

CENTRO PAULA SOUZA

ETEC DONA ESCOLÁSTICA ROSA
CURSO TÉCNICO EM COMÉRCIO EXTERIOR

A IMPORTÂNCIA DA RASTREABILIDADE E
CERTIFICAÇÃO DA CARNE WAGYU PARA A
EXPORTAÇÃO BRASILEIRA.

BRENDA ALVES DE SOUZA SANTOS ¹

GUILHERME CARLOS ARAÚJO ²

LUIZA LOURENÇO VASQUES ³

RAYSSA DOS SANTOS DE LIMA ⁴

VITÓRIA XAVIER DA SILVA ⁵

Orientadora: Prof.^a Ms. Melissa Lima Oliveira Rêgo ⁶

1º Semestre / 2026

¹Técnico em Comércio Exterior, na Etec Dona Escolástica Rosa – brenda.santos13@aluno.cps.sp.gov.br

²Técnico em Comércio Exterior, na Etec Dona Escolástica Rosa – guilherme.araujo21@aluno.cps.sp.gov.br

³ Técnico em Comércio Exterior, na Etec Dona Escolástica Rosa – luiza.vasques@aluno.cps.sp.gov.br

⁴ Técnico em Comércio Exterior, na Etec Dona Escolástica Rosa – rayssa.lima2@aluno.cps.sp.gov.br

⁵ Técnico em Comércio Exterior, na Etec Dona Escolástica Rosa – vitoria.silva111@aluno.cps.sp.gov.br

⁶ Professora Orientadora. Docente do Curso Técnico em Comércio Exterior da Etec Dona Escolástica Rosa, responsável pelo Componente Curricular Planejamento para o Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. E-mail: melissa.rego@cps.sp.gov.br.

Resumo: O artigo aborda a importância da rastreabilidade e da certificação da carne Wagyu para o comércio exterior. O trabalho apresenta a origem da raça no Japão, sua chegada ao Brasil e as principais linhagens, destacando o elevado marmoreio que torna essa carne um produto premium. A pesquisa compara os sistemas de produção japonês e brasileiro, mostrando que ambos utilizam controle genético, alimentação específica, cuidados com o bem-estar animal e processos rigorosos de abate para garantir a qualidade da carne. O Japão possui um sistema de rastreabilidade e classificação mais padronizado, enquanto o Brasil vem ampliando investimentos em genética, certificação e tecnologia para atender ao mercado internacional. O estudo também analisa os principais produtores e consumidores mundiais de Wagyu, destacando Japão, Austrália e Estados Unidos, além do crescimento da demanda em mercados asiáticos. A exportação da carne exige o cumprimento de normas sanitárias, certificações e logística especializada, sendo o transporte marítimo o mais utilizado.

Palavras-chave: Wagyu, Carne, Produção, Mercadoria, Raça.

INTRODUÇÃO

De acordo com a Embaixada do Japão no Brasil o continente asiático tem uma forte cultura de consumir frutos do mar, seja por questões geográficas como o fato do Japão ser cercado pelo Oceano Pacífico, influência religiosa e a falta de terras agrícolas para a criação de rebanhos bovinos. Sendo assim, inicialmente o boi wagyu era utilizado como um animal de transporte por sua forte capacidade de tração; eles realizavam nas plantações de arroz o que hoje seria considerado a função do maquinário arado.

A partir do século XVII (aproximadamente 1635) até o séc. XIX (1854), o rebanho bovino no Japão ficou oficialmente fechado por meio do mandato de um *shogun*, que iniciou um fechamento de 200 anos no Japão. A causa principal foi o medo de uma invasão europeia, tanto geográfica quanto cultural, e isso influenciou diretamente as mudanças genéticas da raça wagyu, tornando-a mais pura, já que a entrada de outros bovinos estava proibida no país até o final da Era Meiji. Após a nova

inserção do Japão no comércio global, diversas raças europeias chegaram, e assim iniciaram-se novos cruzamentos, dando origem às linhagens de Wagyu.

Figura 1: Era Meiji (1868-1912)



Fonte: COSTA (2016).

Essa base genética cuidadosamente desenvolvida ao longo de séculos no Japão foi fundamental para a expansão e agregação de valor da raça para outros países. A partir de 1990, o Wagyu começou a ser inserido no Brasil por meio da importação de animais e material genético.

Curiosamente, as primeiras amostras que chegaram aos Estados Unidos e posteriormente ao Brasil não tiveram grande aceitação inicial, pois nas décadas de 1970 e 1980 a indústria pecuária visava características como crescimento rápido e aparência, devido a demais raças estrangeiras possuírem dificuldade de se adaptar ao clima tropical e suportar parasitas locais.

