

**VIVIAN SILVA DE SOUSA  
MARIA EDUARDA CASSIA DAMICO  
PEDRO HENRIQUE DA SILVA VIEIRA**

## **Carne equina**

**FRANCA - SP  
2022**

**VIVIAN SILVA DE SOUSA**  
**MARIA EDUARDA CASSIA DAMICO**  
**PEDRO HENRIQUE DA SILVA VIEIRA**

## **Carne equina**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado como exigência para a  
obtenção da habilitação do Técnico em  
Agropecuária pela Escola Técnica Estadual  
Prof. Carmelino Corrêa Júnior.

**Orientadora:** Prof<sup>o</sup> Yara Ferreira Figueira

**FRANCA - SP**  
**2022**

## RESUMO

SOUSA, V.S.; DAMICO, M.E.C.; VIEIRA, P.H.S.; **Carne equina**. Escola Técnica Estadual Prof Carmelino Corrêa Jr, Franca – SP, 2022.

O consumo da carne equina não é tão comum no Brasil, porém em alguns países da Europa vem sendo consumida com naturalidade, tanto pelo seu valor nutricional quanto pelo seu sabor. Os abates que ocorrem no Brasil em sua maioria são para exportação, pois o consumo não é considerável no país já que não é nada muito tradicional. O abate de equinos no país é legalizado desde que seja feito de maneira correta, sob inspeção federal, em estabelecimentos adequados, são realizadas inspeções dentro das unidades de abate frigoríficas e também a verificação da rastreabilidade dos produtos de origem animal congelados de circulação nacional ou destinados à exportação, e também é feita a fiscalização sanitária nos estabelecimentos. Nosso trabalho foi feito na intenção da valorização dessa carne que não é normalizada no nosso país, mesmo porque temos o cavalo como um animal doméstico e somente utilizado para o nosso lazer, esportes e o abate acaba sendo um tema um tanto quanto brutal para muitas pessoas, porém em alguns restaurantes a carne de cavalo é servida e muito apreciada por quem a experimenta, tendo seu baixo teor de gordura e sabor adocicado.

**Palavras-chave:** Abate. Carne. Cavalo. Exportação.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	5
<b>1 REVISÃO DE LITERATURA</b> .....	6
1.1 COMERCIALIZAÇÃO NACIONAL.....	6
1.2 COMERCIALIZAÇÃO NA EXPORTAÇÃO.....	7
1.3 COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO DA CARNE EQUINA NA COLÔMBIA.....	8
1.4 ABATEDOURO DA CARNE EQUINA.....	9
<b>1.4.1 Abatedouro de carne equina na exportação</b> .....	10
1.5 CORTES DA CARNE EQUINA.....	11
<b>2 OBJETIVO</b> .....	15
<b>3 CONCLUSÃO</b> .....	16
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	17

## INTRODUÇÃO

Há cerca de 4.000 anos antes da nossa era os cavalos eram caçados antes de serem domesticados e sua carne serviam de alimento. Mongóis, Assírios, Egípcios, Persas e Gregos eram povos que consumiam normalmente a carne equina. A carne equina é um pouco adocicada com alto teor de glicogênio que é diminuído com a idade do animal, possuindo baixo nível de gordura (PAIVA, 2002).

A carne equina não é popular na maioria dos países, representando cerca de 0,25% de produção total de carnes no mundo. No entanto, devido à sua disponibilidade e reconhecido valor nutricional, o consumo tem aumentado em diversos países da Europa. O Brasil detém o quarto maior rebanho equino do mundo, sendo o consumo desta carne insignificante no país.

No entanto, abates ocorrem e seus produtos são destinados à exportação. Investigar a conjuntura da produção e comercialização de carne equina brasileira e sua situação no cenário mundial. Informações sobre o tema foram coletadas dos bancos de dados da Food And Agricultural Organization of the United Nations (FAOSTAT), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (SIDRA), do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (AliceWeb) e do Ministério da Agricultura (Sistema Serviço de Inspeção Federal).

