

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**

**LARISSA HELENA PIO DE FREITAS**

**O MERCADO HALAL E AS EXPORTAÇÕES DE CARNE DE FRANGO DO  
BRASIL**

**VIÇOSA-MINAS GERAIS**

**2022**

LARISSA HELENA PIO DE FREITAS

**O MERCADO HALAL E AS EXPORTAÇÕES DE CARNE DE FRANGO DO  
BRASIL**

Relatório final, apresentado a  
Universidade Federal de Viçosa, como  
parte das exigências para a obtenção do  
título de Bacharela em Agronegócio  
Orientadora: Fernanda Aparecida Silva

**VIÇOSA-MINAS GERAIS**

**2022**

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus, por nunca ter me desamparado mesmo nos momentos em que eu pensava ao contrário. Do meu modo, o Senhor sempre esteve presente em todos os momentos.

Aos meus pais Lúcia e Gilson, que, com amor, humildade e respeito me fizeram chegar a esta importante etapa da minha vida. Saibam que vocês são a minha base, o meu alicerce, responsáveis por tudo o que sou. E absolutamente tudo isso é pôr e para vocês.

Ao meu irmão Gil, que soube me entender e tolerar muitas vezes. Está chegando a hora de realizarmos as coisas que sonhávamos ainda criança quando o primeiro de nós se formasse.

A minha avó pelos conselhos, conversas e incentivos. Obrigada por nos mostrar o significado de resiliência todos os dias.

Aos meus primos, primas, tios e tias que souberam entender a minha ausência em momentos importantes para a nossa família.

A Fernanda minha orientadora, que com sua voz doce ainda que por e-mail me transmitia paz, sabedoria e a certeza de que eu conseguiria e daria tudo certo. Obrigada pelos ensinamentos e paciência.

A UFV, com quem eu desenvolvi uma relação de amor e ódio, mas, sem dúvidas irei sentir saudades.

As amigas construídas ao longo desses anos, que fizeram essa jornada ser um pouquinho mais leve, seja com risadas, uma cama para dormir na hora do almoço, ou um ombro amigo para chorar quando tudo dava errado, vocês são para a vida.

## RESUMO

A cadeia produtiva do frango possui extrema importância para o agronegócio brasileiro e mundial. Esta gera em média 3,5 milhões de empregos no Brasil e movimentada a economia brasileira com o faturamento das granjas girando na casa dos bilhões. Atualmente, cerca de 158 países consomem o frango produzido no Brasil, dentre esses, podemos destacar os países muçulmanos que seguem a cultura Halal. A palavra Halal, de origem árabe, significa lícito, permitido, e está ligada ao comportamento, roupas, costumes e alimentos que podem ser consumidos. Para isso, os alimentos de origem animal devem ser abatidos na forma Halal. O abate Halal consiste numa série de procedimentos que as indústrias devem seguir, como a contratação de funcionários muçulmanos para o acompanhamento da linha de produção, a separação dos instrumentos de abate dos demais para que eles não se contaminem. Todas essas ações visando o consumo em segurança daqueles que seguem esses preceitos. O presente trabalho tem como objetivo analisar o destino das exportações brasileiras no período de 2011 a 2021, bem como associar se os destinos de tais exportações estão diretamente ligados ao consumo de alimentos Halal e por fim compreender se é viável para o Brasil aumentar sua participação em tal mercado. Diante dessa análise, pode-se concluir que o destino de grande parte das exportações brasileiras são os países do Oriente Médio o que está diretamente ligado à confiança que esse país tem na carne Halal brasileira e que a nação ao longo dos próximos anos tem a capacidade de se destacar ainda mais nesse mercado.

Palavras chave: Abate Halal; Exportação; Frango

## **ABSTRACT**

The chicken production chain is extremely important for Brazilian and global agribusiness. This generates an average of 3.5 million jobs in Brazil and moves the Brazilian economy with the revenue of the farms turning in the billions. Currently, around 158 countries consume chicken produced in Brazil, among which we can highlight the Muslim countries that follow the Halal culture. The word Halal of Arabic origin means lawful, permitted and is linked to behavior, clothing, customs and food that can be consumed, for this, food of animal origin must be slaughtered in Halal form. Halal slaughter consists of a series of procedures that industries must follow, such as hiring Muslim employees to monitor the production line, separating slaughter instruments from others so that they do not become contaminated. All these actions are aimed at the safe consumption of those who follow these precepts. The present work aims to analyze the destination of Brazilian exports in the period from 2011 to 2021, as well as to associate whether the destinations of such exports are directly linked to the consumption of Halal foods and, finally, to understand whether it is feasible for Brazil to increase its participation in such a market. Given this analysis, it can be concluded that the destination of a large part of Brazilian exports are the countries of the Middle East, which is directly linked to the confidence that this country has in Brazilian Halal meat and that the nation over the next few years has the capacity stand out even more in this market.

**Keywords:** Halal slaughter; Export; Chicken

## **LISTA DE FIGURAS**

Figura 1- Etapas do processo certificação Halal .....	19
Figura 2- Certificado Halal.....	22
Figura 3- Selo Halal.....	22

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1- Variáveis utilizadas no estudo e fonte de dados.....	17
Tabela 2 - Normas para o processo de certificação .....	20

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1- Produção mundial de frango, período de 2011 a 2021 .....	24
Gráfico 2- Participação na exportação mundial de frango, período de 2011 a 2021 .....	24
Gráfico 3- Participação nas importações mundiais de frango, período de 2011 a 2021 .....	25
Gráfico 4- Consumo doméstico carne de frango, período 2011 a 2021 .....	26
Gráfico 5- Percentual das exportações nacionais de frangos, frescos ou refrigeradas no período de 2011 a 2021 (em porcentagem) .....	27
Gráfico 6- Percentual das exportações nacionais de frangos não cortadas em pedaços, congelados no período de 2011 a 2021 .....	27
Gráfico 7- Percentual das exportações nacionais de frangos frescos ou refrigerados no período de 2011 a 2021 .....	28
Gráfico 8- Percentual das exportações nacionais de frangos , congelados no período de 2011 a 2021 .....	29
Gráfico 9- Destino das exportações de frango frescos ou refrigerados nos anos de 2011 e 2021 .....	30
Gráfico 10- Destino das exportações de frangos congelados no período de 2011 e 2021 .....	30
Gráfico 11- Destino das exportações de pedaços e miudezas comestíveis, frangos frescos ou refrigerados no período de 2011 e 2021 .....	31
Gráfico 12- Destino das exportações de pedaços e miudezas frangos congelados no período de 2011 e 2021 .....	32
Gráfico 13- Fluxo das exportações de frangos, não cortadas em pedaços, frescas ou refrigeradas no período de 2011 a 2021. (Em milhões de dólares) .....	33
Gráfico 14- Fluxo das exportações de frangos não cortados em pedaços, congelados no período de 2011 a 2021. (Em milhões de dólares) .....	33
Gráfico 15- Exportações de pedaços e miudezas comestíveis, frangos frescos ou refrigerados no período de 2011 a 2021. (Em milhões de dólares).....	34
Gráfico 16- Fluxo das exportações de pedaços e miudezas comestíveis de frangos, congelados no período de 2011 a 2021. (Em milhões de dólares) .....	35



## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>10</b>
1.2.	O PROBLEMA E SUA IMPORTÂNCIA .....	11
2.	HIPÓTESE.....	12
	O BRASIL TEM PAÍSES DE CULTURA ISLÂMICA COMO PRINCIPAIS DESTINOS DE SUAS EXPORTAÇÕES DE FRANGO POR ATENDER AS EXIGÊNCIAS HALAL. ....	12
<b>3.</b>	<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>13</b>
3.1.	OBJETIVO GERAL.....	13
3.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	13
<b>4.</b>	<b>REFERENCIAL TEÓRICO .....</b>	<b>14</b>
4.1.	A CULTURA HALAL.....	14
4.2.	O PAPEL DAS INSTITUIÇÕES – ABATE E PROCESSAMENTO.....	15
4.3.	INSTITUIÇÕES.....	16
<b>5.</b>	<b>METODOLOGIA E FONTE DE DADOS.....</b>	<b>17</b>
<b>6.</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>19</b>
6.1.	O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO .....	19
6.2	O COMÉRCIO DE FRANGO E AS PERSPECTIVAS PARA O MERCADO HALAL .....	23
	<b>CONCLUSÃO.....</b>	<b>36</b>
	<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>37</b>

# 1 INTRODUÇÃO

## 1.1. Considerações iniciais

Na economia brasileira, o agronegócio possui papel de destaque, uma vez que tem contribuição significativa na balança de pagamentos do país. Grande parte da produção nacional, é destinada ao comércio exterior fator importante para a balança comercial (CONTINI et al. 2012)

O Brasil, figura hoje entre um dos principais produtores de carne de frango. O país possui mais de 5,5 milhões de matrizes de corte alojadas. Em 2021, no ranking da produção mundial, ocupava o 3º lugar, com 14,329 milhões de toneladas produzidas, ficando atrás somente dos Estados Unidos e da China que produzem 20,328 e 14,700 milhões de toneladas. respectivamente. Se compararmos com o ano de 2020 os números brasileiros mostram que houve um aumento de 3,5% na produção nacional. Os estados do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e São Paulo são os que detém os maiores números referentes à produção e abate no país para o ano de 2021 (EMBRAPA, 2022). O país também detém uma marca expressiva nas exportações no ano de 2021. Apesar de 72% da produção de frangos serem destinadas ao mercado interno, a nação ocupa o 1º lugar no ranking das exportações mundiais, com 4,610 milhões de toneladas exportadas, seguido pelos Estados Unidos com 3,367 milhões de toneladas e a União Europeia que exportou 1,780 milhões de toneladas, esse valor brasileiro representa um aumento de 8,96% na exportação se comparado a 2020. Os principais estados exportadores são o Paraná, responsável por 41% das exportações, Santa Catarina e o Rio Grande do Sul com 23% e 15,8% respectivamente (EMBRAPA, 2022).

O comércio Halal vem ganhando destaque como uma das áreas de mercado com maior influência e lucratividade do mundo. Pesquisas mostram que, o número de muçulmanos com situação econômica ativa no mundo é de aproximadamente 1,9 bilhão. (FAMBRAS HALAL,2022)

A palavra Halal é de origem árabe e significa lícito, permissível. Alimentos denominado Halal são aqueles cujo consumo é benéfico a saúde humana e é “permitido por Deus”, pois estão de acordo com o que está descrito no Alcorão (livro sagrado dos muçulmanos), o consumo só poderá ocorrer caso os animais que serão usados para a alimentação tenham passado pelas técnicas Halal. (FAMBRAS HALAL,2022) (DA SILVA et al. 2019).