O Wagyu chegou oficialmente em 1992, na fazenda da empresa Yakult, localizada em Bragança Paulista. A iniciativa de produzir Wagyu no território brasileiro surgiu a partir da motivação dos produtores locais obterem um maior lucro e se destacar no mercado nacional de carnes premium. Com a expansão de mercado, especialmente no estado de São Paulo, houve um interesse maior em investir no melhoramento genético da raça, Wagyu Brasil (2026).

1 ORIGEM DA CARNE WAGYU

Segundo Wang et al. (2019) um ácido graxo é uma cadeia de átomos de carbono ligada a átomos de hidrogênio, com um grupo específico em uma das extremidades chamado carboxila.

Os ácidos graxos são características importantes que afetam a qualidade da carne e o valor nutritivo do gado bovino. A detecção de variantes genéticas na composição de ácidos graxos pode ajudar a elucidar o mecanismo genético subjacente a essas características e promover a melhoria dos perfis de ácidos graxos.

Essas moléculas são responsáveis pelo perfil aromático "coco-like" ou frutado, tecnicamente denominado *Wagyu Beef Flavor (WBF)*, que é quimicamente distinto do aroma de carne bovina comum, dominado por pirazinas e aldeídos de gordura saturada.

Escolher touros com *EBVs (Estimated Breeding Values)* os torna favoráveis ao marmoreio e à facilidade de parto. Combinando a seleção por fenótipo e genômica; o teste de DNA para traços de marmoreio pode acelerar ganhos genéticos em poucas gerações.

1.1 LINHAGEM DA CARNE

De acordo com o portal COISAS DO JAPÃO, 2017 . O termo “wagyu” significa literalmente “gado japonês” e refere-se principalmente às raças, dentro de sua casta existem muitos derivados de sua própria espécie, sendo os principais: *Japanese Black, Japanese Brown, Japanese Shorton, Japanese Pooled*. O *Japanese Black* é o boi mais consumido e valorizado de sua linhagem, representando, em média, 90% do rebanho. A maior parte do rebanho brasileiro é composta por cruzamentos entre wagyu e raças adaptadas ao clima tropical, principalmente o Nelore. Esse cruzamento busca unir a rusticidade, resistência ao calor e eficiência produtiva do zebu com a capacidade de marmoreio do wagyu. Ele é reconhecido por seu nível de marmoreio mais elevado; isso se dá por conta de sua predisposição genética, que favorece o acúmulo de gordura intramuscular. Essa característica ocorre devido à sua genética, que permite o acúmulo de gordura dentro do músculo. Essa condição exerce influência direta na qualidade da carne, na textura e em outras características do Wagyu, contribuindo para seu alto valor no mercado.

Já o *Japanese Brown* é um dos raros da linhagem e apresenta uma proposta diferente: sua carne é magra, com baixo percentual de gordura, comparado ao *Japanese Black*, mas sua maciez permanece. O sabor é mais sutil, sendo considerado uma boa opção para quem prefere comidas mais equilibradas dentro dos tipos de Wagyu. Além disso, sua linhagem apresenta influência de raças europeias, o que contribui para suas características distintas.

Japanese Shorthorn também é um tipo raro, apresentando pouco marmoreio, o que resulta em uma carne mais magra, assim como o *Japanese Brown*. Mesmo assim, ele se destaca por seu sabor mais intenso e marcante, característica fortemente ligada à forma de sua criação em pastagens. Diferente dos outros, o *Japanese Shorthorn* é criado em um sistema mais duradouro, com alimentação não baseada em ração, mas predominantemente em plantas diretamente do pasto, sem muito processamento. Isso influencia seu perfil nutricional e sensorial, sendo esse modelo de criação responsável por um desenvolvimento mais lento do animal.

Por fim, o *Japanese Polled* é o mais raro dos anteriores, com baixa presença no Japão. Sua carne é mais escura, firme e com baixo teor de gordura, tendo um sabor mais forte, por essas características ele não é tão presente no mercado. Justificando essas características é a presença de raças europeias igual ao *Japanese Brown*.

