

# A IMPORTÂNCIA DE CONHECER O POVO ISLÂMICO PARA QUE CONSIGA EXPORTAR CARNE AO ORIENTE MÉDIO

GABRIELLY MENDES DE GODOY SILVA (FATEC-AM)

[gabrielly.godoy@hotmail.com](mailto:gabrielly.godoy@hotmail.com)

MARCOS DIAS (ORIENTADOR – FATEC-AM)

[marcos.dias@fatec.sp.gov.br](mailto:marcos.dias@fatec.sp.gov.br)

## RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo, apresentar os processos ocorridos nas exportações de carne para os países do oriente médio focando, principalmente, nas situações enfrentadas pelas empresas, que trabalham no ramo de exportação deste segmento, devido questões religiosas e culturais vivenciadas no oriente médio. O artigo terá como base pesquisas em livros, sites e artigos para melhor esclarecimento de procedimentos corretos para a exportação do produto foco do trabalho como também expor procedimentos necessários e a importância de conhecer seu cliente.

**PALAVRAS-CHAVE:** Exportação. Oriente Médio. Halal.

## ABSTRACT

The present work has as objective to present the processes that have occurred in meat exports to the Middle Eastern countries focusing mainly on the situations faced by the companies that work in the export sector of this segment due to religious and cultural issues experienced in the Middle East. The article will be based on research in books, websites and articles to better clarify the correct procedures for exporting the product focus of work as well as exposing necessary procedures and the importance of knowing your client.

**KEY WORDS:** Export. Middle East. Halal.

## 1. INTRODUÇÃO

Quando falamos das situações financeiras e econômicas do Brasil concluímos que o país vem passando por diversas crises em um aspecto geral, contudo, ao se falar de comércio com outros países, de 2000 para cá o Brasil cresceu em suas exportações de carne bovina se tornando um dos maiores exportadores deste segmento. Da Mata e Freitas (2006) alegam que “as exportações de produtos agropecuários representam em torno de 28% das divisas de exportações do país” e podemos confirmar tal afirmação com o demonstrativo prático de que somente em 2018 o Brasil cresceu cerca de 11% em sua taxa de exportação. Portanto, será apresentado ao decorrer deste artigo as exportações de carne para um de nossos maiores consumidores: Países do Oriente Médio

De acordo com o site oficial do Ministério da Economia o Oriente Médio é considerado um dos países que mais consomem carne de frango. Somente este ano atingimos a faixa de 16% de participação deste produto na exportação, sendo assim, a pergunta é: “Quais os procedimentos necessários que as empresas brasileiras devem possuir para que a carne possa ser comercializada sem interferir principalmente em questões religiosas e culturais e se conhecer o cliente interfere positivamente ou não na hora de se comercializar?”.

Sendo assim, este artigo tem por objetivo abordar as principais exigências para a obtenção da certificação Halal por intermédio de pesquisas em trabalhos acadêmicos, livros, contatos com empresas e pessoas da câmara dos muçulmanos em SP e vídeos explicativos sobre a técnica halal bem como expor o que é esta técnica e o significado da mesma para os islâmicos assim como chegar a uma conclusão sobre a importância de se conhecer ou não seu cliente. Também será abordado as dificuldades para adquirir o documento onde a certificadora CIBAL Halal (Central Islâmica Brasileira de Alimentos Halal), reconhecida pela Federação das Associações Muçulmanas do Brasil (FAMBRAS), certifica que a carne passou pelo procedimento correto que o islamismo chama de purificação ou Halal que consiste em procedimentos de cuidados com o preparo da carne de acordo com a Lei Islâmica e o Alcorão.

## 2. EMBASAMENTO TEÓRICO

Segundo Gramigna (2002, p.107) negociar é a “capacidade de expressar e de ouvir o outro, buscando equilíbrio de soluções satisfatórias nas propostas apresentadas pelas partes, quando há conflitos de interesse, e de observar o sistema de trocas que envolvem o contexto e atuar com base no ganha-ganha”, ao analisarmos tal afirmação e a aplicarmos no contexto deste artigo, percebemos que, para mantermos tal relação harmônica com o Oriente Médio é necessário, além de seguir burocracias exigidas para o transporte, compreender os conceitos religiosos e culturais da região para que assim possamos atendê-los de forma que a relação comercial esteja de acordo com ambas as partes e este perdure por muitos anos beneficiando ambos os lados.