Diante de tais exigências, as empresas certificadoras passam a ter grande importância, uma vez que estas são contratadas por frigoríficos e abatedouros para que

estes se adaptem às necessidades dos mercados de produtos Halal. (DA SILVA et al.2019). Para que um frigorífico obtenha certificação, ele deve entrar em contato com a empresa certificadora e marcar uma auditoria. Após, quando solicitado ele deverá apresentar as fichas técnicas com as informações referentes às matérias primas. Por fim, após a aprovação o certificado será emitido e enviado às indústrias. (DA SILVA et.al, 2019)

Em 2021, o Brasil exportou 1,915 milhão de toneladas de carne de frango para o mercado islâmico, o que representa quase metade de todas as exportações da nação no setor. Nos primeiros dois meses de 2022, o volume de carne de frango Halal aumentou 5,12% se comparado com o mesmo período no ano de 2021. (EMBRAPA, 2022)

Ao analisarmos as vendas para as nações que importam frango Halal do Brasil no ano de 2021, destaca-se a geração de quase US\$ 3 bilhões, um número expressivo e que deve crescer em 2022, uma vez que as exportações para os mesmos destinos no primeiro bimestre alcançaram uma receita total de 509 milhões, número 25% maior do que o registrado no mesmo período em 2021. (EMBRAPA, 2022)

De acordo com Junior et al. (2021), o Brasil realiza acordos comerciais com outros países visando progresso econômico. Dado este progresso, a Lei da Declaração de Direitos de Liberdade Econômica (LEI 13.874/2019) deu maior praticidade ao funcionamento do livre mercado.

## **1.2. O problema e sua importância**

A certificação Halal se refere a um documento fundamental que regulamenta as exportações e consumo para os países do Oriente Médio. Essa certificação é o que assegura aos islâmicos que os produtos que virão a ser consumidos são processados de acordo com a sua cultura religiosa. A emissão deste documento é realizada por uma agência governamental ou uma instituição certificadora, reconhecida pelos países Árabes, que inspecionam se a empresa seguiu seus preceitos (REIS, 2021). O Brasil é um dos pioneiros na certificação Halal, tendo iniciado as atividades em 1979. As atividades da Federação das Associações Muçulmanas do Brasil (Fambras Halal) é a primeira instituição regulamentadora que verifica se os frigoríficos estão realizando o processamento dos produtos de acordo com a lei Islâmica (Sharia), ou seja, se seguem as normas do abate Halal (DE SOUZA, 2019).

A certificação é o processo pelo qual uma entidade independente avalia se determinado produto em questão atende as devidas normas técnicas, bem como os requisitos e regulamentos dos clientes e mercado. Esta tem o intuito de garantir o controle

da produção e que os produtos estão atendendo as normas de forma contínua. Desta forma, para que uma empresa consiga a certificação de determinado produto faz se necessário atender uma série de requisitos ligados as normas de referência, de pessoal, das instalações e dos procedimentos que possam evidenciar o controle das atividades relacionadas à certificação (CDIAL HALAL, 2022).

A exemplo, pode-se citar o fato de que os produtores que possuem habilitação para a produção de carne com certificação Halal devem ter a sua área de abate e os ganchos contidos na linha de produção direcionados para Meca pois, na hora do abate o animal, deverá estar com o peito voltado nessa direção (VIDIGAL,2013).

A certificação pode garantir algumas vantagens a quem a possui, tais como: obter um diferencial na abertura de novos mercados, maior responsabilidade relacionada a qualidade do produto, redução de falhas ou perdas, melhor desempenho do negócio com gerenciamento de riscos, melhorar a reputação da marca, remover possíveis barreiras comerciais, além de obter maior satisfação e segurança para o cliente (SILVA, 2016).

O Brasil demonstra grande potencial de crescimento para tal mercado. Ao analisarmos os números das exportações no período de 2011 a 2021. é notório a importância dos países árabes para a balança comercial brasileira. Pegando o ano de 2018 como exemplo, as exportações de frango atingiram aproximadamente 1,2 mil toneladas para países que exigem o abate e a certificação Halal.

A certificação Halal atualmente tornou-se um diferencial para as indústrias que comercializam com o mercado externo. Ter o certificado é a garantia que sua empresa será bem vista no mercado internacional, tomando a dianteira com relação às que não possuem tal certificação.

Diante do aumento significativo da produção e do consumo de alimentos Halal este trabalho procura conhecer a certificação Halal e a inserção do Brasil no mercado internacional de carne de frango bem como sua participação em tal mercado.

## **2. Hipótese**

O Brasil tem países de cultura islâmica como principais destinos de suas exportações de frango por atender as exigências Halal.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1. Objetivo Geral**

Analisar os requisitos do mercado Halal e sua influência no comércio de carne de frango no Brasil.

#### **3.2. Objetivos específicos**

- Analisar quais são as imposições do mercado em questão.
- Quantificar as exportações brasileiras de frango Halal e não Halal.
- Ponderar as especificações necessárias para a exportação de carne de frango.
- Avaliar os efeitos da implementação de medidas da política Halal na cadeia em questão e seus efeitos na competitividade.

## **4. REFERENCIAL TEÓRICO**

### **4.1. A cultura Halal**

Silva (2019) destaca que, conhecer esses fatores culturais e religiosos são essenciais para manter uma boa relação comercial entre esses países. O Brasil tem tido um destaque significativo nesse cenário, uma vez que adota a cultura para atingir as condições exigidas pelo consumidor e manter a exportação de carne bovina e frango.

O Brasil, como um estado laico, reconhece a importância das crenças religiosas e adota os preceitos das crenças da cultura Islâmica para manter a comercialização (JUNIOR et al. 2021). Neste contexto, vale destacar que os países do oriente médio, com base nas suas crenças consomem apenas produtos de origem Halal, além dos animais que são permitidos, o consumo só pode ocorrer caso os mesmos que forem usados como alimento tenham sido sacrificados de acordo com o ritual de purificação (entendido como técnica Halal), e uma das exigências é que estes animais devem estar perfeitamente saudáveis (SILVA, 2019).

Da Silva et al. (2019) descreve que, o termo Halal não abrange somente produtos alimentícios, mas também serviços bancários, farmacêuticos, cosméticos, turismo, dentre outros. Os alimentos e produtos industrializados devem estar livres de carne de porco e também de seus derivados, tais como: colágeno, sangue, gordura dentre outros, além de não poderem conter elementos considerados venenosos ou intoxicantes para a saúde. Os produtos de origem não Halal são caracterizados dessa forma por terem sido abatidos de modo indevido; (FAMBRAS HALAL, 2022).

As características culturais específicas do método Halal são simplificadas graças a existência de empresas certificadoras credenciadas. Estas, são contratadas pelos frigoríficos e fazem um processo de intermediação na contratação de funcionários com origem muçulmana e que praticam a religião. Cabem a eles, realizarem as modificações necessárias para que os mercados demandantes de produtos Halal sejam ativados. (DA SILVA et.al, 2019).

Para obter essa certificação, as empresas devem passar por 3 fases: na primeira, elas devem entrar em contato com as empresas certificadoras e agendar o melhor dia para que a auditoria possa ser feita na empresa. A segunda fase, consiste em apresentar os certificados e as fichas técnicas das matérias primas ao auditor quando este, estiver visitando a indústria. Na terceira e última fase, mediante a aprovação do laudo do auditor o certificado é emitido e enviado para a indústria (FAMBRAS HALAL, 2022).

#### 4.2. O papel das instituições – abate e processamento

Como acima referido, os países do oriente médio são os que mais importam a carne de frango e a cultura religiosa os permitem consumir apenas produtos de origem Halal. Assim sendo, faz-se necessário pensar no ambiente institucional, onde os produtos são processados. Os locais de processamento possuem um número significativo de regras e condições que regulamentam o bom funcionamento e desempenho da produção que se intensifica com as exigências baseadas no processamento de carnes via técnica Halal. Assim, a empresa sofre influência no seu modo de atuação e na organização que são necessários para manter a comercialização (DA SILVA et al. 2019).

De acordo com uma das mais prestigiadas certificadoras brasileiras, a Central Islâmica Brasileira de Alimentos Halal (CIBAL HALAL), esta forma de abate deve ser realizada separada do não Halal, e seguindo uma série de condições:

1) O animal a ser abatido, deverá ter perfeita condição física além de serem aprovados pelas autoridades sanitárias competentes;

2) A realização do abate deverá ser feita por um muçulmano, que tenha atingido a puberdade e esteja em pleno gozo das suas faculdades mentais, bem como entenda as regras e condições relacionadas com o abate de animais no Islamismo;

3) O abatedor, deverá ter a intenção de realizar tal ato e ter total ciência do mesmo;

4) A frase “ Em nome de Deus, o mais Bondoso, o mais Misericordioso” carecerá de ser invocada imediatamente antes do abate;

5) Os equipamentos utilizados não devem ser utilizados em outros tipos de abate, somente para esse em específico;

6) A faca para tal ato necessitará estar bem afiada;

7) A sangria necessitará ser única. As facas utilizadas no abate não são retiradas do animal, tal atitude visa diminuir o sofrimento do animal;

8) O abate visa atingir a traqueia, esôfago, e a jugular, com isso, o sangramento e morte do animal será apressado;

9) O sangue do animal precisa ser esgotado de forma completa e espontânea;

Um inspetor muçulmano treinado receberá a indicação, sendo assim terá a responsabilidade de fiscalizar e checar se os animais foram abatidos de forma correta seguindo a Sharia.

O abate do animal é realizado por um sangrador, sempre acompanhado de um supervisor e ambos devem ser muçulmanos atuantes na religião. Ao praticar tal ato, é de suma importância ter a certeza de que a faca utilizada está bem afiada e a frase “ Em nome

de Deus” deverá ser proferida. O movimento de meia lua com a faca será feito, e de forma alguma poderá: haver a separação da cabeça com o resto do corpo (CIBAL HALAL,2019 apud VIDIGAL,2013).

### **4.3. Instituições**

De acordo com (NORTH 1993 apud DALL’AZEN E WEISE,2014), as instituições formam guias para as interações humanas. Estas representam as regras que norteiam o jogo, e os jogadores seriam o conjunto organizacional, que envolve as pessoas que praticam determinada atividade com um fim, podendo incluir os órgãos públicos, educacionais, sociais e econômicos). Cabe ao ambiente institucional limitar e definir as opções que o indivíduo terá para escolher, partindo das regras formais e das normas informais de comportamento.

