

O COMÉRCIO DE FRANGO ENTRE BRASIL E ARÁBIA SAUDITA: a adequação islâmica para reconquista do mercado.

Eliana Josefa da Silva (UNIFACVEST) eliana@fatecpg.sp.gov.br
Leonardo Sitibaldi Moraes (FALS PRAIA GRANDE) leonardo@gmail.com

Resumo

O presente estudo tem como objetivo demonstrar o comércio existente entre Brasil e Arábia Saudita, onde a busca pela certificação islâmica e a sua correta adequação são os pontos-chaves para que esse acordo seja bem sucedido.

Desta forma, este trabalho pretende esclarecer possíveis questões a respeito dos acordos firmados pelo Brasil com o mercado árabe, conhecer os preceitos que orientam essa certificação, onde o Alcorão é à base de todo o modo de vida daquela região e que a partir dessa adequação possam surgir novos acordos de forma duradoura quanto o que existe entre o Brasil e a Arábia Saudita.

Ao decorrer do estudo são demonstrados dados existentes do setor de avicultura nacional, sua forma de processamento, as adequações necessárias para o atendimento das exigências islâmicas, o mercado atual e os possíveis acordos que o Brasil vem trabalhando para serem concretizados.

Foram definidos alguns pontos primordiais para um melhor entendimento do estudo, como a explicação das origens dessa exigência islâmica, os procedimentos a serem adotados para uma correta certificação, o significado da palavra *halal* e suas vertentes.

Palavras-Chaves: Comércio exterior; Certificação islâmica; Avicultura nacional; Adequações; Exigência islâmica; *Halal*.

1. Introdução

O presente estudo aborda como tema o comércio de frango entre o Brasil e Arábia Saudita, onde a busca pela certificação internacional é um dos pontos fundamentais para a conquista de novos mercados.

No presente estudo acadêmico será focado a relação com a Arábia Saudita, sendo esse considerado um dos principais mercados compradores. O Brasil é o maior importador da

proteína com 58 frigoríficos aptos a exportar para Arábia Saudita. Em janeiro de 2019 a Arábia Saudita desabilitou 33 frigoríficos, alegando motivos técnicos. TVGessulli, 2019

A Arábia Saudita é um país situado no continente asiático, no Oriente Médio. Tem cerca de 26,1 milhões de habitantes e seu território é de 2.149.60 quilômetros quadrados, sendo que a maior parte são desertos. Sua agricultura é escassa, sendo necessária a criação de parcerias para abastecer seu território.

O Brasil e a Arábia Saudita possuem acordos bilaterais, sendo a pauta exportadora brasileira a agrícola, com carnes *in natura*, açúcar bruto, milho, minério de ferro, e veículos aéreos e espaciais.

[...]o principal produto exportado pelo Brasil para a Arábia Saudita é a carne de *frango in natura* (US\$ 910,7 milhões), que corresponde a 47,3% do total exportado em produtos agrícolas para o país[...] (MAPA, 2013, p. 62).

O consumo de alimentos pelos muçulmanos tem que seguir os preceitos religiosos descritos em seu livro sagrado, o Alcorão, onde descreve as formas corretas de abate e quais tipos de alimentos podem ser consumidos pelos seguidores do Islã.

Visto essa exigência do mercado da Arábia Saudita, o presente estudo visa explicar sobre as peculiaridades da certificação islâmica referente ao frango, produto largamente produzido no Brasil.