Aplicando a afirmação supracitada, para que haja uma boa relação comercial com o Oriente Médio, destacamos que o Brasil vem se especializando com o passar dos anos nas técnicas e rituais necessários, de acordo com a religião muçumana, para que possa proceder com a exportação da carne tanto bovina quanto de aves. De acordo com FAO (2007) a cadeia de suprimento é a “Sequência de processos (tomada de decisão e execução) e fluxos (material, informação e dinheiro) que visam atingir as exigências do consumidor final” desta forma, compreendemos a importância de conhecer bem seu cliente afirmando mais uma vez a citação de Gramigna descrita no começo deste capítulo, contudo, também é necessário a compreensão dos modais disponíveis dentro do país para melhor atender ao cliente.

Sendo assim, quando se trata da exportação de carne observamos que o modal preponderante das fazendas até os portos é o rodoviário (ZUCCHI, 2010), enquanto o modal marítimo se torna a melhor opção na hora de exportar a carne para fora do Brasil, tendo como principais portos, o de Santos (SP) e Paranaguá (PR).

### **3. DESENVOLVIMENTO DA TEMÁTICA**

#### **3.1 ABATE HALAL**

Os produtos Halal tem um valor estimado de US\$ 2,1 trilhões no mercado mundial e engloba todos os segmentos que existem desde alimentos industrializados até cosméticos possuindo só no setor de alimentos industrializados halal um mercado estimado em US\$ 400 bilhões, com uma taxa de crescimento em 15% ao ano. (FOOD INGREDIENTES BRASIL, Nº 10, 2009).

A palavra Halal, vinda do idioma árabe, em português significa lícito, permissível. Para que um alimento seja julgado halal o mesmo deve ser considerado como permitido de acordo com o Alcorão, livro sagrado dos islâmicos. Podemos captar a mensagem de alimentos permitidos para consumo na citação do alcorão, na Surata (capítulo) 5ª, versículo 4º: “Consultar-te-ão sobre o que lhes foi permitido; dize-lhes: Foram-vos permitidas todas as coisas sadias, bem como tudo o que as aves de rapina, os cães por vós adestrados, conforme Deus ensinou, caçarem para vós. Comei do que eles tivessem apanhado para vós e sobre isso invocai Deus, e temei-O, porque Deus é destro em ajustar contas”. Além dos animais permitidos para consumo estes só podem ser usados como alimento se forem sacrificados de acordo com o ritual de purificação, conhecido também como técnica halal. Esta técnica consiste no abate correto dos animais. O abate halal deve ser feito de forma separada, ou seja, o animal ou animais são executados separadamente dos considerados não halal. Os animais que serão executados seguindo o abate halal devem estar em perfeitas condições físicas e totalmente saudáveis de acordo com as indicações das autoridades sanitárias correspondentes.

Antigamente o abate halal no Brasil só poderia ser feito por um Muçumano, mas devido a produção em grande escala destinada à exportação, o suna (dita as leis muçumanas) estabeleceu que na falta de muçumanos, Judeus e Cristão que acreditam em Deus podem efetuar o ritual. Portanto, o ritual deve ser feito por, preferivelmente, muçumanos que devem estar mentalmente sadios e compreender os fundamentos das regras e condições do abate halal desde a criação do gado e/ou aves. O animal deve estar direcionado para Meca, cidade sagrada na Arábia Saudita. É de extrema importância que antes de efetuar o abate do animal a pessoa cite a seguinte frase: “Bismillah Allahu Akbar” que traduzindo para o português “Em nome de Deus, Deus é maior”, esse costume representa um agradecimento pelo alimento enviado por Alá (Deus) e ao mesmo tempo é um pedido de perdão já que um animal precisa morrer para o sustento humano. Todo utensílio e equipamento usado para o abate deve ser de forma exclusiva e a degola e faca devem estar extremamente afiadas para que a sangria seja realizada uma só vez e o corte deve pegar a traqueia, esôfago, as artérias e a veia jugular fazendo com que o sangramento e a morte no animal ocorram de forma rápida assim diminuindo o seu sofrimento e, depois do procedimento, o esgotamento do sangue deve ser de forma espontânea e completa. Para que seja atestado que de fato foi efetuado o procedimento do halal um inspetor muçumano é encaminhado até a empresa para atestar que o procedimento foi feito de acordo com as leis do islamismo (INFORMATIVO DO VALE, 2014).