A FAMBRAS HALAL é a maior instituição certificadora da América Latina de produtos e serviços Halal, sendo a pioneira na implantação do sistema no país seguindo todas as normas internacionais. A política de qualidade desta, visa estar sempre comprometida com as responsabilidades do islamismo, pretendendo atuar sempre de forma isenta, imparcial e de modo competente tendo como objetivo final a proteção da sociedade como um todo. Em se tratando dos objetivos da qualidade, a certificadora busca a aplicação de recursos, a melhoria contínua da qualidade, procura também executar a integração de todos os processos e disseminar informações para, assim, haver uma melhora contínua na prestação dos serviços aos clientes. Há ainda, a busca constante para que os serviços prestados consigam atender às necessidades dos clientes nos quesitos de segurança, confiabilidade, preço e prazo (FAMBRAS HALAL,2022).

Para a CDIAL HALAL, outra instituição certificadora do Brasil, o cuidado e a segurança ao longo de toda a cadeia produtiva e de distribuição, é o que garante itens de qualidade aos consumidores. Esta, é referência em diversas áreas de atuação partindo sempre dos princípios de qualidade e certificação. Além do habitual relacionado aos alimentos e ao abate animal, a empresa certificadora também atua com grande diferenciação nos ramos de cosméticos, logística, indústria têxtil além da pecuária, agricultura e muitos outros. (ANBA,2022)



## 5. METODOLOGIA E FONTE DE DADOS

A metodologia do presente trabalho é uma análise descritiva. A pesquisa descritiva tem como objetivo principal as definições das características de uma população, fenômeno ou ainda, o estabelecimento de possíveis relações existentes entre as variáveis. Neste ramo de pesquisa citado, o enfoque está naqueles que se objetivam em estudar as possíveis características de um determinado grupo (GIL,2009).

Partindo desse objetivo, para entender a importância das exportações Halal para o Brasil a presente pesquisa buscou dados referentes às exportações de tal produto bem como os valores da mesma e o que elas causam de impacto na balança comercial brasileira.

Para analisarmos a importância do frango foi necessário realizar uma coleta de dados. Esta, foi realizada da seguinte forma: Dados referentes à produção (em bilhões de dólares, e exportação mundial (em bilhões de dólares) e consumo doméstico (em bilhões de dólares) foram retirados do USDA. Para dados nacionais, utilizou-se as classificações do Sistema Harmonizado com 6 dígitos, foram extraídas do Comexstat Os códigos utilizados no estudo foram: 020711 - Carnes de galos e galinhas da espécie doméstica, não cortada em pedaços frescas ou refrigeradas; 020712 - Carnes de galos e galinhas não cortados em pedaços, congelados; 020713 - Pedaços e miudezas comestíveis de galos e galinhas da espécie doméstica, congelados; 020714 - Pedaços e miudezas comestíveis de galos e galinhas da espécie doméstica, frescos ou refrigerados.

Apresentados todos os dados retirados do Comexstat será feita uma padronização, onde todos os códigos passarão a ser chamados de frango,

A Tabela 1 mostra as variáveis utilizadas no estudo bem como as suas respectivas fontes de dados.

Tabela 1- Variáveis utilizadas no estudo e fonte de dados

Variáveis	Descrição	Fonte de dados
Certificação Halal	Etapas e requisitos para a certificação Halal	Fambras Halal
Consumo de carne de frango	Em bilhões de dólares	USDA

---

Produção de carne de frango	Em bilhões de dólares	USDA
Exportação mundial de carne de frango	Em bilhões de dólares	USDA
Exportações brasileiras de carne de frango	Em bilhões de dólares	COMEXSTAT

---

Fonte: Elaboração própria com dados da Fambras Halal (2022) Comexstat (2022)

## 6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta seção são apresentados e discutidos os resultados da pesquisa. Primeiramente, são mostradas as etapas para obtenção da certificação Halal e, posteriormente, são discutidos os dados do comércio internacional de carne de frango, destacando a inserção no mercado Halal.

### 6.1. O processo de certificação

De acordo com a CDIAL HALAL (2022), a certificação Halal é o processo onde uma organização islâmica reconhecida concederá às empresas aptas o certificado para que estas possam utilizar dos procedimentos específicos e matérias primas autorizadas. Diante disso, os produtos estarão permitidos para a exportação para os países islâmicos. Trata-se ainda de uma garantia exigida a todos os produtos e serviços pelo mercado muçulmano. A partir de tal exigência, têm-se a certeza de que a categoria adquirida, seja ela produto ou serviço, foi elaborada com base no respeito aos princípios e valores do islamismo. Além do que, o consumidor poderá ter a tranquilidade que os produtos que irão consumir serão cercados de qualidade e segurança.

O processo de certificação de uma empresa ocorre de acordo com as etapas demonstradas na figura abaixo:

Figura 1- Etapas do processo certificação Halal



Fonte: Elaboração própria com dados da CDIAL HALAL,2022.

O primeiro passo a ser realizado por uma empresa que deseja obter o certificado Halal é inscrever-se usando o formulário de certificação. Este, pode ser acessado na página principal da empresa certificadora na internet deve ser enviado para a empresa. Neste, deve conter todos os documentos referentes ao ramo em que estes atuam (registro do estabelecimento, selo de inspeção federal para frigoríficos, além análise documental das matérias primas utilizadas até o produto final). Após esse envio, a certificadora realizará a análise desses documentos e fará a proposta contendo o orçamento com os custos relacionados ao processo. O custo da certificação Halal, é dado a partir da quantidade de homens dia determinado para tal processo, podendo variar de acordo com

os serviços prestados. Os serviços podem incluir: a análise dos documentos, processos de auditoria, relatórios, os possíveis usos da marca, além de manutenção e extensão. Ambas as partes estando de acordo é feita a assinatura do contrato. Dada a assinatura do contrato, a empresa certificadora dará início ao processo de auditoria. Neste, um auditor é enviado até a linha de produção da empresa que deseja obter a certificação para conhecer como tudo funciona e aplicar as mudanças necessárias. Durante o processo de mudanças, os abatedouros, deverão contratar funcionários que praticam a religião islâmica para que este realize o abate de acordo com o que manda as leis de tal religião. O auditor também pegará uma amostra da matéria prima para fazer análises laboratoriais. A partir dessa, sairá um resultado da análise mostrando se o produto não foi contaminado por nenhuma substância proibida. Após todas essas atividades, haverá a decisão se o produtor ou a empresa está apta em caso positivo, o certificado será emitido. Este será emitido apenas para os produtos considerados aptos, ou seja, a empresa poderá continuar produzindo alimentos não Halal desde que estes não estejam próximos e nem contaminem os materiais e a linha de produção Halal.

O período da certificação dura três anos após esse período, podem ocorrer inspeções de acompanhamento para certificar-se de que todos as obrigações estão sendo cumpridas como o acordado em contrato. Com a expiração do prazo estipulado, é necessário que haja uma nova inspeção como a inicial para que um novo certificado possa ser emitido ou negado até haver a adequação da empresa novamente. As decisões relacionadas à concessão, manutenção, redução de escopo, suspensão ou até retirada do certificado terão como base os padrões de conformidade dadas empresasificadoras. (CERTIFICAÇÃO HALAL EUROPA, 2022). Não há uma distinção de procedimentos para os produtos. Todos eles, devem seguir as mesmas especificações para serem considerados Halal.

Para fundamentar o processo de certificação as seguintes normas devem ser seguidas:

Tabela 2 - Normas para o processo de certificação

PR 4.1	CONDIÇÃO DE USO DOS CERTIFICADOS E MARCA DE CONFORMIDADE
PR 7.1	CONDIÇÕES DE CONCESSÃO, MANUTENÇÃO, EXTENSÃO, REDUÇÃO, SUPENSÃO E CANCELAMENTO DE CERTIFICAÇÃO
PR 7.13	RECLAMAÇÃO E APELO
PR 7.X	REQUISITOS POR CERTIFICAÇÃO HALAL POR CATEGORIA
DT 7.1	REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS CATEGORIA C1,C2,C3,C4,C5,C6

DT 7.2	REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO HALAL PARA CERTIFICAÇÃO DE FRIGORÍFICOS (EXPORTAÇÕES PARA O GOLFO)-CATEGORIAS C1 E C2
DT 7.3	REQUISITOS GERAIS PARA IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE GARANTIA HALAL, HALAL ASSURANCE SYSTEM (HAS)- CATEGORIAS C1,C2,C3,C4,C5,C6

Fonte: Elaboração própria com base nos dados da Fambras Halal,2022

O procedimento PR 4.1 diz respeito ao estabelecimento das regras para o uso de certificados e marcas de conformidade para as empresas que recebem o certificado. Já o PR 7.1 é um documento que busca estabelecer os procedimentos e as condições gerais de certificação de produtos que devem ser aceitas pelo interessado na certificação e cumpridas pela empresa certificadora para a concessão, manutenção, extensão, redução, suspensão, cancelamento e término da certificação. PR 7.13 é um procedimento onde há o estabelecimento das condições para as negociações internas relativas ao recebimento, análise, confirmação, registro, acompanhamento e devolução ao requerente das reclamações e apelos, e os critérios de aprovação e decisão das ações a serem tomadas para resolvê-las junto à empresa certificadora.

A DT's subdivididas em 7.1, 7.2 e 7.3, apresentam os requisitos gerais da empresa certificadora para a certificação de produtos do grupo "a" categoria "c" divididos em subcategorias nas quais:

C1- Processamento de produtos perecíveis de origem animal (podendo incluir peixes, carnes, ovos e laticínios.

C2- Processamento de produtos perecíveis de origem vegetal (incluindo vegetais, frutas, sucos naturais, grãos, leguminosas e oleaginosas)

C3- Processamento de produtos de origem animal e vegetal (incluindo pizza, lasanha, sanduíches, kafta e carne com destino ao consumo direto.

C4- Processamento de produtos estáveis em temperatura ambiente (produção de produtos alimentícios de qualquer origem que sejam armazenados e vendidos em temperatura ambiente.

C5- Frigoríficos, abate de animais (processamento de carcaças, incluindo o abate em frigoríficos, corte, limpeza e embalagens.)

Todos os procedimentos de certificação citados, são enviados aos produtores e empresas durante o processo de habilitação, mediante a assinatura do contrato. (FAMBRAS HALAL,2022)

Os produtores e empresas que após passarem por todos os processos citados anteriormente consideradas aptas garantem a conformidade com as exigências do mercado muçulmano para o consumo dos produtos e serviços recebendo das certificadoras um documento atestando a veracidade dos fatos (CDIAL HALAL,2022).

Figura 2- Certificado Halal



Fonte: Fambras Halal, 2022

Os produtos passarão a ter em seus rótulos um selo com a identificação Halal para que possa ser diferenciado dos demais. Tal selo deve seguir as especificações de cor, modelo, tamanho, dimensão e formato pré-estabelecidas pelas empresas certificadoras. Caso haja necessidade de mudança, deverá ser informado previamente e estará sujeito a análise podendo ser aceito ou não.