Figura 2: Raças de Wagyu

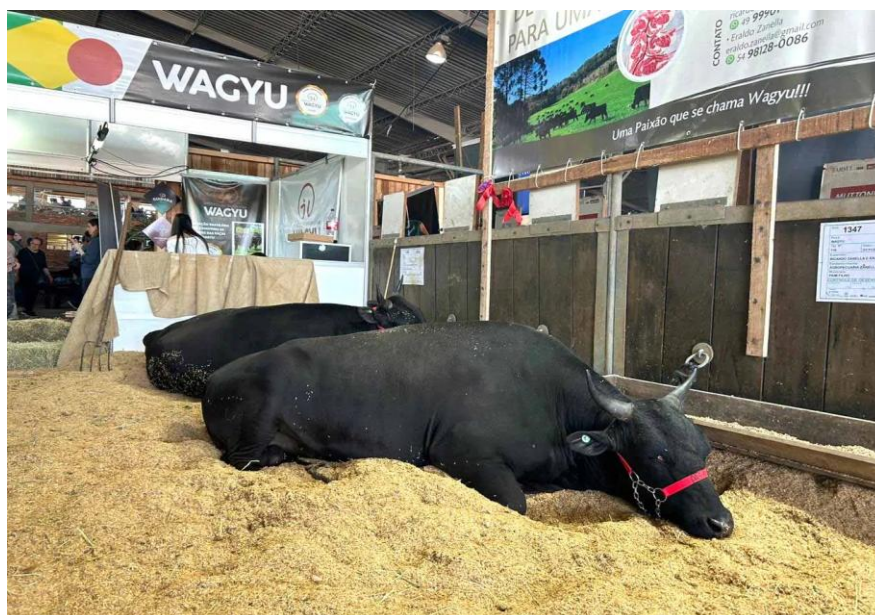


Fonte: SIXTEEN PEAKS (s.d.), 2022.

2 PRODUÇÃO, PREPARAÇÃO E ABATE

A produção do wagyu no Japão é baseada em um sistema altamente controlado de seleção genética, manejo nutricional, bem-estar animal e padronização da carne, fatores que contribuem para a reputação internacional dessa carne bovina como uma das mais valorizadas do mundo. Desde o nascimento, os animais recebem identificação individual obrigatória, permitindo rastreabilidade completa durante toda a vida produtiva. Esse sistema registra informações como origem genética, propriedade de criação, alimentação, transporte e abate, sendo supervisionado pelo Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca do Japão (MAFF).

Figura 3: Criação e Alimentação do Wagyu



Fonte: GAZETA HOJE (2023).

A fase de criação e preparação dos bovinos wagyu é caracterizada por manejo individualizado e controle rigoroso das condições ambientais e alimentares. Diferentemente dos sistemas intensivos convencionais, os produtores japoneses geralmente trabalham com pequenos rebanhos, o que possibilita acompanhamento diário dos animais. A alimentação é planejada para estimular o desenvolvimento gradual da gordura intramuscular, principal característica da carne wagyu. A dieta normalmente inclui milho, cevada, arroz, farelo de soja, silagem, palha de arroz e suplementos minerais. O período de engorda é significativamente mais longo do que em bovinos comerciais comuns, podendo alcançar entre 28 e 36 meses. Esse

crescimento lento favorece a deposição uniforme de gordura entre as fibras musculares, produzindo a textura macia e o elevado marmoreio característicos da carne wagyu. Além disso, o controle do estresse é considerado fundamental no manejo, pois alterações hormonais relacionadas ao cortisol e à adrenalina podem comprometer a qualidade final da carne.

Os procedimentos de abate no Japão seguem rígidos padrões sanitários e de bem-estar animal. Antes do abate é realizada a inspeção ante mortem, na qual veterinários verificam as condições físicas e sanitárias dos bovinos para garantir que apenas animais saudáveis ingressem no processo industrial. Durante a condução ao abate, são adotadas medidas para minimizar o estresse, como redução de ruídos, utilização de corredores antiderrapantes e manejo calmo dos animais. A insensibilização geralmente é feita por método mecânico com pistola pneumática, procedimento realizado antes da sangria para reduzir o sofrimento animal conforme os protocolos internacionais de bem-estar. Após a insensibilização, ocorre a sangria, seguida da esfolagem, evisceração, divisão da carcaça e resfriamento em câmaras frigoríficas controladas.

2.1 PRODUÇÃO DE WAGYU NO BRASIL

No Brasil, a produção de Wagyu apresenta diferenças importantes em relação ao modelo japonês, principalmente em função das condições climáticas, do sistema de criação extensivo predominante e da adaptação genética dos animais ao ambiente tropical. Apesar disso, os criadores brasileiros buscam manter características fundamentais da raça, como o elevado marmoreio, a maciez e a qualidade da gordura, utilizando técnicas de manejo, alimentação e melhoramento genético inspiradas no padrão japonês.

O sistema de produção brasileiro, assim como no Japão, cria o gado no pasto, mas também o confina para receber dietas energéticas formuladas para estimular a deposição de gordura intramuscular.

Durante a fase inicial, os animais permanecem em pastagens tropicais, aproveitando a ampla disponibilidade de áreas de criação no país. Na etapa de terminação, os bovinos são encaminhados para confinamento. A base da alimentação também inclui grãos, podendo variar conforme a região e o objetivo produtivo. Em comparação ao gado comercial convencional brasileiro, o período de engorda do

Wagyu é mais longo, podendo ultrapassar 30 meses em alguns sistemas, sendo comparável ao do Japão, embora lá o período de engorda seja menor.

