



A produção nacional de carne de bovino **tem vindo a decrescer**, de 115.000 ton/ano (2004-2006) para 101.000 ton/ano (2007-2009) e 93.000 ton/ano (2010) – **menos 21.7%** em 2010 que em 2005...

A carne de bovino é, de todas as carnes, aquela em que temos **menor grau de auto-provisionamento**, já **abaixo de 50%**, com enorme **défi ce** da balança de pagamentos, de **350 milhões** de euros em 2010 vs 259 M€ no triénio 2004-2006 (35% de aumento).

Na actual situação do nosso país, deve ser prioritário e estratégico **reduzir as importações e aumentar a produção nacional** de carne de bovino, defendendo e valorizando a produção e promovendo o consumo interno de carne de bovino nacional.

Oportunidade: **duplicar a produção nacional de carne de bovino**
anular o défi ce da balança de pagamentos, superior a 350 milhões de € / ano

Estratégia: **DEFENDER, VALORIZAR e PROMOVER a produção nacional de carne de bovino**

1- DEFENDER a produção nacional da carne de bovino:

Sensibilizar / conquistar o consumidor

- carne do *nosso* bovino nacional = do **nosso** prado para o **nosso** prato
- = genuíno sabor do nosso saber fazer
- = sustentabilidade do nosso meio rural

Contar com a DISTRIBUIÇÃO

- concentração da oferta à DS (quantidade + regularidade + homogeneidade)
- parcerias integrando toda a fileira (produção + transformação + distribuição)
- regulação da cadeia de valor ao longo da fileira (do produtor ao consumidor)

DIFERENCIAÇÃO versus importações

- redução do défi ce da balança comercial = >350 M€ de ajuda à nossa economia
- maior rastreabilidade / < pegada de carbono vs países terceiros (Mercosul, etc)
- carne importada pode provir de animais submetidos a práticas interditas na UE

2- VALORIZAR a produção de carne de bovino nacional

Rotulagem facultativa - diferenciar e valorizar sistemas de produção c/ características específicas
“Caderno(s) de Especificações” com diferenciações específicas (nutricionais, ambientais, ...)

3- PROMOVER a carne de bovino nacional

Carne de Bovino Nacional – promoção de 3 atributos:

- sensorial / organoléptico (saber bem)
- nutricional / funcional (fazer bem)
- ambiental (< emissões GEE CO₂/CH₄)

Cooperação com escolas/instituições de Nutrição – caracterização nutricional da carne nacional

Cooperação com escolas/instituições de Hotelaria, Restauração e Chefs – valorização culinária

Cooperação com instituições públicas (escolas, hospitais, quartéis, ...) – preferir carne nacional

Apoios do ESTADO

Regulamentação REAP – melhor adequação à situação da realidade da produção pecuária nacional

Melhorar a regulamentação europeia de OGM - min. volatilidade das matérias-primas alimentares

Apoio dos serviços: GPP (rotulagem, integração apoios, ...), INIAV (investigação, laboratórios, ...)

PAC 2014/20 - manutenção das ajudas que se encontram ligadas à produção (vacas aleitantes, ...)

Organização Interprofissional Nacional da Carne de Bovino – oportunidade & necessidade p/futuro