Figura 3- Selo Halal



Fonte: Fambras Halal, 2022.

Atualmente no Brasil existem algumas certificadoras que possuem destaque quando o assunto é certificação Halal, sendo estas: a Fambras Halal, que foi a pioneira da implantação desse sistema no país, sendo a maior certificadora deste tipo de produto e serviço na América Latina. Sua matriz está localizada na cidade de São Paulo, com filiais na Colômbia e no Paraguai. Seu objetivo é auditar, supervisionar e inspecionar os produtos brasileiros para os consumidores muçulmanos do mundo, assegurando a aplicação das normas Halal exigidas pelos órgãos islâmicos competentes. Empresas como a JBS, Seara, BRF dentre outras, estão no grupo de empresas certificadas pela Fambras Halal (FAMBRAS HALAL,2022).

Desde a sua fundação, a CDIAL HALAL tem como missão oferecer ao consumidor Halal produtos com excelência na certificação. Seu certificado é reconhecido em mais de 150 países. A Copacol, a Friaves, a Camil alimentos e demais empresas estão entre as que possuem o seu certificado Halal emitido pela CDIAL HALAL. (CDIAL HALAL, 2022)

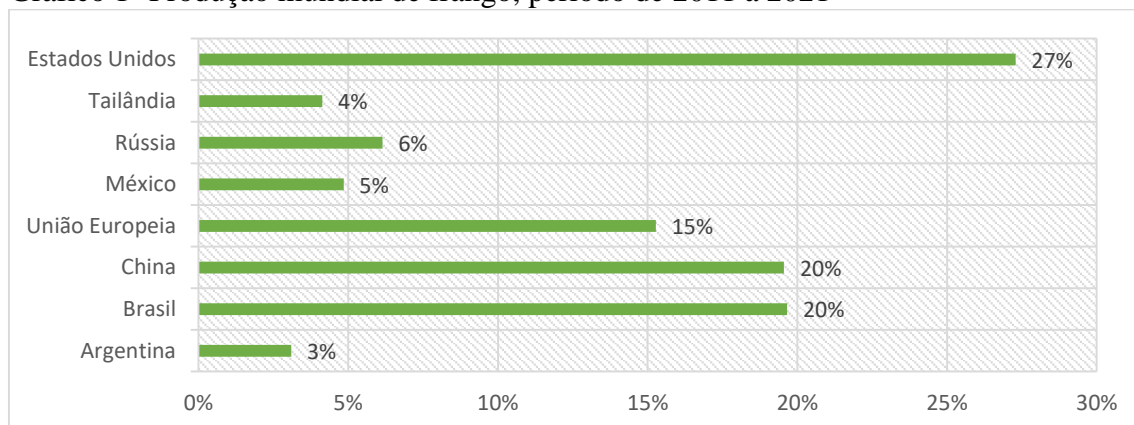
Por fim, a Sill Halal situada na cidade de Chapecó em Santa Catarina, tem como foco oferecer o suporte necessário, através de auditorias e acompanhamentos do processo de produção, tendo como guia os passos da certificação Halal para que o negócio em questão atue dentro dos padrões nacionais e internacionais com a devida qualidade e segurança para o consumidor muçulmano. A cooperativa Lar, a produtora de guloseimas Peccin e a gaúcha Somave Alimentos são algumas das empresas que tem o seu certificado Halal associado à essa certificadora (SILL HALAL,2022).

## **6.2 O comércio de frango e as perspectivas para o mercado Halal**

O Gráfico 1, apresenta os maiores produtores de frango no período de 2011 a 2021. Os Estados Unidos, Brasil e a China lideram os índices de produção, podendo ser chamados de players mundiais. Os EUA ocupam tal posição pois desde o começo da sua produção buscou avanços tecnológicos para a melhoria da mesma. Contudo, usam seu produto para abastecimento interno. O frango possui menor custo de produção e o menor preço, se comparado com as demais carnes. Já o produto brasileiro é considerado mais dinâmico no mercado global, pois o país destina seus produtos aos mercados internacionais. Neste, o valor agregado do produto possui maior representatividade do que no mercado interno. Há uma busca das empresas para que haja um desenvolvimento

e aperfeiçoamento nas linhagens, eficiência no manejo e tecnologia utilizada nas granjas brasileiras visando manter maior controle do ambiente evitando contaminações, e aumento da competitividade brasileira nos anos seguintes. A produção chinesa de acordo com Vieira et.al (2016), está atrelada ao tamanho da sua população que já superou a marca de 1,3 bilhão de pessoas e no crescimento econômico do país que faz com que o país. (LIMA,2012; EMBRAPA,2022; GALLE et.al,2020)

Gráfico 1- Produção mundial de frango, período de 2011 a 2021

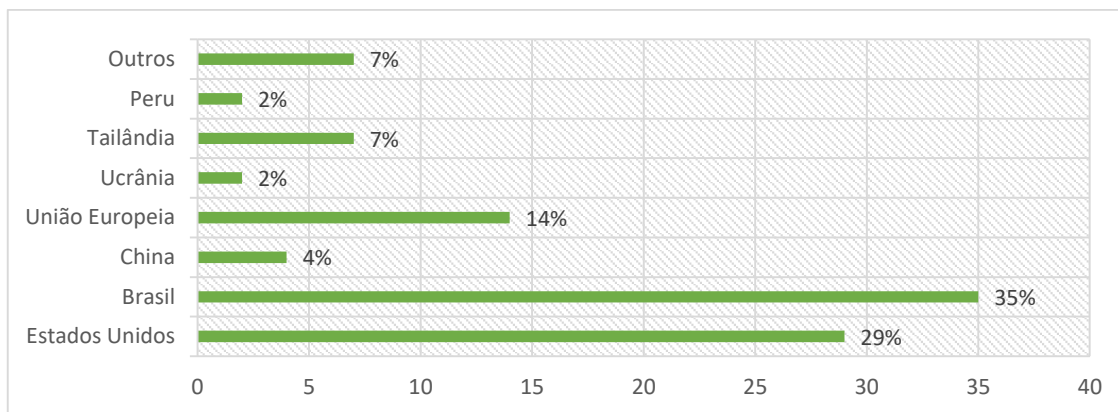


Fonte: Elaboração própria com dados da USDA (2022).

Quanto à participação do Brasil nas exportações e importações mundiais, ainda analisando os dados do período de 2011 a 2021, podemos observar no Gráfico 2 que o país ocupa a primeira posição, como o maior exportador mundial de carne frango, dominando 35% do mercado. De acordo com a FAMBRAS HALAL (2022), grande parte das exportações brasileiras são destinadas à países que seguem a religião islâmica e que consomem alimentos seguindo as tradições do abate Halal. O país possui grande potencial para tal mercado haja vista que possui grande reconhecimento no mundo islâmico quanto à procedência da carne, além de todo o suporte das entidades islâmicas, como a câmara de comércio árabe brasileira, a CDIAL HALAL e a própria Fambras Halal para a expansão do mercado. Pode-se ainda observar no Gráfico 2, que os Estados Unidos ocupam a segunda posição e a União Europeia a terceira sendo responsáveis por 29% e 14%, respectivamente.

Gráfico 2- Participação na exportação mundial de frango, período de 2011 a 2021

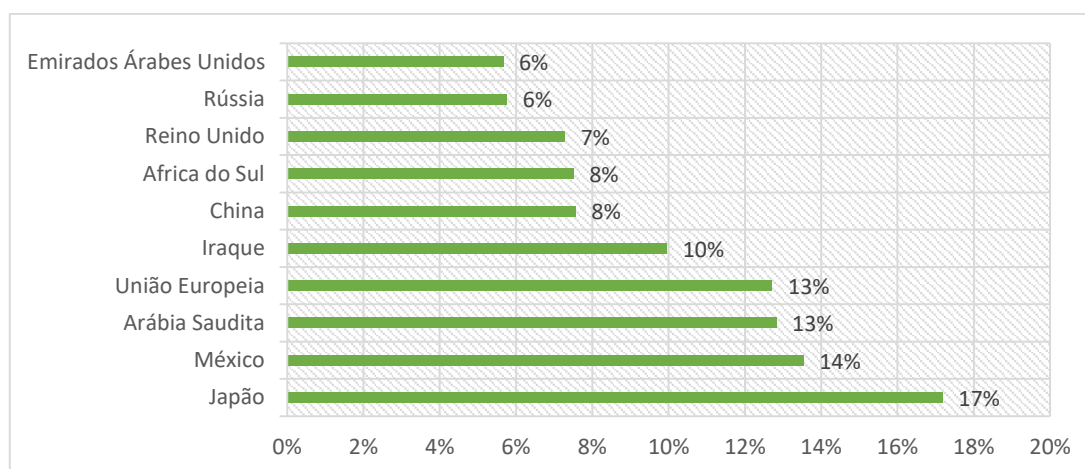




Fonte: Elaboração própria com dados da USDA (2022).

Os números referentes à importação apresentados no Gráfico 3 mostram que entre os anos de 2011 e 2021, o Japão foi o país que mais demandou importações de frango seguido pela Arábia Saudita e a União Europeia. O Japão, na virada da década de 2010 demandou grande quantidade de frango pois estava se recuperando de surtos da influenza aviária, além do terremoto seguido pelo tsunami que assolou o país. Ao assumir o segundo lugar como maior importador, a Arábia Saudita traz à tona a importância das exigências Halal a serem seguidas pelos países que irão vender seus produtos para este uma vez que, de acordo com dados do IBGE Países (2022) cerca de 90% da população do país tem o islamismo como religião praticante, e os alimentos consumidos por estes devem seguir as práticas Halal. O Brasil, apesar de ser o principal exportador mundial, é autossuficiente e não precisa importar o produto, fator que abre brecha para o país exportar sua produção excedente para as nações com interesse na produção Halal brasileira pois confiam na qualidade do produto que sai do país.