De acordo com as informações fornecidas pela Food and Agriculture Organization das nações unidas (FAOSTAT, 2017), a produção mundial de carne de cavalo mantinha-se constante entre 1965 e 1990 em média uma de 500.000 toneladas por ano. Após 1992, com o aumento de produção dos asiáticos e europeus, a produção global de carne de cavalo aumentou cerca de 40% com média de 700.000 toneladas por ano. O aumento significativo da Ásia foi relacionado com a inclusão do Cazaquistão e Quirguistão no banco de dados da FAO, além do importante crescimento da produção de carne equina na China. Já na Europa, o aumento de consumo desta carne foi associado principalmente com a crise da “doença da vaca louca” nos bovinos (Encefalopatia Espongiforme Bovina) (MEDINA, 2011), e à sua alta disponibilidade e reconhecido valor nutricional.

# 1 REVISÃO DE LITERATURA

## 1.1 COMERCIALIZAÇÃO NACIONAL

Comercialização da carne equina brasileira no país, a produção e a comercialização da carne equina são legalizadas, desde que o abate seja realizado em estabelecimentos especializados, sob inspeção federal e desde que se indique na embalagem dos alimentos a presença do produto, como especificado no Art. 202 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (BRASIL, 1952). O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) é responsável por fiscalizar os alimentos que contenham carne equina em estabelecimentos inscritos no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

São realizadas inspeções dentro das unidades de abate frigoríficas e também a verificação da rastreabilidade dos produtos de origem animal congelados de circulação nacional ou destinados à exportação. A fiscalização sanitária desses estabelecimentos é feita pela SECAR (Serviço de Inspeção de Carnes e Derivados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), tratando a questões zoo sanitárias e a qualidade do produto. Este órgão trabalha concomitantemente à CCCCN (Comissão Coordenadora da Criação do Cavalo Nacional do Ministério do Exército), que possui responsabilidade pela normatização dos aspectos referentes à preservação numérica do rebanho, no intuito de preservação da espécie, estabelecendo normas para todo o território nacional e suspendendo o abate em caso de risco de extinção (BRASIL, 1984).

A carne de equinos é considerada especial e teve crescente participação nas exportações de carnes brasileiras e paranaenses, com evolução positiva no período de análise. A taxa de crescimento das exportações brasileiras e paranaenses foram superiores à taxa de crescimento das exportações mundiais. Isto se traduz na elevação do market share, representado pela participação relativa no mercado internacional. Apesar do elevado crescimento das exportações brasileiras e paranaenses no período de 1990 a 2005, esta não se originou da competitividade. Em ambos os casos, brasileiro e paranaense, o primeiro e terceiro períodos, tiveram competitividade negativa, ressaltando o

impacto do crescimento mundial como fonte de crescimento das exportações. Entretanto ressalta-se que no modelo não foi inserida a pauta de exportação, o que pode induzir na competitividade o problema referido, dado que o modelo deriva a competitividade como resíduo. O estado do Paraná mostrou ser o mais intenso na produção e exportação de carne de equinos.

## 1.2 COMERCIALIZAÇÃO NA EXPORTAÇÃO

Avaliação do volume de abate de animais da espécie equina em frigorífico autorizado localizado no município de Mosquera (Cundinamarca) e análise da rastreabilidade da carne (MAGRAS et al., 1997).

O volume de abate de animais da espécie equina e caracterizar o sistema de comercialização de animais e carne da espécie equina no entorno de uma planta de processamento localizada no município de Mosquera (Cundinamarca).