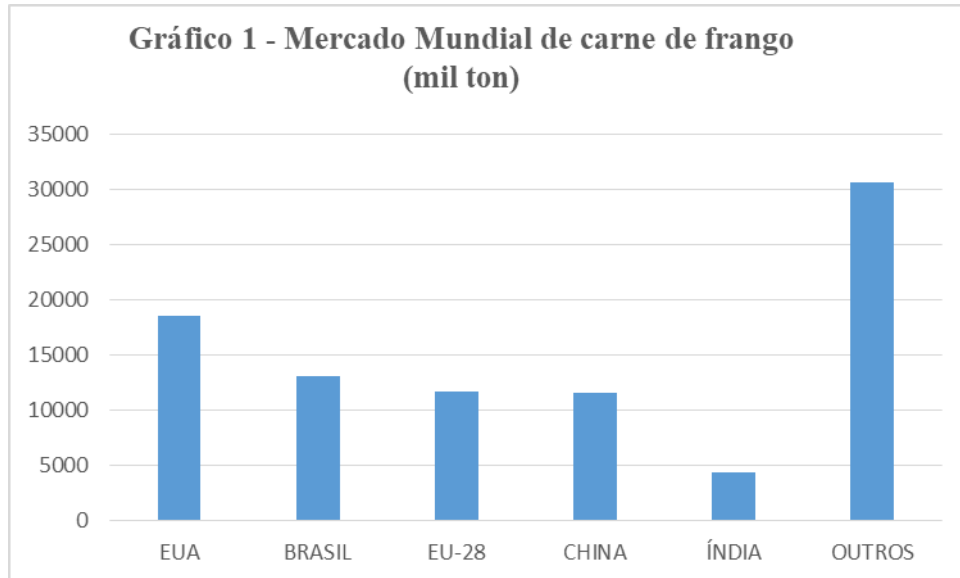
2. Metodologia

Pretende-se mostrar as reais origens dos preceitos que regem a forma de certificar as indústrias que atendem o mercado saudita, a evolução do setor agropecuário de aves nacional. Foi adotadas pesquisas em sites relacionados ao assunto, revistas direcionadas, livros de assuntos correlatos, artigos científicos e monografias do gênero, a fim de organizar conceitos já desenvolvidos e criando alicerce para a obtenção de novos conhecimentos.

3. Produção Nacional de Frango

Conforme a Associação Brasileira de Proteína Animal – ABPA (2018), o Brasil hoje é o segundo maior produtor do mundo de carne de frango, com cerca de 13.056 milhões de toneladas, atrás apenas e dos Estados Unidos, maior produtor mundial deste segmento, de acordo com o gráfico 1.

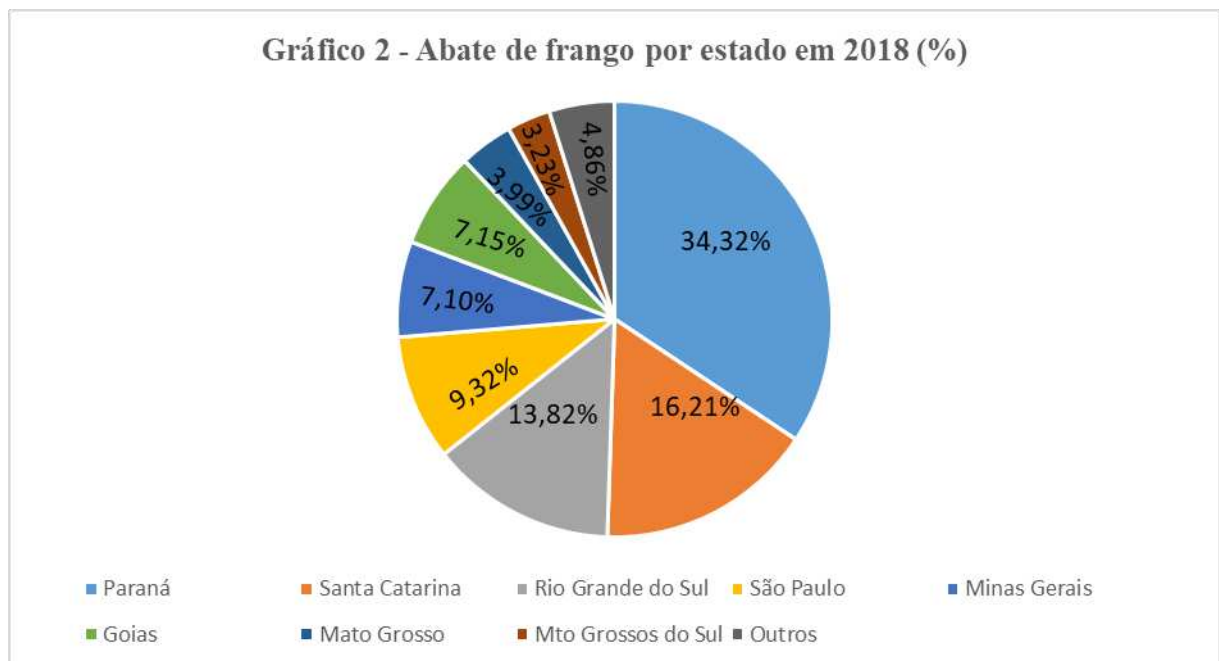
O país vem desde 2000 elevando sua produção, isso se deve aos investimentos na área e a diversificação de cortes, se dividindo em frango inteiro, frango industrializado e outros produtos.