### 3.2 DOCUMENTAÇÃO CERTIFICADORA DO ABATE HALAL E INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL PELA CERTIFICAÇÃO.

Para que empresas possam exportar as carnes para os países árabes, estas precisam possuir a Certificação Halal, ou seja, a empresa, indústria ou frigoríficos é certificada por uma agência reconhecida, que o governo e uma organização muçumana controlam, que a mesma está apta em praticar os procedimentos Halal para consumo de muçumanos.

O Certificado Halal, de acordo com o site da FAMBRAS HALAL, se trata de: “um documento fiel de garantia emitido por uma instituição certificadora Halal, reconhecida por países islâmicos, para atestar que a empresa, processo e produtos, seguem os requisitos legais e critérios determinados pela jurisprudência islâmica (Sharia).”.

O processo para se obter a certificação Halal não é tão simples, conforme figura 1, é avaliado a documentação final e matérias-primas legais, a auditoria é feita em dois estágios e ainda passa por ensaios laboratoriais para que, se aprovado, seja emitido os certificados.

Figura 1 – FLUXO DO PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO HALAL



Fonte: FAMBRAS HALAL (2019)

A FAMBRAS, certificadora do abate halal reconhecida no mundo, procura atender as principais normas nacionais e internacionais sobre o Halal, entre elas Legislações nacionais, E.S.E 4249/2014 (Requisitos Gerais dos Produtos Alimentares HALAL de acordo com a lei islâmica). Para obter a certificação é necessário passar por sete procedimentos que serão encaminhados para todos os

clientes durante o processo de habilitação Halal. Para efetuar a cobrança da certificação, se calcula a quantidade de HOMENS/DIA determinada no processo o que varia de acordo com cada serviço prestado que poderá incluir diversos tipos de serviços.

O certificado Halal pode beneficiar a empresa/indústria, pois agrega pontos positivos à imagem de seus produtos o que pode acarretar em uma relação fiel entre a empresa e o consumidor principalmente quando estes forem muçulmanos pois o certificado vai assegurar que a empresa cumpriu com as leis e normas halal existentes do SHIRAH (leis muçulmanas) e gera um aumento na competitividade da empresa nos países islâmicos.

### 3.3. A FORÇA DO MERCADO MULÇUMANO

Uma das religiões que mais cresce no mundo é o Islã e conforme dados da CIA (Departamento de Inteligência Norte Americano) aproximadamente mais de 1,800 bilhão de pessoas seguem a religião muçulmana (DEMANT, 2008).

De acordo com Pew Research Center's Forum on Religion & Public Life, a população que segue o islamismo, os muçulmanos, provavelmente crescem cerca 1,5% em média ao ano e se as tendências atuais continuarem nesta linha a população muçumana poderá chegar em 8,3 bilhões em 2030 representando 26,4% da população total projetada do mundo (PEWFORUM, 2011). É possível observar a força do mercado muçumano detalhando dados de exportação para estes países assim como a grandeza da religião destes povos. Segundo El Zoghbi somente no ano de 2010 aproximadamente 45% de carne de frango e 40% de carne bovina foi exportada para países islâmicos que exigem a certificação Halal o mesmo também comenta que "Anualmente, o mercado Halal movimentava cerca de US\$ 2.5 trilhões em todo o mundo" (SINDICARNE, 2019).

A Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes destaca que, após um levantamento de dados, os países que mais importaram carne Halal brasileira foram o Irã – 13,14% do total (107,37 mil t); Egito – 8,37% do total (68,42 mil t); Arábia Saudita – 2,82% do total (23 mil t); Israel – 1,94% do total (15,87 mil t); Líbano – 1,63% do total (13,3 mil t); Emirados Árabes Unidos – 0,85% do total (6,9 mil t); Algéria – 0,72% do total (5,9 mil t); e Jordânia – 0,77% do total (6,3 mil t) e de acordo com El Zoghbi, presidente da FAMBRAS, outros países que não são muçulmanos compram a carne Halal para produzir alimento industrializado e depois revender para outros países muçulmanos.

De acordo com a revista Food Ingredientes Brasil (2009) atualmente os produtos Halal, por terem um mercado gigantesco, é a grande tendência mundial para empresas que buscam novos mercados já que este mercado inclui cerca de um bilhão e oitocentos milhões de consumidores muçulmanos no mundo. O atual presidente da FAMBRAS El Zoghbi tem como prioridade desenvolver projetos que forneçam e estimulem a evolução do conceito e do sistema Halal aqui no Brasil a fim de transformar o país no maior exportador destes produtos do mundo o que podemos observar na figura 2 algumas empresas associadas a estas técnicas e produtos.

Figura 2 – EMPRESAS ASSOCIADAS



Fonte: REVISTA FOOD INGREDIENTES BRASIL (2009)

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Embora, como profissionais de logística, tenhamos que tomar todos os cuidados com as documentações necessárias para o transporte de determinados produtos assim como os cuidados para a conservação da carne que é o objeto estudado neste artigo, quando se trata de transportar produtos deste segmento para países islâmicos existem algumas exigências tão importantes quanto às demais. Conforme exposto neste artigo é necessário que a carne tenha passado pelo processo do corte Halal e a empresa tenha em posse o certificado Halal que comprova que ela passou por todos os processos necessários para se obter um produto apto ao consumo muçulmano sem infringir em suas leis, cultura e religião.

O processo para se tornar uma empresa, indústria ou frigorífico certificada não é tão simples nem tão rápido, pois será necessário remanejar a infraestrutura já que os produtos destinados para os países islâmicos devem passar por um processo de tratamento diferenciado principalmente a carne onde o animal deve ser sacrificado separadamente dos demais além de capacitar funcionários competentes e que estejam permitidos a efetuar o processo Halal.

Algumas empresas de Produtos Industrializados, cosméticos, ramo farmacêutico, frigoríficos de carne bovina e de aves e o ramo químico utilizam processos halal para atender a população islâmica ou quem segue a religião do islamismo, no entanto qualquer empresa que deseja agregar valor ao seu produto ou/e atingir um público novo pode estar se especializando nas técnicas de produtos Halal.

Embora diversas situações envolvendo política possa afetar a comercialização entre países, efetuar ou não o procedimento halal não entraria em mérito já que este processo, considerado purificação para os povos islâmicos, é de extrema importância nos produtos que serão consumidos por este povo e o Brasil tende a continuar com seu aprimoramento nestas técnicas

Embora seja um processo, como descrito acima não tão simples e que possa demorar um pouco até a empresa receber seu certificado, empresas de grande porte como SADIA, NESTLE entre outras procuram produzir produtos halais pois além de agregar valor ao produto também ganham um público grande e provavelmente fiel.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo propôs, como maior objetivo, expor os processos realizados por empresas brasileiras para atenderem a públicos como os islâmicos respeitando suas crenças e leis mesmo que estas não se apliquem a nosso país. Foi possível, como aluna de logística, compreender a responsabilidade que devemos ter com as documentações para todo e qualquer tipo de transporte inclusive quando se trata de exportação para países árabes e a importância e diferença positiva que existe quando conhecemos o público que queremos atender e como pessoa, foi possível entender um pouco mais de sobre outros povos e seus costumes.

Conforme exposto nos textos acima, compreendemos que as empresas que procuram atender o povo islâmico devem obter uma infraestrutura e um quadro de funcionários adequado

já que o processo se difere de diversas regras a serem seguidas e que de forma alguma podem ser ignoradas para que se consiga a certificação Halal.