Relativamente à caracterização do sistema de comercialização, verificou-se que os feirantes exercem esta atividade há muito tempo e até à data não pertencem a nenhum sindicato. Os equídeos destinados ao abate são provenientes dos departamentos de Casanare, Meta, Arauca, Sucre, Caldas e Valle del Cauca. Os parâmetros de compra utilizados pelos comerciantes em ordem de importância são peso, condição corporal, preço, condição, idade e sexo (PAIVA, 2002b). As condições de transporte dos referidos animais apresentam deficiências. O volume de animais abatidos por feirante varia de 21 a 80 animais/semana, sendo o principal destino da carne a indústria de processamento seguida pelos estabelecimentos de carne in natura na cidade de Bogotá. Por fim, nenhum comerciante registra marca própria, utiliza estratégias de marketing e exporta o produto cárneo. Em conclusão a cadeia de carne da espécie equina em nosso país tem tido um baixo desenvolvimento do ponto de vista da produção e do agronegócio, principalmente devido a fatores relacionados à ausência de sistemas de produção equina (U.D.C.A, 2019).

### 1.3 COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO DE CARNE EQUINA NA COLÔMBIA

Na Colômbia, o abate e comercialização de carne equina para consumo humano é autorizado pela Invima, porém, apenas nos municípios de Piedecuesta, Santander e Mosquera, Cundinamarca sua venda é permitida e é obrigatório que o consumidor saiba que o produto que você está comprando é da espécie equina. Além disso, os animais devem ser de fazendas que atendem a todas as normas sanitárias (CHICAMOCHA NEWS, 2016).

No entanto, a comercialização de carne de cavalo tem sido envolvida em diferentes escândalos em que fábricas clandestinas de processamento foram desmanteladas ou confiscadas diferentes quantidades de carne, mesmo do país vizinho, em condições de armazenamento e transporte.

De acordo com os indicadores do Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Social, para o ano em 2020, 91.332 fazendas foram dedicadas à produção de cavalos, burros e mulas, e registradas 1.603.679 milhões de cabeças de cavalos, 54 toneladas de cavalos foram exportados para os EUA, Panamá, República Dominicana e Chile, que geraram 359.442 indímetro. Quanto ao destino nacional da carne equina e seus derivados, estes foram uso industrial (CASTILLO, 2020).

Atualmente, os equinos e a cultura associada também se tornaram um motor de um importante segmento da economia agrícola do país, gerando quase meio milhão de empregos e contribuindo com aproximadamente 0,64% para o PIB do setor, que corresponde a mais de 4% do setor (MORENO et al., 2020).

### 1.4 ABATEDOURO DA CARNE EQUINA

No Brasil existem três plantas frigoríficas fiscalizadas pelo Serviço de Inspeção Federal habilitadas para o abate de equídeos e, que realizam a exportação de seus produtos.

Dois plantas são autorizadas a realizar o abate misto de equídeos e de bovinos; uma planta é autorizada a abater especificamente equídeos. Elas estão localizadas nos estados de Minas Gerais, Paraná e Rio Grande do Sul.



O abate compreende em média até 100 animais por dia, sendo os mercados importadores prioritariamente a União Europeia, e países asiáticos como Hong Kong e Vietnã. Os estabelecimentos seguem legislação específica para manutenção da habilitação para estes países (BRASIL, 2015).

A situação brasileira tem um potencial considerado grande, no quesito exportação, nos últimos anos tem aumentado bastante o comércio internacional de alimentos, sendo principalmente focadas as carnes vermelhas como bovina, suína e equídea. Na carne equídea a produção é de 10,0 mil toneladas anuais, equivalente a US\$ 12 milhões em termos financeiros, tem como foco o mercado internacional e os países europeus (ASSIS et al., 2000 apud CAMPOS et al., 2010).

Existem cinco frigoríficos exportadores, dois destes estão localizados no Paraná, outros dois no Rio Grande do Sul e apenas um em Minas Gerais. O abate é regido pelo RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal).

Foi feita a implementação de qualidade APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) em toda linha de abate e desossa da carne equídea, depois de resfriada e congelada tem como fim exclusivo a exportação.