Fonte: ABPA, 2018 – (Adaptado)

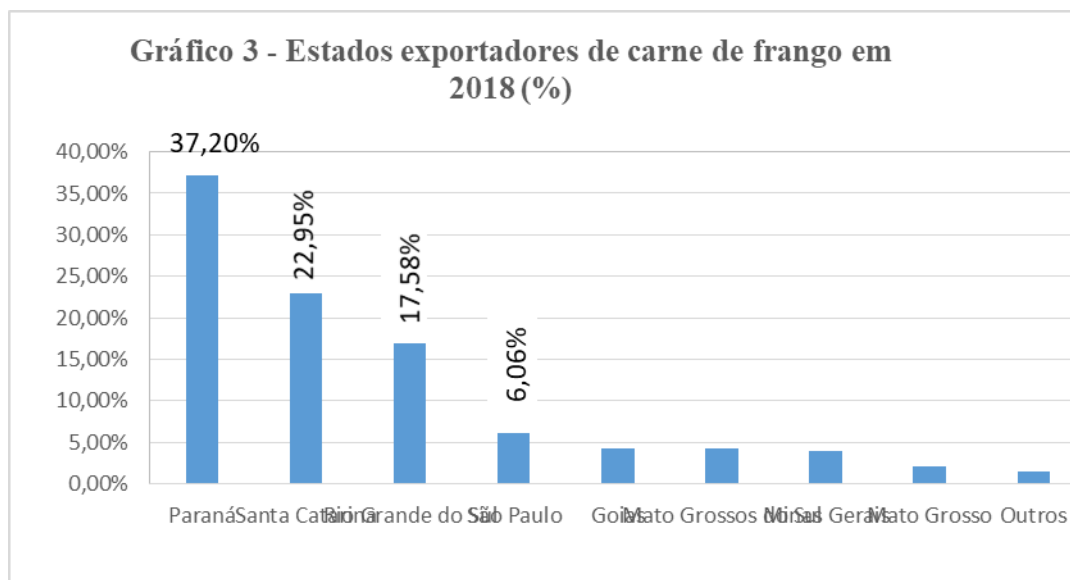
3.1 Estados Produtores e Exportadores de Frango

A maior parte de toda a produção de frango do Brasil se concentra na região Sul do país, englobando os estados de Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, conforme o gráfico 2.



Fonte: ABPA, 2018 – (Adaptado)

A produção voltada para a exportação, o estado de Paraná assume a liderança, sendo que sua produção é voltada para atender o mercado externo, conforme demonstrado no gráfico a seguir:



Fonte: ABPA, 2018 – (Adaptado)

3.2 Exportação Brasileira

Desde a década de 70 a avicultura vem atuando no mercado externo, oferecendo a carne de frango, sendo um produto de alta qualidade, atendendo os requisitos exigidos mundialmente.