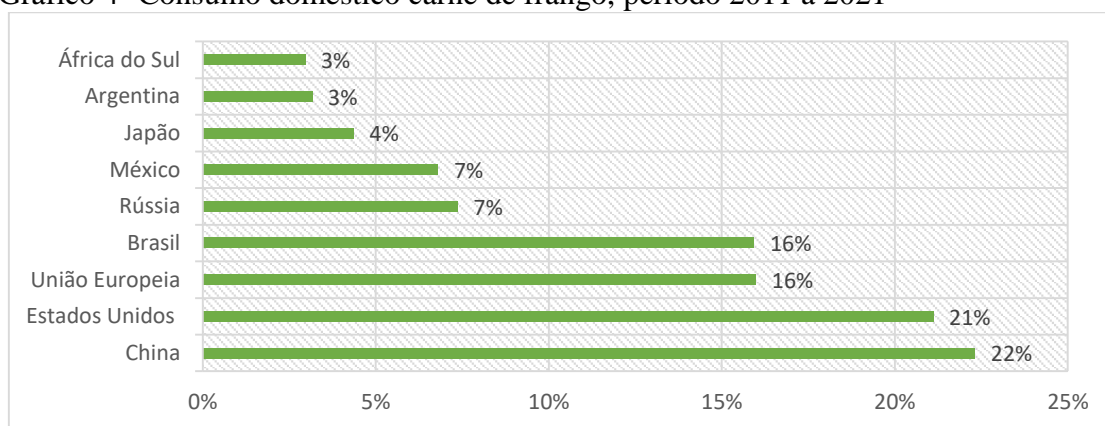
Gráfico 3- Participação nas importações mundiais de frango, período de 2011 a 2021



Fonte: Elaboração própria com dados da USDA (2022)

O Gráfico 4, traz informações relacionadas ao consumo doméstico de carne de frango. A China ocupa o 1º lugar no consumo da ave. Esse destaque, deve-se ao crescimento econômico chinês, capaz de promover mudanças nas dietas das pessoas, que passaram a consumir mais proteína animal que vegetal. Já os Estados Unidos, detentor do 2º lugar, tem o seu alto consumo ligado as altas demandas das redes de fast food, além do preço da ave ser menor quando comparado aos outros dois mais comuns: bovinos e suínos. No Brasil, o alto consumo de frango está relacionado com o preço mais em conta da ave quando comparado às carnes de porco e boi além da veiculação de informações positivas sobre a ave informando o alto teor de vitaminas, baixo valor calórico e a dar maior energia a quem o consumisse. (AVISITE,2022)

Gráfico 4- Consumo doméstico carne de frango, período 2011 a 2021



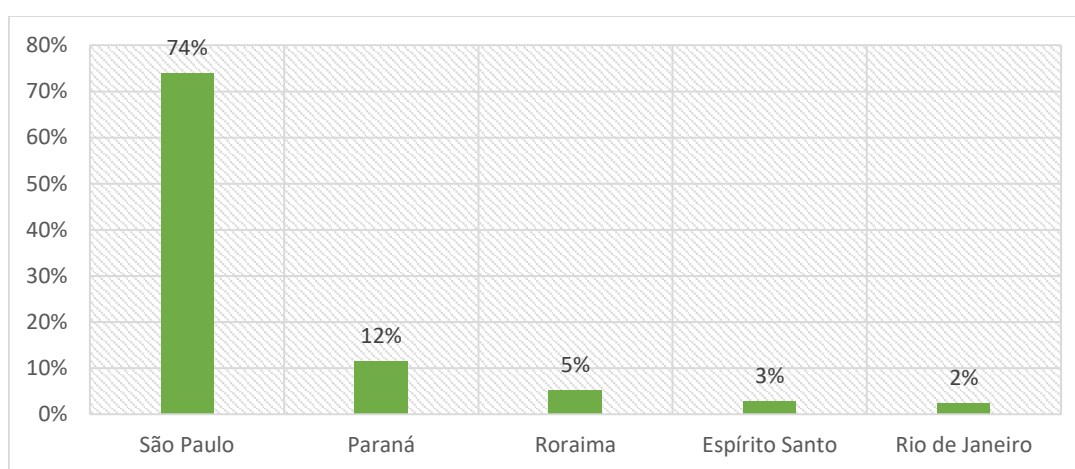
Fonte: Elaboração própria com base nos dados da USDA (2022).

A produção de frangos de corte nos estados brasileiros é realizada pelos sistemas de integração vertical e o sistema cooperativista. O primeiro, de acordo com Figueiredo et.al (2006), a indústria integradora fornece a ração, além de arcar com os custos da assistência técnica, realizar o transporte e fornecimento dos pintos de um dia, e o transporte das aves adultas das granjas até o abatedouro. Já ao produtor integrado cabe a responsabilidade dos custos da construção do galpão, aquisição de equipamentos e mão de obra direta. Segundo Belusso (2011), quando as empresas integradoras são cooperativas, os produtores integrados são também associados ou cooperados da empresa integradora, tornando-se um ato cooperativo e não apenas um acordo comercial. Para Guareski et al. (2019), esse tipo de sistema de produção tem melhor resultado quando há harmonia entre as partes interessadas, nesse caso, o avicultor e a indústria ou cooperativa.

O entrosamento das duas partes, elevará a qualidade dos produtos e a competitividade no mercado.

Dito isso, ao analisarmos o Gráfico 5 que apresenta os números nacionais referentes às exportações, nota-se que, o estado de São Paulo é responsável por exportar 74% frangos. O destaque destes estados como principais produtores está associado das cooperativas e indústrias nos estados.

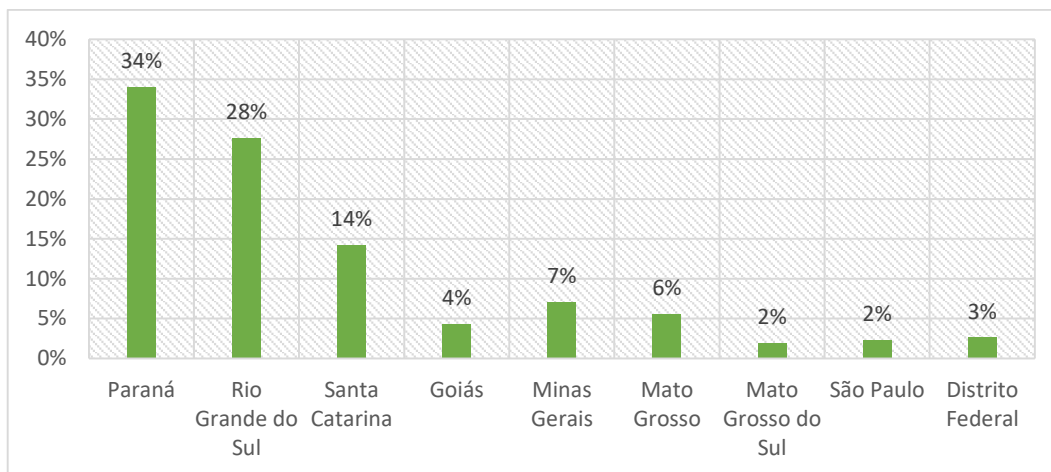
Gráfico 5- Percentual das exportações nacionais de frangos, frescos ou refrigeradas no período de 2011 a 2021 (em porcentagem)



Fonte: Elaboração própria com base nos dados do Comexstat (2022).

Ainda no setor das exportações, o Gráfico 6 apresenta os valores referentes a frangos em pedaços e congelados. É possível perceber que os estados onde as cooperativas agropecuárias têm papel importante, destacam-se na exportação. É o caso do Paraná que deste tipo de corte é responsável pela exportação de 34% e tem nos seus limites a cooperativa LAR e a C. Vale. Para o estado do Rio Grande do Sul que aparece em 2º lugar com 28%, os produtores de frango podem entregar seu produto a COAGRIL. Já Santa Catarina, também conta com a cooperativa LAR que possui unidades de atendimento no estado.

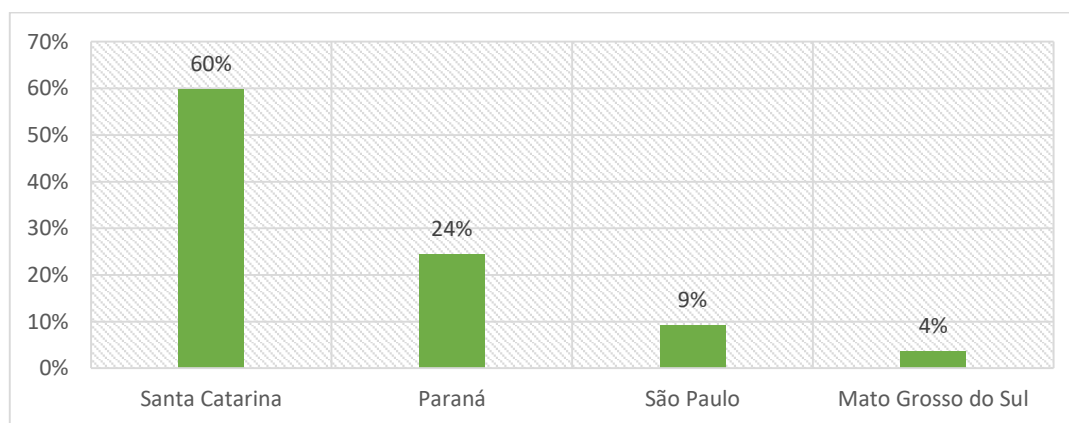
Gráfico 6- Percentual das exportações nacionais de frangos não cortadas em pedaços, congelados no período de 2011 a 2021



Fonte: Elaboração própria com base nos dados do Comexstat (2022).

As cooperativas agrícolas são bem difundidas nas regiões Sul e centro-Oeste o que torna os estados pertencentes a essas regiões destaque nas exportações brasileiras. Apresentando o Gráfico 7, ressalta-se o domínio do estado de Santa Catarina na exportação de pedaços e miudezas, de galos e galinhas da espécie doméstica, frescos ou refrigerados. Este, é responsável por 62% das exportações de tal corte. O segundo lugar pertence ao estado do Paraná com 24% e o terceiro a São Paulo com 9%.