O bem-estar animal também vem ganhando importância na produção brasileira de Wagyu, especialmente porque o estresse interfere diretamente na qualidade da carne. Muitos frigoríficos e propriedades utilizam práticas de manejo racional, evitando agressões, excesso de ruído e movimentação inadequada dos animais. O abate normalmente segue procedimentos semelhantes aos utilizados internacionalmente, incluindo insensibilização mecânica, sangria, esfolagem, evisceração e resfriamento das carcaças.

Após o abate, a carne Wagyu produzida no Brasil pode passar por sistemas de classificação baseados em critérios como marmoreio, acabamento de gordura, rendimento de carcaça e maciez. Embora o país não possua um sistema oficial tão padronizado quanto o japonês, muitos produtores utilizam referências internacionais, especialmente o Beef Marbling Standard (BMS) japonês e padrões australianos de classificação. O objetivo é atender ao mercado premium, formado principalmente por restaurantes de alto padrão, boutiques de carne e exportação. Nos últimos anos, a demanda por Wagyu brasileiro cresceu significativamente, impulsionando investimentos em genética, nutrição animal e tecnologias de rastreabilidade.

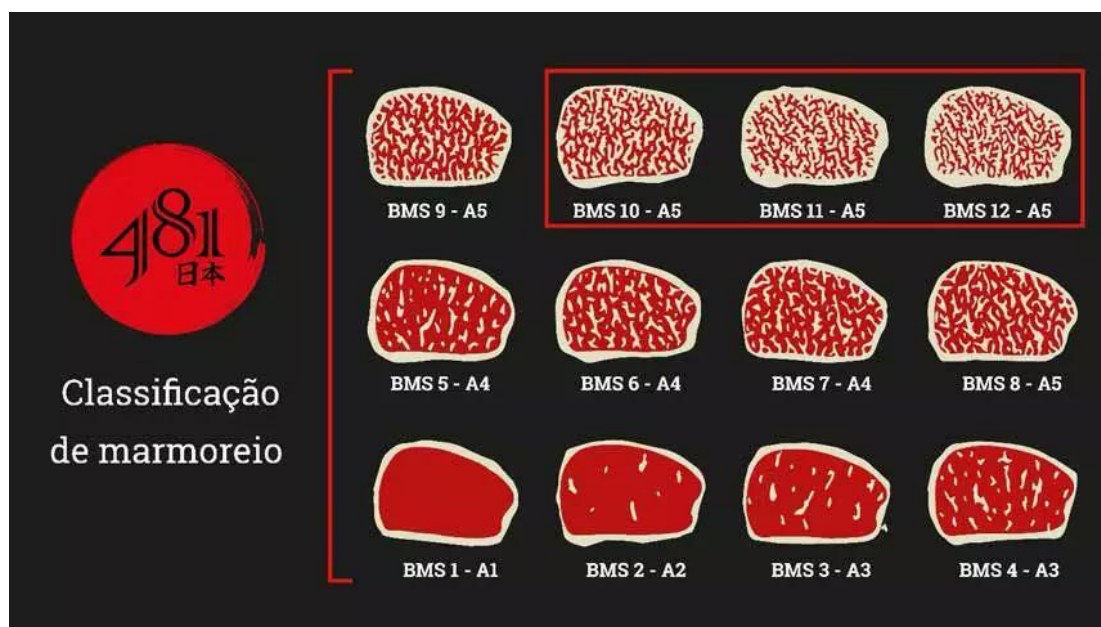
2.2 MENSURAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA QUALIDADE DE MARMOREIO

De acordo com a Embrapa (s.d.), após o abate a carcaça passa por um processo rigoroso de avaliação realizada pela Japan Meat Grading Association (JMGA). A classificação é baseada no rendimento da carcaça e na qualidade da carne. Esse rendimento recebe uma classificação sendo A, B ou C, enquanto a qualidade é avaliada em uma escala de 1 a 5. Desta maneira, uma carne classificada como A5 representa o mais alto padrão de qualidade disponível no sistema japonês.

Dessa forma, uma carne classificada como A5 representa o mais alto padrão de qualidade disponível no sistema japonês. Entre os critérios analisados estão o nível de marmoreio, a coloração da carne, a textura muscular, a firmeza e a qualidade da gordura. O marmoreio é mensurado pelo Beef Marbling Standard (BMS), cuja escala varia de 1 a 12, sendo os níveis mais elevados associados às carnes de maior valor comercial. A avaliação da carcaça é normalmente realizada entre a sexta e a sétima

costela, região considerada ideal para observar a distribuição de gordura intramuscular.