[...] naquela ocasião [década de 70], a avicultura brasileira, principalmente a de produção de frango de corte, teria que abrir um espaço no mercado internacional como ponto de equilíbrio para o mercado interno, caracterizado, naquela época, pelas crises cíclicas (CAMPOS, 2005 *apud* TAVARES; RIBEIRO, 2007, p. 83).

Segundo Tavares;Ribeiro (2007), o Brasil na década de 80 procurou outros mercados, conquistando o Oriente Médio e posterior os mercados asiáticos e o europeu.

Segundo a UBABEF (2011), hoje o país é o terceiro maior produtor do mundo e o primeiro em exportação, destinando seus produtos para todos os continentes, sendo sua principal região o Oriente Médio com 1,413 milhão de toneladas em 2011, gerando receita de US\$ 2,682 bilhões, tendo um crescimento de 20,1%, seguidos pela Ásia com 1,143 milhão de toneladas, receita de US\$ 2,626 bilhões e crescimento de 36,8% comparados com o ano anterior. Já a África é o terceiro continente, registrando um volume de 498 mil toneladas, divisas de US\$ 691,6 milhões e um crescimento de 13,3%. A União Europeia corresponde a 488,4 mil

toneladas, uma receita de US\$ 1,45 bilhão, significando um crescimento de 20,3%. Para as Américas foi um volume de 289 mil toneladas, gerando de receita US\$ 553,3 milhões, crescendo 16,1%. Para a Europa extra UE, foram embarcados 106,7 mil toneladas, receitas de US\$ 242,6 milhões, sendo uma diminuição de 32% comparada com o ano anterior. E por fim a Oceania com vendas de 2,8 mil toneladas, receitas de US\$ 5,9 milhões e aumento de 67,6%.

A cada ano, a participação brasileira no comércio internacional vem crescendo, com destaque para a produção de carne bovina, suína e de frango. Segundo o Ministério da Agricultura, até 2020, a expectativa é que a produção nacional de carnes suprirá 44,5% do mercado mundial. Já a carne de frango terá 48,1% das exportações mundiais [...]. Essas estimativas indicam que o Brasil pode manter a posição de primeiro exportador mundial de carnes bovina e de frango (MAPA, 2013).

3.3. Exportações Brasileiras de Frango Halal

O Brasil em 2012 liderou o ranking de exportações de frango conforme os preceitos islâmicos, tendo como concorrentes diretos os Estados Unidos, a Europa e a Tailândia.(AVICULTURA INDUSTRIAL, 2013)

As exportações brasileiras registraram em 2012 a marca de 1,789 milhão de toneladas de frango *halal*, mas essa marca pretende ser ampliada pelos empresários do setor e o governo, onde já negociam com mercados fundamentais para o Brasil ampliar a fatia de 38% deste segmento. (AVICULTURA INDUSTRIAL, 2013).

4. Arábia Saudita

A Arábia Saudita está situada no Oriente Médio, fazendo fronteira com Omã a sudeste, com Iêmen ao sul, com Kuwait, Catar e Emirados Árabes Unidos a leste e com Jordânia e Iraque a norte e nordeste, ficando o Mar Vermelho a oeste e o Golfo Pérsico a nordeste.

4.1 Origens das Exigências da Certificação Halal

A certificação do método *halal* tem suas origens descritas no livro sagrado, o Alcorão, onde estão descritos diversas condutas, tanto da vida social quanto da parte espiritual.

O livro sagrado dos muçulmanos reúne todas as revelações de Deus feitas ao profeta Maomé através do anjo Gabriel. No Alcorão estão instruções para a crença e a conduta do seguidor da religião – não fala apenas de fé, mas também de aspectos sociais e políticos. Dividido em 114 *suratas* (capítulos), com vários versículos cada (o número varia

de 3 a 286 versículos), o Alcorão foi escrito em árabe formal e, com o tempo tornou-se de difícil entendimento.