#### **1.4.1 Abatedouro de carne equina na exportação**

A situação mundial teve um aumento de produção nos anos de 1979 a 1980, crescendo de 502 mil para 554 mil toneladas. Os principais produtores são os países europeus com 52 mil ton/ano; em 1987 a Itália teve uma produção de 21 mil ton/ano, a França com 10 mil ton/ano, Polônia, Romênia, Iugoslávia e os Estados Unidos da América, já a Argentina e Canadá tem um número de produção de 14 mil toneladas (MAGRAS et al., 1997). A China é o maior produtor de carne com uma produção de 165,6 mil toneladas, isso no ano de 2000, o México vem em seguida produzindo 78,9 mil toneladas também em 2000 (PAIVA, 2002b).

Para a exportação, os países que mais exportaram carne equina foram Bélgica e Argentina com 28,9 mil toneladas, Brasil 15,4 mil toneladas, Canadá 12,6% e EUA 10,1 mil toneladas. A Bélgica é um dos maiores importadores

também com 33,1 mil toneladas, França 26,9 mil toneladas, Itália 18,4 mil toneladas; países abaixo de 12,2 mil toneladas são considerados baixos importadores, temos o Japão 10,3 mil toneladas (PAIVA, 2002b).

Observou-se que a Bélgica tem grandes volumes de importação e exportação de carne, pelo hábito desse país comprar a carne de equídeos e revendê-la processada para o mercado interno e externo. Para a carne equina, diferente dos fornecedores de carne bovina, suína e carne de aves, não existe uma criação intensiva para sua produção, caracterizando-se, então, pelo abate de animais de descarte (MAGRAS et al., 1997).

A carne equina apresenta baixo consumo na maioria dos países. Representa cerca de 0,25% da produção total de carnes no mundo. O Brasil detém o quarto maior rebanho equino do mundo, sendo que o consumo desta carne é insignificante no país. Mas em países da Europa, seu consumo tem aumentado devido o reconhecimento do seu valor nutricional. O Brasil é o décimo quarto exportador mundial de carne equina, além de ocupar o sexto lugar do ranking de abates da espécie, com produção anual estimada de 23 mil toneladas de carne (SANTOS, 2018).

A produção de carne equina é direcionada ao mercado internacional, principalmente aos países da União Europeia (ASSIS et al., 2000). O aproveitamento desta carne no Brasil implica na utilização complementar da espécie, pois não existe criação de equídeos exclusivamente para o aproveitamento de sua carne. Dessa forma, a sua utilização resulta num valor adicional do animal e conseqüentemente incentiva sua criação (CNA/MAPA, 2006).

O Brasil possui hoje o terceiro rebanho de equinos do mundo com 5,9 milhões de cabeças, ficando atrás somente da China e do México que possuem respectivamente 7,9 milhões de cabeças e 6,2 milhões de cabeças. Em um ranking estadual, Minas Gerais lidera com 859 mil cabeças, e o Paraná ocupa a sexta posição com 434 mil cabeças (BERTOLDI, 2006).

## 1.5 CORTES DA CARNE EQUINA

Os cortes mais suculentos são o bife do lombo e o lombo (**Figura 1**). O lombo custa cerca de 30 euros o quilo, e o entrecôte, 19 euros. Para assar e jogar na brasa, utiliza-se o churrasco, que custa cerca de 7 euros o quilo. As chistorras, chouriços e enchidos também são feitos com carne de potro (de 10 a 15 euros o quilo).