Figura 4: Representação dos níveis de marmoreio, 2026.



Fonte: NEOFEEED (2023).

Todo o sistema produtivo do wagyu japonês é sustentado por normas nacionais de controle de qualidade e rastreabilidade, permitindo elevado grau de padronização da carne produzida. Esse conjunto de procedimentos, associado à seleção genética rigorosa e ao manejo especializado, faz com que o wagyu japonês seja reconhecido mundialmente por sua maciez, sabor e elevado marmoreio, características que diferenciam esse produto no mercado internacional.

3 MAIORES PRODUTORES DE WAGYU

De acordo com o blog Lone Mountain Wagyu, o país que criou o Wagyu, o Japão, continua sendo líder disparado, detendo o maior número de cabeças de gado, seguido pela Austrália, com 100.000 cabeças de gado, sendo 18% puro-sangue, registrando a maior população pura fora do país que originou o bovino. Os primeiros animais chegaram ao país em 1990, visando fortalecer a indústria nacional de carnes, sendo assim eles obtiveram seu primeiro rebanho por meio de uma importação de gado puro-sangue do Japão e o restante dos EUA. Atualmente, a raça predominante

na Austrália é o *Japanese Black*, e a maior parte da sua produção é exportada, aproximadamente 85%, e o que permanece em território nacional é destinado à alta gastronomia.

Já os Estados Unidos adentraram no mercado da carne Wagyu alguns anos antes, em 1976. Os americanos iniciaram com menos de 250 cabeças de gado; portanto, a maior parte do Wagyu foi utilizada em processos de cruzamento com o gado Angus e demais raças habituadas ao território americano.

Enquanto na Europa a produção é reduzida e iniciou-se mais tarde, por volta dos anos 2000, é produzida de diferentes formas e níveis de pureza. Grande parte do rebanho vem de cruzamentos com bovinos convencionais do continente europeu. Apesar de pequena, existem produtores focados no Wagyu puro, e eles se encontram na Alemanha.

3.1 MERCADOS PRINCIPAIS DE WAGYU

Para entendermos onde queremos equiparar o Wagyu brasileiro, é necessário compreendermos os possíveis compradores mais ativos no mercado da carne. Segundo a Fortune Business Insights (2026), os países localizados na região asiática tendem a ter uma maior participação no mercado mundial de carne Wagyu. A região da Ásia-Pacífico representa em torno de 49% a 56% da demanda mundial, com destaque para Japão, China e Austrália.

Entre os principais importadores da carne encontram-se os Estados Unidos, onde o consumo de Wagyu e carnes premium cresce mais a cada ano, Hong Kong, que além de ser um produtor, possui um forte consumo interno, Coreia do Sul e Singapura, com a demanda pelo mercado gastronômico luxuoso.

Na América Latina, os números são menores, mas ainda assim a carne Wagyu já é uma indústria em crescimento: “Uruguay es el principal exportador de wagyu en Latinoamérica” (CONTEXTO GANADERO, 2026). O Uruguai é líder, exportando entre 100 a 150 toneladas mensais da proteína, e toda sua produção é destinada ao exterior. Seguido pelo Chile, Argentina e o Brasil, que também produzem a carne e em grandes volumes, mas principalmente para consumo interno.

4 EXPORTAÇÃO DE CARNE WAGYU

Conforme o Ministério da Agricultura e Pecuária (BRASIL, [s.d.]), a exportação de produtos de origem animal depende do cumprimento das exigências sanitárias definidas pelo país importador.

A exportação de carne bovina brasileira segue um longo processo sanitário e logístico, com rigorosidades que são definidas a depender do país que realizou a importação da mercadoria. O controle de qualidade, rastreabilidade e segurança são fundamentais para garantir a integridade da mercadoria.

Até que a carga saia do país, existem diversas etapas. É uma cadeia envolvendo frigorífico, transporte adequado, certificações sanitárias e documentos para embarque.

Segundo a Metalacre (2026), para a exportação de carnes bovinas no geral, em container refrigerado, o lacre de segurança mais utilizado e aceito internacionalmente é o *bolt seal*, conhecido mais como lacre de pino e bucha. Ele é o padrão no transporte marítimo por entregar resistência, oferece evidências rápidas em caso de violação e atende às exigências impostas por armadores, terminais e parte aduaneira.

Figura 5: Bolt seal,



Fonte: METALACRE (s.d.).

Apesar do alto valor agregado da carne Wagyu, ela não recebe um lacre que a diferencie de outras cargas de carne. Entretanto, a carga justifica uma segurança mais

reforçada, e o *bolt seal* tem a capacidade de oferecer segurança. Mas é importante que, no processo logístico, a rastreabilidade seja feita a todo momento do trajeto, com reforço no número do lacre e, em alguns casos, dupla verificação.