O complemento para sua leitura é a *Sunna*, coletânea de registros de discursos do profeta Maomé, geralmente em linguagem mais clara e fluente. Cada uma dessas mensagens tiradas dos discursos é conhecida como *hadith*. Como os relatos foram de pessoas diferentes, há muitas divergências entre os registros de ensinamentos do profeta: cada um contava a mensagem da forma que o interessava. Além de contradições, as *hadith* provocaram também uma expansão dos conceitos do Islã, ao incorporar tradições e doutrinas sobre sociedade e justiça – aspecto importante na formação da cultura islâmica em geral, que não ficou restrita à religião. (DEMAND, 2004, p.13)

4.2 Sharia

A *Sharia* é a lei que rege o muçulmano. É onde estão descritos todas as regras que o muçulmano deve seguir.

Na concepção dos seguidores do islamismo, não há diferença entre a vida pessoal e vida religiosa, onde a *sharia* “é a lei religiosa do islamismo. Como o muçulmano não vê distinção entre o aspecto religioso e o resto da sua conduta pessoal, a lei islâmica não trata só de rituais e crenças, mas de todos os aspectos da vida cotidiana”. (DEMAND, 2004, p.19).

4.3 Alimentos Halal

No Alcorão está descrito que os seguidores do islamismo só poderão se alimentar de alimentos produzidos ou sacrificados conforme os rituais islâmicos, sendo esses alimentos permitidos ao seu consumo.

No Alcorão, livro sagrado dos muçulmanos, na 5ª Surata, versículo 4º diz “[...] Foram-vos permitidas todas as coisas sadias [...]” e no versículo 3º reza: “Estão-vos vedados: a carniça, o sangue, a carne de suíno e tudo o que tenha sido sacrificado com a invocação de outro nome que não seja o de Deus; os animais estrangulados, os vitimados a golpes, os mortos por causa de uma queda, ou chifrados, os abatidos por feras, salvo se conseguirdes sacrificá-los ritualmente [...]”.(DEMAND, 2004. p.20).

Mas as regras impostas aos alimentos também se aplicam nas demais condutas que o seguidor do islamismo dever cumprir, onde o significado da palavra *halal* ganha novas colocações.

... *halal* significa lícito é o mesmo que permitido, autorizado (permitido ao consumo humano, legal). Alimentos *halal* são aqueles cujo consumo é permitido por Deus. No sagrado Alcorão, Deus

ordena aos muçulmanos e a toda a humanidade a comer apenas alimentos *halal*.

Halal também é a base de tudo que é lícito, na política, no social, nos atos praticados (conduta), na justiça, as vestimentas, nas finanças, etc., é o resultado de um sistema de produção que busca criar mecanismos que contribuam com a saúde humana, criando equilíbrio sustentável em todo seu processo. (CIBAL *HALAL* 009)

4.4 Abate *Halal*

A forma de abate *halal* deve seguir alguns procedimentos previamente estabelecidos, sendo respeitadas as transcrições do Alcorão, onde cita que o animal deve ser sacrificado de uma forma rápida para que o animal não sofra.

De acordo com a Cibal *Halal* (2013), há provas científicas de que, com a degola do sistema *halal*, o sangue do animal não chega ao cérebro, causando morte instantânea, eliminando dessa forma, qualquer possibilidade de liberação de toxinas que contaminem a carne.

O ritual deve ser praticado com ética, seguindo as Leis do Alcorão. Evocar o nome de Deus no ato da degola tem grande significado, é uma maneira de agradecer pelo alimento enviado por Deus, pedindo perdão, já que os animais são sacrificados para garantir o sustento alimentar do ser humano e não por diversão ou sadismo. (CIBAL *HALAL*, 2013)

Segundo as informações da Cibal *Halal* (2014), o abate deve ser feito cortando a traqueia, esôfago, artérias carótidas e jugular, conforme figura abaixo:

Figura 1 -Abate de frango



(Fonte: Cibal *Halal*, 2014)