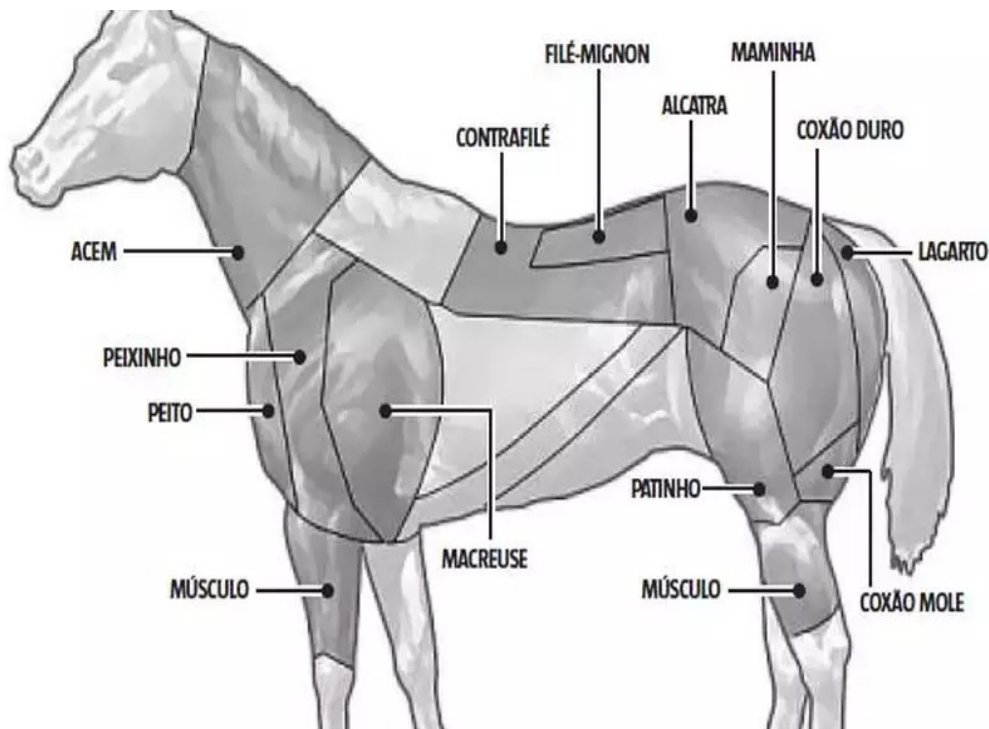


Figura 1 – Cortes da carne equina – Estado de Minas.  
<https://www.em.com.br/economia/>

Este prato se chama fricando, filetes selecionados das peças mais adequadas para fazer um suculento fricassé 100% carne de potro. Embalado a vácuo 450gr aproximando cada pacote (**Figura 2**).



Figura 2 - A carne equina é utilizada em vários pratos, e também a carne de potro - Actualizado: 12/07/2017 / FUERA DE SERIE. EXPASIÓN EQUINOSTRUM/ restaurante 1952.

Este se chama osso buco, ossobuco 100% carne de potro do km 0. Embalado a vácuo contém 450gr cada embalagem. as unidades variam de acordo com o tamanho das peças. O ossobuco é a peça que é composta da medula e da carne do morcillo que o envolve, com um corte circular de cerca de 2 cm cada, (**Figura 3**).



Figura 3 – Carne de potro Actualizado: 12/07/2017 / FUERA DE SERIE.  
EXPANSIÓN EQUINOSTRUM/ restaurante 1952.

## **2 OBJETIVO**

Esse trabalho objetivou demonstrar o quanto a carne equina pode ser saborosa, saudável e também o quão diferente ela é do que a sociedade passa sobre a mesma.

### **3 CONCLUSÃO**

Concluimos que a carne equina é uma ótima fonte de proteínas com baixo teor de gordura, sendo boa para a saúde de quem a consome e com um sabor incomparável.

## REFERÊNCIAS

Atualizado: 12/07/2017 / **FUERA DE SERIE**. EXPASIÓN EQUINOSTRUM/  
restaurante 1952.

ALICE WEB. Exportação 1997-2017 NCM 8 dígitos.2017.Disponível em:  
<http://aliceweb.mdic.gov.br//consulta-ncm/index/type/exportacaoNcm>.  
Acesso em:7 out 2017.

ASSIS, M.A.de; DESTRO, M.T.; FRANCO, B.D.G.M. et al. **Incidence of Listeria spp. and Salmonella spp. in horsemeat for human consumption. International Journal of Food Microbiology**, v. 62, p. 161-164, 2000.