4.1 TIPOS DE MODAIS PARA EXPORTAÇÃO

Para a exportação de carnes, o modal mais utilizado é o marítimo. De acordo com Silva Neto e Caixeta Filho (2009), o transporte marítimo é o principal meio utilizado na exportação brasileira de carne bovina devido à capacidade de movimentar grandes volumes com menor custo logístico. O modal é dominante por ter o maior custo-benefício por tonelada, permitir uma grande quantidade da mercadoria e ter a capacidade de manter a carne refrigerada mesmo em longas distâncias. Para o transporte interno realizado no país, como do frigorífico ao porto, é viável utilizar o modal rodoviário. Tanto no marítimo quanto no rodoviário, é extremamente necessário que a carga seja transportada em contêineres refrigerados, já que o *wagyu* se trata de um produto com alto valor agregado e qualquer erro no processo logístico pode acarretar perda de qualidade sensorial e sanitária.

Portanto, a carne tem grande sensibilidade à perda comercial. O *reefer* permite que a temperatura seja controlada constantemente, e isso protege a mercadoria de se deteriorar, priorizando sua segurança alimentar como um todo, além de atender às adequações rigorosas internacionais de controle de temperatura.

Figura 6: Container Reefer, 2026.



Fonte: Adaptado de Celta Containers, 2026.

5 RASTREABILIDADE DA CARNE

5.1 DOCUMENTOS PERTINENTES

Para a exportação da carne Wagyu, os documentos exigidos são padrões, somando-se à comprovação oficial de genética e raça. Na etapa do embarque, requerem a aprovação prévia do estabelecimento no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e abrangem os seguintes processos principais: o Certificado Sanitário Internacional (CSI), que é emitido pelo MAPA por meio de um sistema eletrônico, caso o lote cumpra todas as exigências sanitárias e de saúde pública do país destinatário.

Seguido pelo Certificado de Origem, ele é essencial para comprovar a pureza de sangue do Wagyu, caracterizando-o como puro ou cruzado; a emissão é validada pela Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos das Raças Wagyu. Prosseguindo pelos Documentos Aduaneiros e Fatura Comercial (*Commercial Invoice*), documentos de natureza fiscal e comercial com todos os detalhes da venda, valor e dados como incoterms, e pelo romaneio de carga (*Packing List*), sendo o relatório detalhado sobre as condições reais, exigidos pela Receita Federal para circulação e despacho de mercadorias.

Dependendo do mercado comprador, podem existir certificações adicionais, como o certificado de abate Halal, exigido pela grande maioria dos países islâmicos; já no setor de alto padrão, é requerido o Certificado de Bem-Estar Animal, muito utilizado por países europeus. Todo o processo é feito no Portal Único Siscomex, local onde o exportador solicitará o LPCO (Licenças, Permissões, Certificados e Outros Documentos) referente à carne de Wagyu. (MAPA, 2026; SISCOMEX, 2026; ABCBRW, 2026).

5.2 RASTREABILIDADE NO BRASIL

De acordo com FLORINDO; MEDEIROS; MAUAD, 2015, p. 52) “O termo rastreabilidade foi padronizado somente em 1994, com a criação da normativa ISO 8402:1994...”. Isso passou a possibilitar acessar todo o histórico de um produto através de informações previamente cadastradas. McKean (2011) define a rastreabilidade como uma importante ferramenta capaz de identificar animais e

produtos de origem animal como um todo, desde as etapas iniciais que fazem parte da cadeia de suprimentos até o consumidor final. A rastreabilidade bovina teve sua motivação a partir de crises sanitárias como febre aftosa, encefalopatia espongiforme bovina, conhecida como doença da vaca louca, e contaminação por dioxina. Sendo assim, surge a necessidade de conhecer todos os processos de produção. Após os anos 2000, a rastreabilidade passou a ser obrigatória para todos os produtos alimentícios comercializados para a União Europeia, que impôs regras sobre identificação e registro de animais.

Conforme Lima et al. (2006) e Nicoloso; Silveira (2013), a partir da restrição da UE, os países exportadores criaram seus próprios sistemas de rastreabilidade para adentrarem nos requisitos exigidos. Sendo assim, visando garantir a sua participação no mercado exterior, o governo brasileiro criou um sistema nomeado de Sistema Brasileiro de Identificação de Bovinos e Bubalinos (Sisbov). O sistema é o conjunto de todas as ações, medidas e procedimentos utilizados para caracterizar a origem do animal, o estado sanitário, sua produção e produtividade.