Conforme informações da Cibal *Halal*(2013), o abate *halal* é executado separadamente do não *halal*, cumprindo-se as seguintes condições:

- a) Os animais, para serem abatidos, devem ser saudáveis e aprovados pelas autoridades sanitárias competentes;

- b) O animal, para ser abatido, deve estar em perfeitas condições físico;
- c) O abate será executado somente por muçulmano mentalmente sadio, que entenda, totalmente, o fundamento das regras e das condições relacionadas ao abate de animais no Islã;
- d) O abate será feito com intenção e o sangrador deve estar totalmente ciente de sua ação;
- e) A frase: *Bismillah Allahu Akbar* ! (Em nome de Deus, Deus é maior) tem de ser invocada imediatamente antes do abate;
- f) Os equipamentos e os utensílios utilizados no abate *halal* são exclusivos para esse tipo de degola;
- g) A faca do abate deve ser afiada;
- h) A sangria deve ser feita apenas uma vez. A “ação cortante” do abate é permitida já que as facas do abate não são descoladas do animal durante o abate, diminuindo o sofrimento infringido;
- i) O ato do abate corta a traqueia (*algum*), esôfago (*mari*), as artérias e a veia jugular (*wadajain*), para apressar o sangramento e a morte do animal;
- j) O esgotamento do sangue deve ser espontâneo e completo;
- k) O inspetor muçulmano treinado é indicado e tem a responsabilidade de checar se os animais são abatidos corretamente de acordo com as (leis) *sharia*;
- l) A ave abatida somente poderá ser escaldada após a confirmação da morte pelo abate *halal*.

4.5 Adequações Necessárias para Certificação

O processo para adequação a certificação é extenso, onde cada etapa do processo é inspecionada pelos auditores da empresa certificadora, sendo avaliado tanto o abate, que deve ser realizado por um muçulmano praticante e consciente de suas funções, como o processo de higienização, embalagem e acondicionamento, respeitando normas e exigências internacionais, para assim adquirir o selo de produto *halal*, agregando valor e competitividade no mercado internacional.

De acordo com a SIIL, empresa certificadora, é prestado serviços especializados na área frigorífica e segmentos industriais, atuando com auditorias, consultorias, treinamentos e certificações. Atuando desde o projeto da linha de produção manipulação e embalagem de produtos permitidos para consumo, assim como a fiscalização de segmentos industriais como os de alimentos industrializados, dentro

das normas e regras ditadas pelo Alcorão Sagrado e pela Jurisprudência Islâmica. (SIIL, HALAL, 2009).

Figura 2 - Processo de inspeção



(Fonte: SIIL HALAL, 2009)

Os pré-requisitos listados a seguir foram extraídos do relatório do Siil *halal* (2009), onde detalha as etapas necessárias para aquisição da certificação, onde “Os passos adotados pela empresa SIIL são os mesmos adotados pelos maiores e mais exigentes mercados islâmicos (como Malásia e Emirados Árabes Unidos)”. São eles:

- 1) A empresa interessada em exportar aos mercados islâmicos ou buscando a qualidade *halal* entra em contato com o escritório empresa SIIL e solicita uma visita;
- 2) O diretor geral e equipe do grupo envia uma cópia do requerimento prévio para a direção da empresa interessada antes de enviar a missão da auditoria;
- 3) Após análise deste requerimento prévio, não havendo contrariedades aos princípios islâmicos - No caso de produtos que envolvam condimentos ou fórmulas (composições) estas serão previamente analisadas por nosso departamento de engenharia química e de alimentos -, será enviada uma missão de auditoria a unidade fabril;
- 4) São avaliados todos os itens para o segmento solicitado através de *check list* pré-definido de acordo ao processo;
- 5) Após análise detalhada da unidade e verificação documental dos processos é nomeado um supervisor islâmico ou operador do sistema *halal*;
- 6) Havendo alinhamento de todas as informações com os processos e diretrizes *halal*, é finalizado o processo com a assinatura do diretor geral liberando a emissão dos certificados *halal* para o mercado em foco;

