



**A**gora é oficial. Como divulgado na edição anterior da revista Casa Branca Press, a Associação Brasileira de Angus e o Grupo Marfrig, uma das maiores organizações de abate e processamento de carne bovina do País, firmaram parceria para inclusão da unidade de abate Promissão II, instalada no município paulista de Promissão, no programa Carne Angus Certificada. Com isso, ABA e Marfrig trabalham juntos para aumentar a oferta de carne de bovinos Angus ou cruza Angus, para atender mercados mais exigentes. De seu lado, o Marfrig estuda criar uma nova marca de carnes premium para impulsionar a comercialização.

Roberto Barcellos, coordenador de projetos especiais do Grupo Marfrig, explica que a nova marca será acompanhada do selo ‘Carne Angus Certificada’, emitido pela ABA. Inicialmente, será comercializada no mercado interno e, a partir do aumento da oferta de carne de bovinos Angus e cruza Angus, também atenderá clientes do exterior. “Nossa proposta é ampliar a linha de cortes especiais premium do Marfrig”, informa Barcellos, ressaltando as qualidades indiscutíveis da raça Angus: carne macia, saborosa e suculenta devido ao alto grau de marmorização.

O programa Carne Angus Certificada também beneficia os pecuaristas que investem na raça, já que eles receberão bonificação sobre o valor da

## Angus e Marfrig selam acordo de carne certificada em SP

*Objetivo é valorizar pecuaristas que investem na raça Angus. Entre os benefícios, estão previstas bonificações e pagamento de machos e fêmeas pelo mesmo valor.*

*The objective is to value producers who invest in the Angus breed. Among benefits, bonuses and equal payments for males and females are anticipated.*

arroba em sua região, tendo como base a cotação Esalq. Outra vantagem é que machos e fêmeas terão a mesma remuneração. Em princípio, estão aptos a participar projetos pecuários situados a até 500 km da unidade do Grupo Marfrig, em Promissão (SP).

“O pecuarista e a indústria frigorífica precisam estar em sintonia para oferecer ao mercado produtos que atendam às necessidades, desejos e preferências dos consumidores”, afirma Paulo de Castro Marques, presidente do Núcleo Angus São Paulo e proprietário da Casa Branca Agropastoril.

O programa consiste na valorização da carne de animais Angus e suas cruzas, estimulando o pagamento por qualidade aos pecuaristas, com o fomento da raça e o fortalecimento da cadeia produtiva de carne de alta qualidade. Os animais certificados precisam ter pelo menos 50% de genética Angus. Serão avaliadas cruzas com raças zebuínas, principalmente o Nelore. Os animais também deverão ser jovens, com até 2 dentes, além de apresentarem, no mínimo, cobertura de gordura mediana, a partir de 3 mm.

Os pecuaristas interessados em ingressar no Programa Carne Angus Certificada firmado pelo Frigorífico Marfrig e a Associação Brasileira de Angus em São Paulo devem se inscrever pelo e-mail: [carne@angus.org.br](mailto:carne@angus.org.br). Mais informações estão disponíveis no site [www.carneangus.org.br](http://www.carneangus.org.br)

## Angus and Marfrig close deal on certified beef in São Paulo

*It's official. As released in the last edition of the Casa Branca Press magazine, the Brazilian Angus Association (ABA, in the Portuguese acronym) and the Marfrig Group, one of Brazil's largest beef slaughter and processing organizations, have signed a partnership to include the Promissão II slaughterhouse, located in the city of Promissão, São Paulo, in the Certified Angus Beef program. With this step, the ABA and Marfrig will work together to increase the supply of purebred or cross-bred Angus beef, serving highly demanding markets. For its part, Marfrig is studying the possibility of creating a new brand of premium meats to encourage sales.*

*Roberto Barcellos, the coordinator of special projects for the Marfrig Group, explained that the new brand will be accompanied by the 'Certified Angus Beef' seal awarded by the ABA. Initially, the meat will be sold on the Brazilian market, and once the supply of Angus and Angus-cross cattle increases, the brand will also supply clients abroad. "Our intention is to broaden Marfrig's premium special cuts line," commented Barcellos, emphasizing the undeniable qualities of the Angus breed: tender, flavorful, juicy meat with a high marbling degree.*

*The Certified Angus Beef program also benefits producers that invest in the breed, because they will receive bonuses above the value per pound in their region, based on the price quotes provided by Esalq. Another advantage is that males and females will have the same value. In principle, projects located up to 500 km from the Marfrig Group's facility in Promissão (SP) are eligible to participate.*

*"Producers and the meat packing industry need to be in synch to offer products that meet the needs, desires and preferences of consumers," said Paulo de Castro Marques, President of the São Paulo Angus Center and owner of Casa Branca Agropastoril.*



Evento, em Promissão (SP), marcou o início da parceria com o Grupo Marfrig

Meeting in Promissão (State of Sao Paulo) started partnership between Brazilian Angus Association and Marfrig Group

*The program consists of increasing the value of beef from Angus and Angus-cross beef, encouraging payment to producers for quality through stimulating the breed and strengthening the production chain of high quality meat. Certified animals must be at least 50% Angus, based on genetic makeup. Crosses with zebu breeds, especially Nelore cattle will be evaluated. The animals must also be young, with up to two teeth, and at least intermediate fat coverage, at least 3 mm.*

*Producers interested in taking part in the Certified Angus Beef Program created by Marfrig Meat Packing and the Brazilian Angus Association in São Paulo should write to the e-mail: [carne@angus.org.br](mailto:carne@angus.org.br). More information is available at [www.carneangus.org.br](http://www.carneangus.org.br)*