As atividades registradas no Sisbov são de responsabilidade de certificadoras autorizadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Segundo a Instrução Normativa nº 1, de 9 de janeiro de 2002, as propriedades que fornecem animais para a exportação de carne eram obrigadas a esse regulamento no Sisbov até 2003; entretanto, o sistema tornou-se fraco em 2004, quando foi publicada a Instrução Normativa 77, que alterava o prazo de permanência para animais destinados à exportação para apenas 40 dias. Mais tarde, em janeiro de 2005, a certificação passou a ser obrigatória apenas para os produtores com foco em exportação. Depois do embargo da UE à carne bovina brasileira, o governo lançou um novo sistema de rastreamento, o Serviço de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos. Por causa das novas exigências, grande parte dos pecuaristas brasileiros se manteve ausente, o que gerou um desequilíbrio entre a oferta e a demanda da carne brasileira apta à exportação.

Ainda conforme Nicoloso; Silveira (2013), as constantes mudanças no sistema de rastreabilidade brasileira e suas falhas de identificação e registros causaram novas restrições da UE, obrigando o MAPA a criar uma lista de pecuaristas aprovados para a exportação, conhecida como Lista Trace, onde atualmente há menos de 2.000 propriedades em oito estados do Brasil.

Figura 7: Selo de certificação oferecido apenas pela associação, 2021.



Fonte: Wagyu Brasil, 2021.

5.3 POSSÍVEIS SOLUÇÕES RASTREABILIDADE NO BRASIL

A partir das adversidades relacionadas à rastreabilidade da carne *Wagyu* no Brasil, propõe-se a ampliação de sistemas de controle que são baseados em tecnologias como o Blockchain, ferramenta que armazena informações de forma segura. Tais ferramentas permitem acompanhar o processo produtivo do animal, iniciando na origem até a etapa final, protegendo as informações e gerando uma maior transparência.

Além disso, tornar a produção padronizada com apoio da Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos da Raça *Wagyu* irá contribuir para um controle de qualidade de maior eficiência e confiabilidade. A implementação exige investimentos tecnológicos e infraestrutura entretanto os benefícios que esses fatores incluem estão a valorização do *Wagyu* brasileiro e avanço na credibilidade do país. Desta forma o Brasil aumentará sua competitividade no mercado global e agregar valor a produção nacional de carnes tipo “*premium*”.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com base na pesquisa realizada, foi observado que a carne *Wagyu* possui grande valor no mercado internacional por conta da sua qualidade, ao marmoreio diferenciado e as rigorosidades presentes em sua produção. O estudo mostrou que o Japão mantém um sistema mais padronizado e considerado referência de

rastreabilidade e classificação, enquanto o Brasil vem avançando em investimentos voltados à genética, certificação e tecnologia para atender às exigências do comércio exterior.

Foi possível identificar que a exportação do Wagyu brasileiro depende do cumprimento de normas sanitárias, certificações e processos logísticos adequados, sendo o transporte marítimo o mais utilizado. Dessa forma, conclui-se que a rastreabilidade e a certificação são fundamentais para garantir a credibilidade do produto, ampliar sua competitividade e fortalecer a presença da carne Wagyu nacional no mercado global.

METODOLOGIA

Este artigo foi desenvolvido por meio de uma abordagem qualitativa, com base em pesquisas por webgrafias, artigos científicos, sites especializados e materiais institucionais sobre a carne Wagyu, origem, produção e abate, certificação e rastreabilidade. Também foi utilizada uma abordagem descritiva, com o objetivo de comparar os processos desde a criação a venda final do Japão e do Brasil, analisando suas principais características, diferenças e possíveis semelhanças.

Além disso, foram considerados dados sobre os principais produtores e consumidores mundiais de Wagyu, as exigências necessárias para exportação. A pesquisa permitiu compreender os fatores que influenciam o reconhecimento da carne no mercado internacional, como o marmoreio, o controle genético, o bem-estar animal, a certificação e a logística especializada.

CONSIDERAÇÕES

Este artigo teve como seu objetivo principal analisar a importância da rastreabilidade e da certificação da carne Wagyu para a exportação brasileira. Ao longo da pesquisa, foi possível compreender de forma mais aprofundada os processos que envolvem a produção, a classificação e a comercialização da carne, pontuando que a rastreabilidade é um fator de extrema importância para garantir qualidade, segurança e credibilidade no mercado internacional.

Ao comparar os sistemas de produção do Japão e do Brasil, concluiu-se que o modelo japonês ainda se destaca por sua maior padronização e rigor no controle genético, sanitário e produtivo. No entanto, observou-se que o Brasil vem avançando significativamente em investimentos voltados à genética, à certificação e à tecnologia, o que demonstra potencial para ampliar sua participação no mercado externo de carnes premium.