Dentre os processos supra citados há procedimentos padronizados pela empresa Siil *halal* (2009), empregando uniformidade de linguagem. Seguem os procedimentos listados:

Quadro 1 – Uniformidade de linguagem e procedimentos

Termo utilizado	Procedimento
Treinamento dos colaboradores SIIL:	Através de Workshops com temas e conteúdos pré-definidos e direcionados aos interesses do mercado. Profissionais qualificados e atuantes no mercado são convidados para apresentar informações ou treinar os colaboradores da empresa SIIL nas diversas áreas que envolvem as cadeias de produtividade. Também enviamos profissionais e líderes religiosos às unidades para uma extensão dessas orientações a todos os colaboradores envolvidos nos processos produtivos. A frequência entre as realizações desses workshops é a cada quatro meses ou de acordo com a disponibilidade do profissional escolhido.
Requerimento prévio de habilitação halal:	O documento tem como objetivo inicial verificar as condições da planta industrial e procedimentos relacionados ao processo de produção. É aplicado à planta industrial quando a empresa apresenta a intenção de produzir conforme as normas e procedimentos <i>halal</i> . Independente do segmento ou área de atuação, todas as empresas que tem intenção em produzir conforme os requisitos <i>halal</i> precisam responder este requerimento. Para a habilitação, realiza-se auditoria <i>in loco</i> , além das informações obtidas com esse documento para verificar a conformidade com os requisitos <i>halal</i> . Caso o processo não esteja conforme, a SIIL indica os pontos não conformes e ações para adequação.
Check list. Auditorias de Estabelecimento – Habilitação halal:	Após o preenchimento do requerimento prévio, a empresa SIIL avalia as informações e inicia o processo de auditoria na planta industrial. Este processo consiste na avaliação <i>in loco</i> da planta, com o auxílio de um <i>check list</i> , que contém pontos críticos que devem ser avaliados. Após a realização da auditoria <i>in loco</i> com o auxílio do <i>check list</i> , o auditor da SIIL é capaz de concluir se a planta atende os requisitos, se precisa de mudanças ou se não é capaz de atender aos requisitos <i>halal</i> .
PCH – Pontos de Controle Halal:	Visando manter o controle sobre os pontos críticos no processo <i>halal</i> , foram elaborados os PCH (Pontos de controle <i>Halal</i>) para assegurar que os processos sejam executados em conformidade com os requisitos <i>halal</i> . Os PCH são monitorados pelo Supervisor ou Operador <i>Halal</i> , que atua na empresa sempre que houver produção <i>halal</i> . O supervisor e operador do sistema <i>halal</i> recebe treinamento da empresa SIIL para correta execução e monitoramento dos procedimentos estabelecidos.
RCP –Registro de Controle de Processo:	Além dos PCHs, o supervisor ou operador do sistema <i>halal</i> utiliza RCP (Registro de Controle de Processos) para monitorar os requisitos estabelecidos pelo sistema <i>halal</i> . Nesses RCP o supervisor ou operador do sistema <i>halal</i> monitora parâmetros estabelecidos para correta funcionalidade do sistema e toma ações corretivas, sempre que necessário.
Controles de Produção e Estoque:	<i>Para manter controle da produção e estoque halal, a SIIL elaborou planilhas que são alimentadas pela empresa (planta industrial) e monitoradas pelo supervisor ou operador do sistema halal. Essas planilhas de controle visam garantir os requisitos halal de produção e estocagem.</i>

(Fonte: Siil halal, 2009, p.7)

5. Considerações Finais

Foi demonstrado ao longo deste estudo dados que revelam o quanto à avicultura brasileira é importante para a geração de divisas como para o abastecimento dos países que não possuem a avicultura em sua pauta agrícola.