E para finalizar, o matemático, filósofo e teórico político Thomas Hobbes (1588- 1679) disse uma vez que “Conhecimento é poder” obviamente o mesmo não estava se referindo a exportação de produtos ou comercialização entre países, contudo, concluímos que quando se trata de atender a clientes sejam eles países, pessoas ou empresas ao conhece-los nos tornamos fortes competidores entre nossos concorrentes nos dando o poder de atender nosso cliente de uma forma completa e objetiva.

## REFERÊNCIAS

GRAMIGNA, Maria Rita. Modelo de Competências e gestão dos talentos. São Paulo: Makron Books, 2002

COMEX Vis: Continentes e Blocos. [S. l.], 2019. Disponível em: <http://www.mdic.gov.br/comercio-exterior/estatisticas-de-comercio-exterior/comex-vis/frame-bloco?bloco=orientemedio>. Acesso em: 16 mar. 2019.

MENDES, Jaqueline. Brasil se especializa no halal, uma técnica muçulmana sagrada de abate. [S. l.], 24 abr. 2018. Disponível em: [https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/economia/2018/04/24/internas\\_economia,675731/brasil-se-especializa-no-halal-uma-tecnica-muculmana-sagrada-de-abate.shtml](https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/economia/2018/04/24/internas_economia,675731/brasil-se-especializa-no-halal-uma-tecnica-muculmana-sagrada-de-abate.shtml). Acesso em: 17 mar. 2019.

AL MÁIDA. In: ALCORÃO. [S. l.: s. n.], [570-632]. E-book.

HUSSEIN EL ZOGHBI, Mohamed. Como é feito o abate Halal?. [S. l.], 29 maio 2018. Disponível em: <http://revistasafra.com.br/como-e-feito-o-abate-halal/>. Acesso em: 17 mar. 2019.

KRUGER, Carine. Abate halal: sob a benção de Alá, carne é exportada. [S. l.], 4 jul. 2014. Disponível em: <https://www.informativo.com.br/geral/abate-halal-sob-a-bencao-de-ala-carne-e-exportada,20512.jhtml>. Acesso em: 17 mar. 2019.

ABATE halal: sob a benção de Alá, carne é exportada. [S. l.], [2018-2019]. Disponível em: <http://www.fambrashalal.com.br/como-certificar>. Acesso em: 17 mar. 2019.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. FAO. Agro-Industrial Supply Chain Management: Concepts And Applications. Agricultural Management, Marketing and Finance Occasional Paper nº 17. Rome, Italy, 2007.

ZUCCHI, J. D. Modelo Locacional Para A Cadeia Agroindustrial Da Carne Bovina Brasileira. 201 f. Tese (Doutorado) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2010. Disponível em: Acesso em 06.04.2019

CARVALHO, JOSÉ MÁRCIO. PROFESSOR ORIENTADOR. In: SEIDLER, PAULINE de pina barat. **EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE CARNE BOVINA PARA O MUNDO MUÇULMANO DO ORIENTE MÉDIO E NORTE DA ÁFRICA: PERFIL DAS TRANSAÇÕES COMERCIAIS E PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DO CAMPO ORGANIZACIONAL.** 2012. TCC (MESTRADO EM AGRONEGÓCIOS) - UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINARIA, Brasília, 2012. Disponível em: <http://www.propaga.unb.br/images/Dissertacoes/2010/Pauline-de-Pina-Barat-Seidler.pdf>. Acesso em: 6 abr. 2019.

THE FUTURE of the Global Muslim Population. [S. l.], 27 jan. 2011. Disponível em: <https://www.pewforum.org/2011/01/27/the-future-of-the-global-muslim-population/>. Acesso em: 6 abr. 2019.

AMARAL, LUCAS; CAVINATTO, JOANA PRETTO. Carnes Halal: um mercado promissor. CURUTIBA/PR, 6 dez. 2011. Disponível em: <http://www.sindicarne.com.br/content/view/4282/16/>. Acesso em: 6 abr. 2019.

HALAL: TENDÊNCIA MUNDIAL PARA QUEM BUSCA NOVOS MERCADOS. [S. l.], 2009. Disponível em: <http://www.revista-fi.com/materias/115.pdf>. Acesso em: 6 abr. 2019.

DEMANT, Peter. O mundo muçulmano. São Paulo: Contexto, 2008, 429 p.