Gráfico 7- Percentual das exportações nacionais de frangos frescos ou refrigerados no período de 2011 a 2021

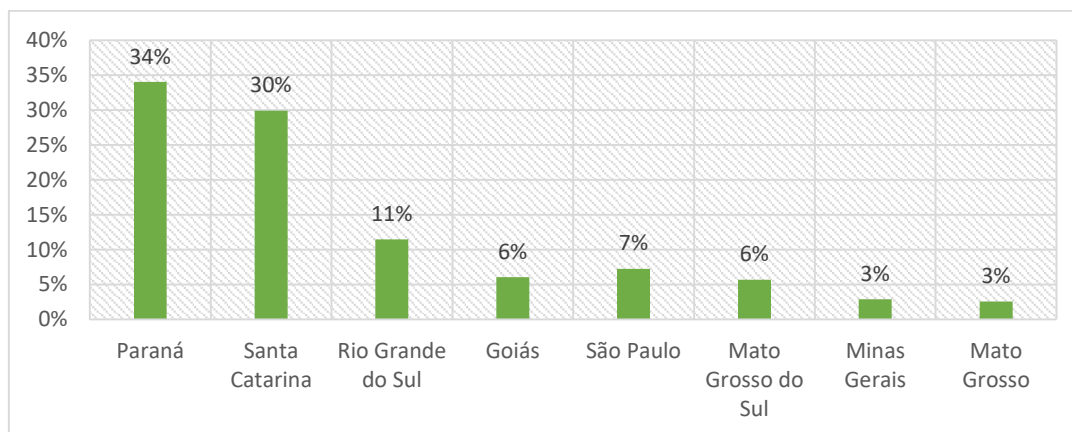


Fonte: Elaboração própria com base nos dados do Comexstat (2022)

No Gráfico 8, os números referem-se aos maiores estados exportadores de pedaços e miudezas comestíveis de galos e galinhas da espécie doméstica, congelados. Novamente, o estado do Paraná tem destaque sendo responsável por 34% do total. Os estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul vem em seguida, a estes, são atribuídos 30% e 11% dos números totais respectivamente. O destaque dos estados que possuem

cooperativas que auxiliam os produtores fica mais uma vez evidente. Não existia muita tradição na exportação de miudezas, essa afirmativa mudou quando as questões culturais e gastronômicas passaram a olhar com outros olhos para esse tipo de corte.

Gráfico 8- Percentual das exportações nacionais de frangos , congelados no período de 2011 a 2021

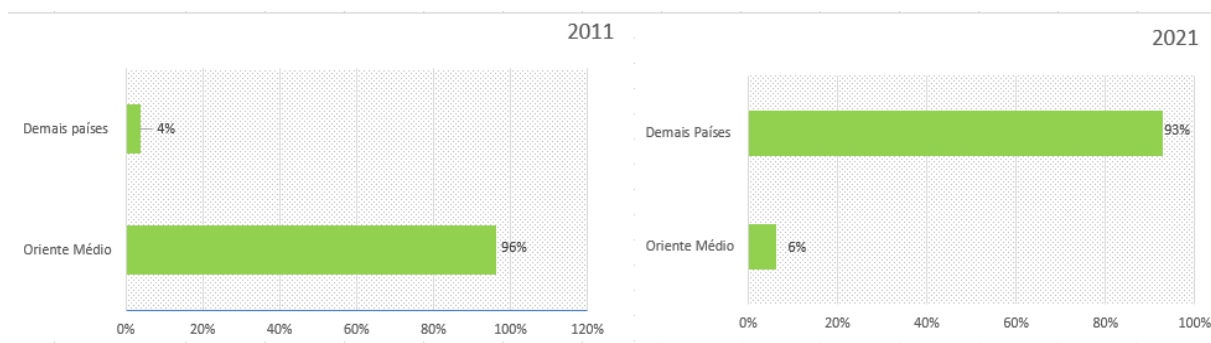


Fonte: Elaboração própria com base nos dados do Comexstat (2022)

Ao analisarmos os dados que remetem os destinos das exportações da carne de frango brasileira, fica evidente a importância dos países do Oriente Médio e da Venezuela. O Gráfico 9, apresenta os números das exportações de galos e galinhas da espécie doméstica, não cortadas em pedaços, frescas ou refrigeradas. Nele, é possível observar que no ano de 2011, 53% das exportações brasileiras deste tipo de corte tiveram como destino a Arábia Saudita, o Iraque fica com 20% das exportações e o Kuwait em 3º lugar com 11%. É válido ressaltar que de acordo com a Apex Brasil (2018) apud Souza et al. (2019) o Brasil fechou o ano de 2011 como o maior exportador de frango Halal do mundo com cerca de 1,789 milhão de toneladas. Ao analisar os números para o mesmo tipo de corte no ano de 2021, é visível que os países com a cultura Halal perderam o domínio nesse tipo de produto brasileiro. Este agora, passa a ser venezuelano ficando com 68% do número total. O aumento das exportações para a Venezuela, sobretudo do estado de Roraima, pode ser explicado pela combinação de crise econômica, sanções por parte dos Estados Unidos e desabastecimento de produtos básicos no país. O crescimento das exportações pode ser verificado com o decreto da Venezuela de 2016, o qual facilitava a entrada de gêneros básicos (incluindo a carne de frango) sem impostos e registros. A

combinação de crise econômica, sanções e pandemia na Venezuela fizeram as exportações aumentarem para tal destino

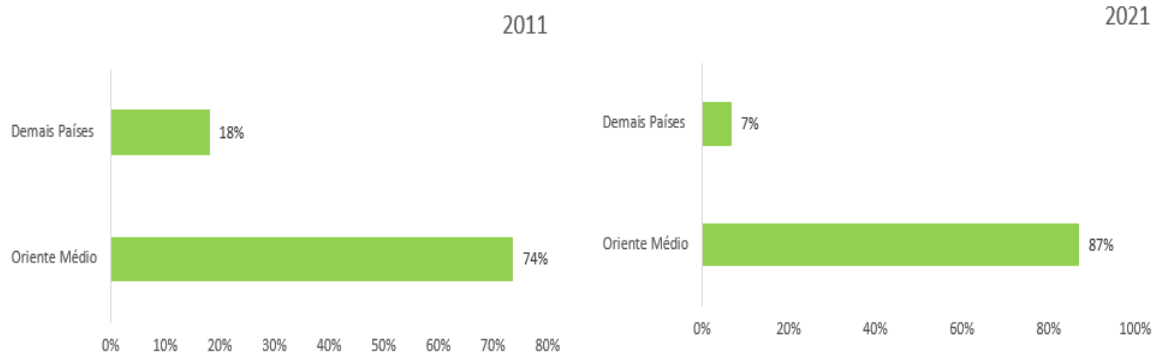
Gráfico 9- Destino das exportações de frango frescos ou refrigerados nos anos de 2011 e 2021



Fonte: Elaboração própria com base nos dados do Comexstat (2022)

O gráfico 10, evidencia os números relacionados ao destino da carne de galos e galinhas da espécie doméstica não cortada em pedaços congeladas no ano de 2011 e 2021. É possível observar que nos dois anos analisados, os países com a cultura Halal dominam a importação desse tipo de corte brasileiro. No ano de 2011, os países árabes representaram 81% dos números totais, sendo estes divididos da seguinte maneira: a Arábia Saudita com 43%, os Emirados Árabes Unidos com 12%, o Kuwait com 11% e o Iraque e o Egito com 9 e 6% respectivamente. Destoando dos países do Oriente Médio está a Venezuela que neste ficou com 19 % do total. Já no ano de 2021, as exportações brasileiras foram todas destinadas a países muçulmanos. A Arábia Saudita recebeu 32%, seguida pelos Emirados Árabes Unidos que ficaram com uma parcela de 28%, o Iêmen vem na 3ª colocação com 15%, onde a Arábia Saudita ocupa o 1º lugar com 42%, os Emirados Árabes Unidos e o Barein ocupam a segunda e a terceira posição respectivamente, com 15 e 10% das importações. Mais uma vez ressalta-se a importância de o Brasil possuir a certificação Halal para seus produtos, o domínio dos países que exigem essa certificação é latente e demonstra potencial de crescimento.

Gráfico 10- Destino das exportações de frangos congelados no período de 2011 e 2021

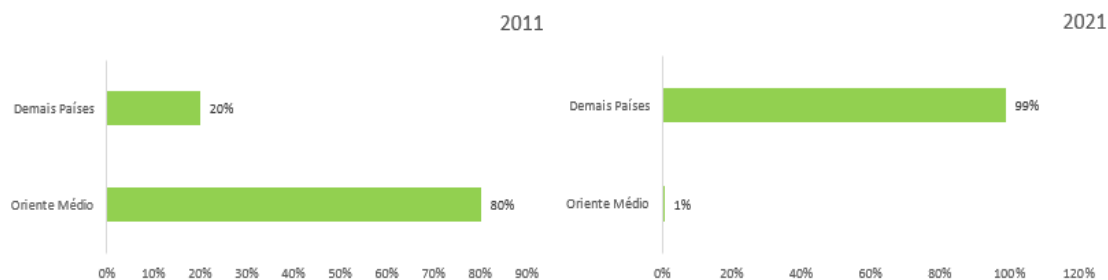


Fonte: Elaboração própria com base nos dados do Comexstat (2022)

Os números referentes ao destino da exportação dos pedaços e miudezas comestíveis, de galos e galinhas da espécie doméstica, frescos ou refrigerados, expostos no Gráfico 11 mostram que no ano de 2011, apenas três países ficaram com o total das exportações, sendo esses: Iraque com 80%, Hong Kong com 13% ocupando o 2º lugar, e em 3º o Suriname com 7%. A alta demanda do Iraque por este tipo de produto brasileiro está relacionada à guerra. Antes o país iraquiano era abastecido pelos Estados Unidos, diante os conflitos, este optou por deixar os produtos americanos de lado e comprar o produto brasileiro. Houve ainda, a diminuição dos incentivos para a produção interna, os iraquianos tiveram que passar a importar milho e demais insumos o que tornava a operação menos rentável. O Brasil tinha ainda a seu favor a qualidade na criação do frango que, por seguir os métodos Halal de criação, alimentação e abate despertava a confiança dos governantes iraquianos. (DINHEIRO RURAL, 2022). Dada a confiabilidade da carne brasileira, os países como Hong Kong e o Suriname se sentem seguros e assumem posições de destaque na importação do produto brasileiro.

Já em 2021, houve uma divisão maior entre os países: o Benim país situado na África Ocidental, ocupa o primeiro lugar com 50%, o segundo lugar pertence ao México com 15%, e dividindo o terceiro lugar estão Gana e a Guiné Equatorial com 11% cada. O domínio dos países africanos aconteceu, pois, a África suspendeu as tarifas associadas ao frango com o intuito de aliviar a pressão nos preços haja vista que, o frango é a fonte de proteína de mais fácil acesso para os consumidores africanos, logo tem caráter vital para aqueles mais pobres. (AVICULTURA INDUSTRIAL, 2022)

Gráfico 11- Destino das exportações de pedaços e miudezas comestíveis, frangos frescos ou refrigerados no período de 2011 e 2021

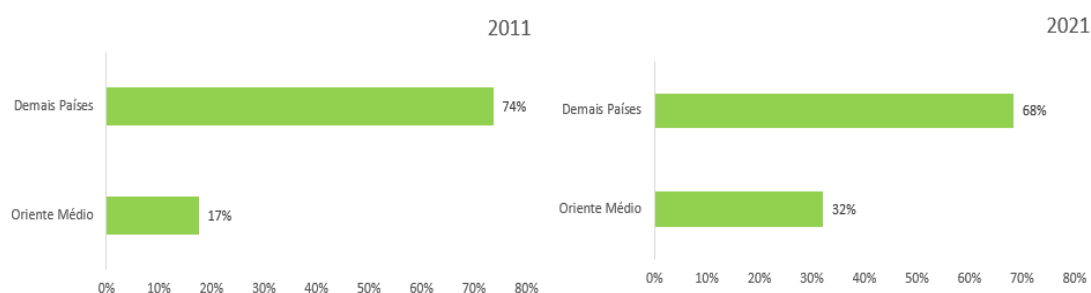


Fonte: Elaboração própria com base nos dados do Comexstat (2022)

Já no Gráfico 12 os números nos mostram os destinos dos pedaços e miudezas comestíveis de frangos nos anos de 2011 e 2021. É possível observar que para o primeiro ano citado há um domínio japonês ficando com uma fatia de 20% do total desse tipo de corte alcançando dessa forma o 1º lugar. Hong Kong vem logo em seguida com 17% do total. Empatados em 3º lugar está a China com 13% Emirados Árabes e Hong Kong com 8% cada.