Em todas as negociações encontram-se entraves de toda a ordem, geográfica, sanitária, cultural, logística, que podem dificultar a expansão do nosso mercado, onde se torna necessário o estudo sobre determinadas adversidades para promover essa expansão e assim desenvolver o setor em questão. No que tange o setor avícola brasileiro, foi demonstrado que a partir dos anos 70 essas barreiras começaram a ser transpostas através de muito esforço, dedicação e empenho dos brasileiros que buscam o desenvolvimento deste setor já reconhecido mundialmente por respeitar às exigências culturais, a sanidade e ao crescimento sustentável devido ao longo estudo e desenvolvimento desta cadeia produtiva.

A questão cultural para o mercado islâmico é uma das principais exigências, onde o seu não atendimento pode levar a um fracasso comercial. Já o seu cumprimento pode trazer diversos benefícios que vão além dos financeiros, como o reconhecimento internacional, respeitabilidade perante as outras nações e o intercâmbio com outras nações interessadas em conhecer a metodologia desenvolvida aqui no Brasil.

As exportações de carne de frango se tornaram altamente lucrativas e competitivas, onde a adequação aos mais diversos mercados, e em especial o islâmico, trouxe oportunidades para o setor se desenvolver e conseguir atender os mercados que possuem no Islã seu concernimento de vida, tendo a certeza que estão consumindo um produto da mais alta qualidade, que foi submetido as mais rigorosas normas de qualidade e que foi respeitado os preceitos descritos em seu livro sagrado, o Alcorão.

7. Referências

AVICULTURA INDUSTRIAL. **Frango Halal para a China, 2009**. Disponível em: <http://www.aviculturaindustrial.com.br/noticia/frango-halal-para-china/20090721092110_D_148>. Acesso em 30 jan. 2019

_____. **Índia atrai exportadores de frango**. 17/11/2009. Disponível em: <http://www.aviculturaindustrial.com.br/noticia/india-atrai-exportadores-de-frango/20091117085056_V_395>. Acesso em 30 jan. 2019

AVISITE. **Avicultura brasileira pode ter joint ventures no Paquistão**. 07/03/2013. Disponível em: <<http://www.avisite.com.br/noticias/index.php?codnoticia=13980>>. Acesso em: 02 fev. 2019.

CIBAL HALAL. **Halal tendência mundial para quem busca novos mercado**. 2009. Disponível em <<http://www.revista-fi.com/materias/115.pdf>>. Acesso em 30 jan. 2019

_____. **Abate Halal, 2013**. Disponível em: <<http://www.cibalhalal.com.br/pt/Frigorificos/AbateHalal>>. Acesso em 30 jan. 2019.

CDIAL HALAL. **Mercado halal**. 2014. Disponível em: <<http://www.cdialhalal.com.br/index.php?page=Conteudo&id=1&brasiliraq=3uv44jr80756t2e32jqjrnvk71&brasiliraq=3uv44jr80756t2e32jqjrnvk71>>. Acesso em 30 jan. 2019

DAVID, Pierre A; STEWART, Richard D. **Logística Internacional**. São Paulo:Cengage Learning, 2010.

DEMAND, Peter. **O mundo muçulmano**. São Paulo. Contexto, 2004.

EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária 2013, Maio. , 2013, Maio. **Sistema de Produção de Frango de Corte**: Disponível em:<<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Ave/ProducaodeFrangodeCorte/>>. Acesso em: 30 jan. 2019

MAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2013, Maio. **Exportação**: Disponível em:<<http://www.agricultura.gov.br/animal/exportacao>>. Acesso em: 30 jan. 2019

RIBEIRO, Karen Cristina S.; TAVARES, Luciano de Paulo, **Desenvolvimento da Avicultura de Corte Brasileira e Perspectivas à influenza Aviária** :Lavras. Organizações Rurais & Agroindustria2012.

SIIL HALAL. **Serviço de inspeção islâmica**, 2009. Disponível em <<http://www.islamichalal.com.br/>>. Acesso em: 30 jan. 2019.