacidade remuneratória de capital dessas atividades. Uma ação inicial por parte da pesquisa seria essencial para fundamentar um processo de identificação e espacialização das potenciais marcas e produtos, capazes de, aproveitando as tipicidades e os patrimônios culturais e sociais específicos, desenvolver novos negócios relacionados com agregação de valor (FLORES, 2003).

É bastante procedente o alerta de Altmann (2006) de que a simples aplicação de um selo de garantia de qualidade por si só não assegura a colocação dos produtos no mercado em condições vantajosas. O produto e seu sistema têm que ser plena-

mente conhecidos e respeitados por produtores, processadores e distribuidores e, sobretudo, reconhecido pelos consumidores, o que exige, também, concomitantes investimentos em *marketing*.

Concebidos e operados dessa maneira, tais empreendimentos permitiriam a obtenção de resultados efetivamente impactantes na melhoria nos processos de utilização dos recursos naturais de solo, água, planta e animal do bioma caatinga e de gestão do espaço rural como um todo, na maior valorização da cultura e do saber-fazer locais e no melhor ordenamento e equilíbrio no processo de integração econômica e social entre as distintas condições agroecológicas e sócio-econômicas existentes no Vale do Rio São Francisco.

REFERÊNCIAS

ALTMANN, R. Certificação de qualidade e origem e desenvolvimento rural. In: LAGES, Vinicius (Org.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: Sebrae, 2005. p.133-140

FLORES, M. X. *Projeto de fortalecimento das capacidades competitivas dos pequenos produtores rurais: desenvolvimento territorial e estratégias inovadoras*. Brasília: EMBRAPA e outros, 2003. 46p (documento não publicado)

FORTES, G. Ovinos compostos vem aí. *DBO*, São Paulo, v.23, n.281, p.80, mar. 2004.

GUIMARÃES FILHO, C. Uma estratégia de inserção no mercado para a caprino e a ovinocultura de base familiar do Semi-árido. In: SEMINÁRIO NORDESTINO DE PECUÁRIA – PECNORDESTE, 9. 2005, Fortaleza, CE: *Anais...* Fortaleza: FAEC/CNA/SENAR/SEBRAE, 2005. CD-ROM

MADRUGA, M. S. et al. Influência da idade de abate e da castração nas qualidades físico-químicas, sensoriais e aromáticas da carne caprina. *Revista Brasileira de Zootecnia*, v.31, n.3, p.1562-1570, 2002.

MEDEIROS, J. X.; RIBEIRO, J. G. B. L. O mercado como instrumento de modernização da caprino-ovinocultura de corte no Brasil: a busca de formas mais eficientes de organização produtiva. In: ENCONTRO NACIONAL DE CAPRINO-OVINOCULTURA, 1., 2006, Campina Grande, PB. *Anais...* João Pessoa: SEBRAE, 2006. CD-ROM

SANTOS, C. L. dos. *Montagem de pequenos abatedouros e cortes comerciais de ovinos*. Viçosa: CPT, 2002. 120p.

SUSIN, I. Exigências nutricionais de ovinos e estratégias de alimentação. In: SILVA SOBRINHO, A. G. et al. *Nutrição de Ovinos*. Jaboticabal: Funep, 1996. p.119-141.



Foto: Acervo Biblioteca SEAGRIBA