BERTOLDI, A. Paraná tem o sexto maior rebanho de equinos do Brasil. **Folha de Londrina, Londrina. p.4, jul. 2006.**

BORIS ROBERTO MARTINEZ CASTILLO. (MARZO DE 2020). CADENA EQUINA, ASNAL Y MULAR. OBTENIDO DE SISTEMA DE INFORMACIÓN DE GESTIÓN Y DESEMPEÑO DE ORGANIZACIONES DE CADENAS:  
<HTTPS://SIOC.MINAGRICULTURA.GOV.CO/EQUINO/DOCUMENTOS/2020-03-31%20CIFRAS%20SECTORIALES.PDF>

**BRASIL. Congresso.** Senado. Constituição (1984). Lei nº 7.291, de 19 de dezembro de 1984. **Lei Nº 7.291**, de 19 de Dezembro de 1984. Brasília, 19 dez. 1984. **Disponível em: . Acesso em: 12 nov. 2017.**

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Decreto n. 9.013, de 29 de Março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal -

**BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** Equídeos. [2015?]. Disponível em: . Acesso em: 30 de outubro de 2015.



**CAMPOS et al. CARNES DE EQUÍDEOS: IMPLEMENTAÇÃO DE UM PROGRAMA DE APPCC EM FRIGORÍFICO DE EXPORTAÇÃO.** Higiene Alimentar, São Paulo, v. 24, n. 190/191, p.57-58, 2010.

Exportações e competitividade do complexo de carne de eqüinos brasileira e paranaense no período 1990 a 2005- brasil. SOBER, 1990 A 2005. Fonte: **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Infografia: Gazeta do Povo.**

**Consumo de carne de equino em Bogotá y su impacto en la salud pública.** Facultad de Ciencias Agropecuarias. U.D.C.A Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales

**G.E.W.E.B CHICAMOCHA NEWS. (2016).** INVIMA AUTORIZA VENTA Y CONSUMO LEGAL DE CARNE DE CABALLO EN COLOMBIA. CHICAMOCHA NEWS. OBTENIDO DE CHICAMOCHA NEWS: [HTTPS://WWW.CHICAMOCHANES.NET/2014/06/INVIMA-AUTORIZA-VENTA-Y-CONSUMO-LEGAL.HTML](https://www.chicamochanews.net/2014/06/invima-autoriza-venta-y-consumo-legal.html)

HOLGUIN MORENO, P., ESPINAL, J., GARCÉS, C., & CELIS VERGEL, J. P. (14 DE SEPTIEMBRE DE 2020). **RADICACIÓN DE PROYECTO DE LEY. OBTENIDO DE ARCA - ARTICULACIÓN CONGRESO ACADEMIA:** [HTTP://LEYES.SENADO.GOV.CO/PROYECTOS/IMAGES/DOCUMENTOS/TEXTOS%20RADICADOS/PROYECTOS%20DE%20LEY/2020%20-%202021/PL%20271-20%20FERIAS%20EQUINAS.PDF](http://leyes.senado.gov.co/proyectos/images/documentos/textos%20radicados/proyectos%20de%20ley/2020%20-%202021/pl%20271-20%20ferias%20equinas.pdf)

Luiz gustavo antonio de souza1 ; vanderlei josé sereia2 . **1.universidade de são paulo - esalq/usp, piracicaba - sp - brasil; 2.universidade estadual de londrina, londrina – pr MAPA [2008]. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** Disponível em: Acesso em: 01/09/08. Javier Caballero

NÍVIA OSUNA, ALEXANDRE BELALCÁZAR ZAFRA, MARIA ELENA. UNIVERSIDAD SANTO TOMAS- PRIMER CLAUSTRO UNIVERSITARIO DE COLOMBIA. **2016 CRAIUSTA- CENTRO DE RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE Y LA INVESTIGACIÓN.**

RIISPOA. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil.** Brasília, Distrito Federal, 29 mar. 2017. Seção 1, p. 3

**SANTOS S. B. A. Produção e comercialização de carne equina brasileira.** Campinas SP. p.1-2. SOBER. 2018.