Se somarmos os dados referentes aos países muçulmanos dos anos analisados, é perceptível a importância dos mesmos para a balança de exportação brasileira, uma vez que os valores giram em torno de 35%. Logo, quanto mais o Brasil se especializar na cultura Halal, mais competitivo ele se tornará frente aos outros países.

Gráfico 12- Destino das exportações de pedaços e miudezas frangos congelados no período de 2011 e 2021



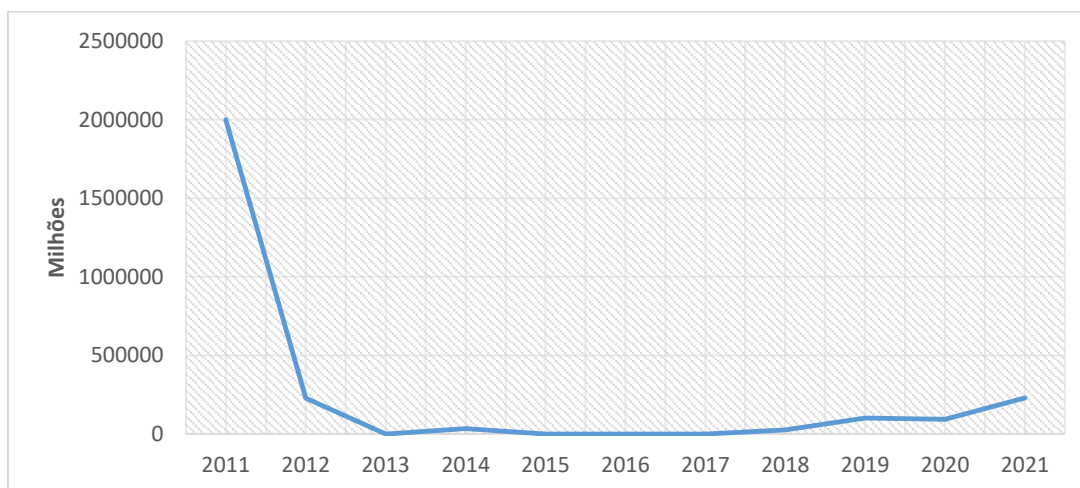
Fonte: Elaboração própria com dados do Comexstat (2022)

Quando analisamos a evolução das exportações de frango ao longo dos últimos dez anos é possível perceber as oscilações dos valores. No Gráfico 13, notamos que os



números referentes as exportações de frangos não cortado em pedaços, frescos ou refrigerados, teve o seu maior valor no ano de 2011. No intervalo de 2015 a 2017 o percentual de exportação chegou a zero. No ano de 2017, o escândalo sanitário da Operação Carne Fraca pode ter afugentado os parceiros comerciais, o que levou as baixas nos valores da exportação nesses anos.

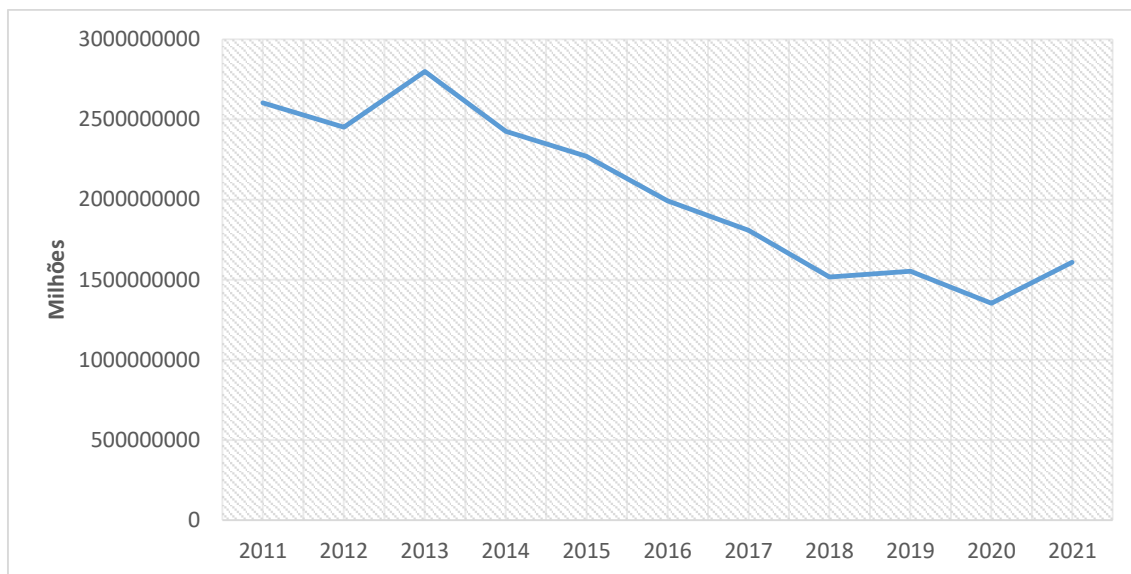
Gráfico 13- Fluxo das exportações de frangos, não cortadas em pedaços, frescas ou refrigeradas no período de 2011 a 2021. (Em milhões de dólares)



Fonte: Elaboração própria com base nos dados do Comexstat (2022)

Já os números totais da exportação de carnes de frangos, não cortados em pedaços, congelados apresentados no gráfico 14 mostram que para o período analisado os números apresentam uma tendência de queda. Isso pode ser explicado pelo fato de os principais países compradores desse tipo de corte terem mudado sua preferência. Dados da ANBA (2022) mostram que os países muçulmanos principais consumidores deste tipo de produto passaram a preferir o frango já cortado, partes como o peito e a coxa considerados mais nobres

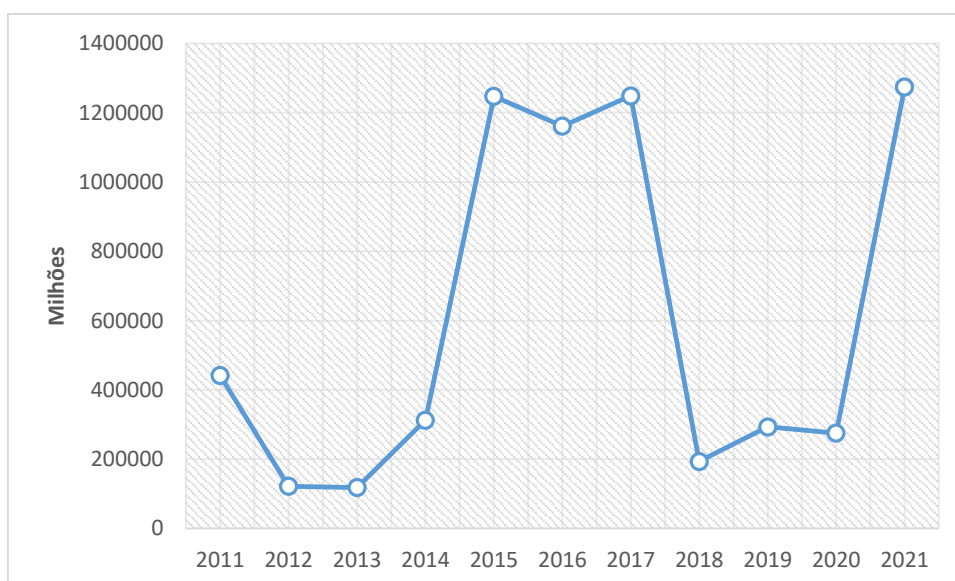
Gráfico 14- Fluxo das exportações de frangos não cortados em pedaços, congelados no período de 2011 a 2021. (Em milhões de dólares)



Fonte: Elaboração própria com dados do Comexstat (2022).

Ao analisarmos as exportações totais de pedaços e miudezas comestíveis de frangos, é possível observar que nos primeiros anos analisados os valores exportados não eram representativos. A partir de 2015 houve um aumento significativo, seguindo até 2017. Em 2018, houve uma queda brusca as exportações, essa queda está atrelada a Operação Carne Fraca. Em 2021 houve novamente um aumento das exportações desse tipo de corte. A crescente desses números pode ser explicada por questões culturais, alguns países como a China e Hong Kong tem na sua culinária o hábito de utilizar as miudezas que no brasil não são valorizadas.

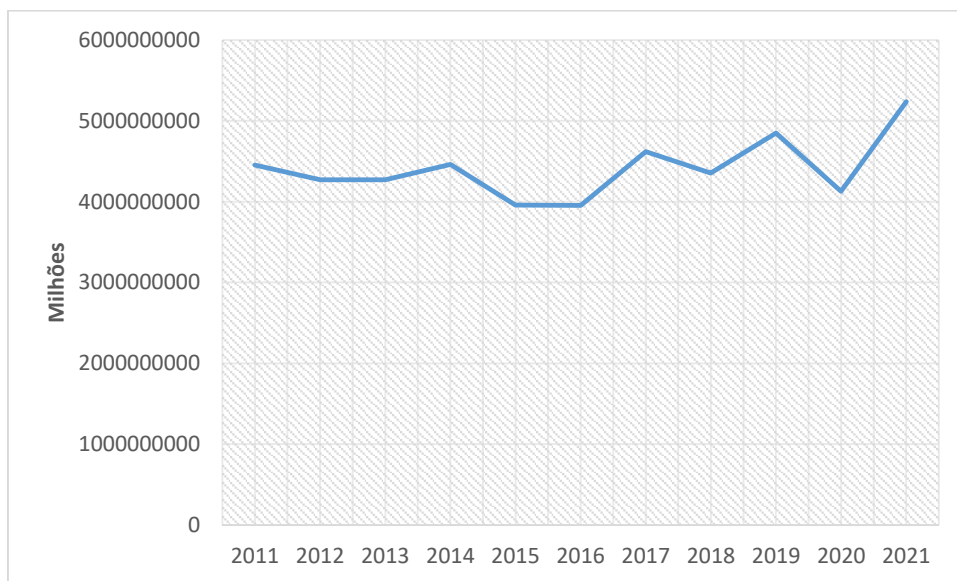
Gráfico 15- Exportações de pedaços e miudezas comestíveis, frangos frescos ou refrigerados no período de 2011 a 2021. (Em milhões de dólares)



Fonte: Elaboração própria com dados do Comexstat (2022).

Por fim, o Gráfico 16 evidencia os números das exportações totais de pedaços e miudezas comestíveis frangos, congelados. Podemos observar que, os percentuais seguem constantes no período analisado. As cifras para esses anos não apresentam quedas bruscas, apenas pequenas variações que podem ser explicadas por diferenças nos números da exportação. A qualidade do produto brasileiro favorece esse cenário. Ao associarmos os valores aos países que mais compram esse tipo de produto, vemos que com a cultura Halal dominam. A tendência desses países dada a qualidade já citada é aumentar suas negociações com o Brasil. Questões culturais dos demais parceiros comerciais desse tipo de corte brasileiro explicam a constante dos números.

Gráfico 16- Fluxo das exportações de pedaços e miudezas comestíveis de frangos, congelados no período de 2011 a 2021. (Em milhões de dólares)



Fonte: Elaboração própria com dados do Comexstat (2022)

## CONCLUSÃO

O presente trabalho teve como proposta apresentar os requisitos para obter a certificação Halal, e mostrar como elas se apresentam nas exportações de frango brasileiro.

Diante de todos os dados apresentados a cadeia produtiva do frango mostra se importante para o agronegócio e para a balança comercial brasileira.

O fato de não precisar importar o produto por ser autossuficiente, faz com que o país possa dedicar-se às exportações tornando-se destaque nas exportações mundiais.

Os países do Oriente Médio têm destaque como compradores das exportações brasileiras de frango, o que faz com que o país invista cada vez mais na certificação Halal afim de ser destaque frente aos demais países e ganhar a confiabilidade dos consumidores desse tipo de produto.

As cooperativas agrícolas poderão atuar de forma contundente para que cada vez mais produtores consigam a certificação Halal fazendo a ponte entre os produtores e as certificadoras.

Há uma tendência mundial entre os consumidores não muçulmanos, de consumir produtos Halal haja vista a qualidade destes. Logo, torna-se mais um motivo para o país investir cada vez mais na produção Halal.

## REFERENCIAS

ABPA. Associação brasileira de proteína animal. 2022. Disponível em:< <https://abpa-br.org/nacoes-islamicas-expandem-participacao-em-exportacoes-avicolas-do-brasil-em-2022/>>. Acesso em 29 de setembro, 2022.

ABRA. Associação brasileira de reciclagem animal, 2022. Disponível em: < <https://abra.ind.br/crise-na-venezuela-pode-abrir-espaco-a-frango-brasileiro/>>. Acesso em: 30 de novembro, 2022

ALVES, Marcelo de Castro. Identificação e efeitos das barreiras não-tarifárias às exportações brasileiras de carne de frango. 2008.

ANBA. A certificação Halal é sinônimo de qualidade, 2022. Disponível em: <https://anba.com.br/a-certificacao-halal-e-sinonimo-de-qualidade/>. Acesso em: 19 de outubro,2022

ARANTES, Emerson Clayton; SILVA, Euripedes Rosa. Evolução de uma cooperativa agropecuária em assentamento de reforma agrária no estado de Roraima. **Revista de Administração de Roraima-RARR**, v. 3, n. 1, p. 117-132, 2013.

AVICULTURA INDUSTRIAL. África do Sul suspende tarifas de frango para aliviar pressões de preços. Disponível em: < <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/africa-do-sul-suspende-tarifas-de-frango-para-aliviar-pressoes-de-precos/20220803-090651-o449>>. Acesso em 30 de novembro, 2022

AVISITE. Por que a China compra tanta carne,2022. Disponível em: < <https://www.avisite.com.br/por-que-a-china-compra-tanta-carne/>>. Acesso em: 25 de novembro,2022.

BELUSSO, Diane. A integração de agricultores às cooperativas agrícolas abatedoras de frangos no Oeste do Paraná. 2011.

CDIAL HALAL. Certificação Halal, 2022. Disponível em: <<https://www.cdialhalal.com.br/>>. Acesso em: 23 de setembro, 2022.

CERTIFICAÇÃO HALAL EUROPA. Certificação Halal 2022. Disponível em: < <https://www.halalce.com/>>. Acesso em: 27 de setembro, 2022

CONTINI, Elisio et al. Exportações Motor do agronegócio brasileiro. Revista de Política Agrícola, v. 21, n. 2, p. 88-102, 2012

DA SILVA, Pedro Xavier; ARTUZO, Felipe Dalzzotto; CANOZZI, Maria Eugênia. Mercado brasileiro de frango halal: influências do ambiente institucional e barreiras à entrada. Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, v. 12, n. 3, p. 935-956, 2019.

DE SOUZA, Gabriele Borges; SOARES, Mônica Tatiane da Silva; BAPTISTA, José Abel de Andrade; DE NOVAIS, Rosana Aparecida Bueno. x fateclog -logística 4.0 & a

sociedade do conhecimento. Abate Halal e seus efeitos na exportação avícola para os países árabes. 2019.

DINHEIRO RURAL. Nosso frango para lá de Bagdá. Disponível em: <<https://www.dinheirorural.com.br/nosso-frango-para-la-de-bagda/>>. Acesso em 30 de novembro, 2022.

EMBRAPA. Embrapa Suínos e Aves, 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/>>. Acesso em: 29 de setembro, 2022.

EMBRAPA. Embrapa Suínos e Aves, 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas/>>. Acesso em 29 de setembro, 2022.

EMBRAPA. Embrapa Suínos e Aves, 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas/frangos/brasil/>>. Acesso em 29 de setembro, 2022.

EMBRAPA. Embrapa Suínos e Aves, 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas/frangos/mundo/>>. Acesso em 29 de setembro, 2022.

EMBRAPA. Embrapa Suínos e Aves, 2022. Disponível em: <[https://www.embrapa.br/documents/1355242/9156104/cias-destino\\_2021.png/e619d6ca-774b-f9af-07bb-301c2dcca6ab?t=1652210024747](https://www.embrapa.br/documents/1355242/9156104/cias-destino_2021.png/e619d6ca-774b-f9af-07bb-301c2dcca6ab?t=1652210024747)>. Acesso em 29 de setembro, 2022.

FAMBRAS HALAL. Fambras Halal, 2022. Disponível em: <<https://fambrashalal.com.br/quem-somos>>. Acesso em 20 de setembro, 2022

FALCO, Bárbara Toledo; DE LUCENA, Gabriela Gaio; STETTINER, Caio Flávio; PAIVA, Donizetti Leonidas. Condicionantes das exportações brasileiras de carne bovina halal. **South American Development Society Journal**, v. 1, n. 1, p. 52-70, 2017.

FIGUEIREDO, Adelson Martins et al. Integração na criação de frangos de corte na microrregião de Viçosa-MG: viabilidade econômica e análise de risco. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 44, p. 713-730, 2006.

GALLE, Vitor et al. Vantagem comparativa revelada da indústria da carne de frango brasileira e dos principais players (2009-2016). **Revista Eletrônica Científica da UERGS**, v. 6, n. 1, p. 42-53, 2020.

GLOBO. Brasil deixou de exportar 200 mil toneladas de carne de frango e suína em 2017 por causa da operação carne fraca. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/brasil-deixou-de-exportar-200-mil->

[toneladas-de-carne-de-frango-e-suina-em-2017-por-causa-da-operacao-carne-fraca-diz-associacao.ghml](#)>. Acesso em 30 de novembro, 2022

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas S.A. 2002.

GUARESKI, Andreia Helena Pasini et al. Sistema Contratual de Integração: Vantagens e Desvantagens percebidas pelos produtores de frangos de corte na região de Cafelândia-Paraná. **Revista de Gestão e Organizações Cooperativas**, v. 6, n. 11, p. 43-60, 2019.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia Estatística,2022. Disponível em : <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pesquisa/24/76693>. Acesso em: 02 de novembro,2022.

IBGE PAÍSES. Dados oficiais sobre os países do mundo, 2022. Disponível em: <https://paises.ibge.gov.br/#/mapa/arabia-saudita>. Acesso em: 29 de novembro, 2022.

JÚNIOR, Eumar Evangelista Menezes et al. ABATE HALAL NO BRASIL, RELAÇÕES E CORRELAÇÕES COM AS LIBERDADES RELIGIOSA E ECONÔMICA. **Caderno de Relações Internacionais**, v. 12, n. 23, 2021.

KAEBI, Zahra. Barreiras que afetam os frigoríficos exportadores de carne bovina brasileira. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 7, n. 12, p. 674-698, 2021.

LIMA, C. E. et al. Caracterização das exportações e da competitividade internacional do complexo de carnes brasileiro. **Santa Catarina: Apec Unesc**, 2012.

RODRIGUES, Eliane Aparecida Gracioli; TONELLI, Ângela Karine. Análise das barreiras não-tarifárias usadas pelos principais compradores de carne de frango brasileira. **Revista de la Facultad de Ciencias Económicas**, n. 7, p. 83-103, 2011.

SILVA, Vanessa Cristina Soares. Comércio exterior brasileiro e o mercado halal: projeção internacional pelo soft power. **Portal de Trabalhos Acadêmicos**, v. 3, n. 2, 2016.

SILL HALAL. Islamic inspection servisse, 2022. Disponível em: <https://www.siihalal.com.br/br/>. Acesso em: 28 de novembro, 2022

USDA. Departamento de agricultura dos Estados Unidos,2022. Disponível em: <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/app/index.html#/app/advQuery>. Acesso em: 10 de novembro,2022

VIEIRA, Pedro Abel; BUAINAIN, Antônio Marcio; FIGUEIREDO, Eliana Valeria Covolan. O Brasil alimentará a China ou a China engolirá o Brasil?. **Revista Tempo do Mundo**, v. 2, n. 1, p. 51-81, 2016.

WEISE, Andreas Dittmar; DALL’AZEN, Fernando. Barreiras técnicas para as exportações: um estudo de caso do abate halal. **Revista Organização Sistêmica**, v. 5, n. 3, p. 56-75, 2014

ZEIDAN, Rodrigo M. et al. Certificação na cadeia produtiva de alimentos e as barreiras técnicas à exportação. **UNIGRANRIO–Universidade do Grande Rio, Escola de Gestão e Negócios**, 2008.