Além disso, foi observado que a exportação da carne Wagyu depende do cumprimento de exigências sanitárias, documentais e logísticas específicas, reforçando a necessidade de um sistema eficiente de rastreabilidade em todas as etapas da cadeia produtiva. Dessa forma, entende-se que o fortalecimento desses mecanismos pode contribuir para a valorização do produto brasileiro, ampliar sua competitividade e favorecer o crescimento do setor no comércio exterior.

Consideramos que o Brasil possui potencial para ampliar sua participação no mercado de Carnes tipo “Premium” por meio de investimentos em genética, controle de qualidade e tecnologias avançadas para a produção. O artigo demonstrou que esses fatores são essenciais para a valorização da carne Wagyu e para atender às exigências do mercado internacional.

The Importance of Traceability and Certification of Wagyu Beef for Brazilian Exports.

Abstract: The work presents the origin of the breed in Japan, its arrival in Brazil, and the main lineages, highlighting the high marbling that makes this meat a premium product. The research compares Japanese and Brazilian production systems, showing that both use genetic control, specific feeding, animal welfare care, and rigorous slaughter processes to ensure meat quality. Japan has a more standardized traceability and classification system, while Brazil has been increasing investments in genetics, certification, and technology to meet the international market. The study also analyzes the main global producers and consumers of Wagyu, highlighting Japan, Australia, and the United States, as well as the growing demand in Asian markets. Meat export requires compliance with sanitary standards, certifications, and specialized logistics, with maritime transport being the most commonly used.

Keywords: Wagyu, Beef, Production, Trade Commodity, Cattle Breed.

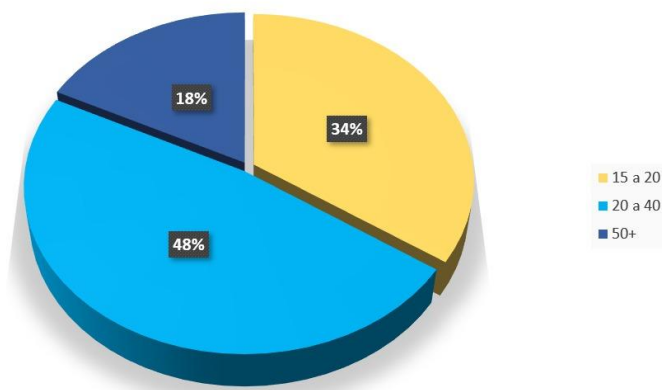
ANEXO

<https://docs.google.com/forms/d/1Cmb9WGykztqNNKJoi2agrzicLr-kTq5rpDsU0C0BNJs/closedform>

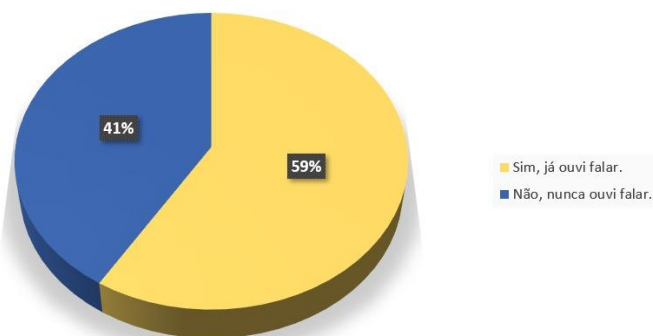
Qual a sua idade?; Você já ouviu falar da carne Wagyu?; Você conhece as características que diferenciam a carne Wagyu das demais carnes?; Você já consumiu carne Wagyu alguma vez?; Você considera importante a origem da carne no momento da compra?; Você estaria disposto(a) pagar mais caro por uma carne wagyu?; O bem-estar animal influencia sua decisão de compra?; Você acredita que o Brasil tem potencial para crescer no mercado internacional de carne Wagyu?; Você acredita que a exportação de Wagyu pode fortalecer a economia brasileira?; Após essa pesquisa você despertou interesse em consumir carne Wagyu?

Gráficos do formulário.

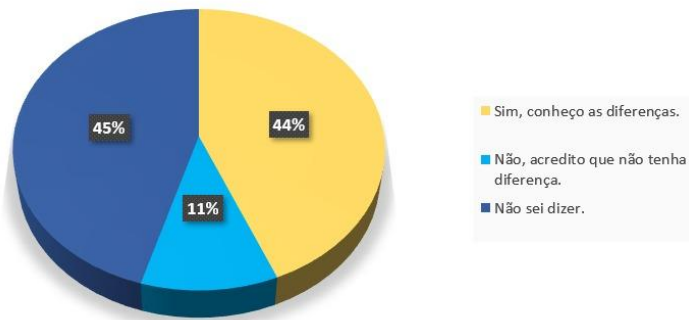
QUAL A SUA IDADE?



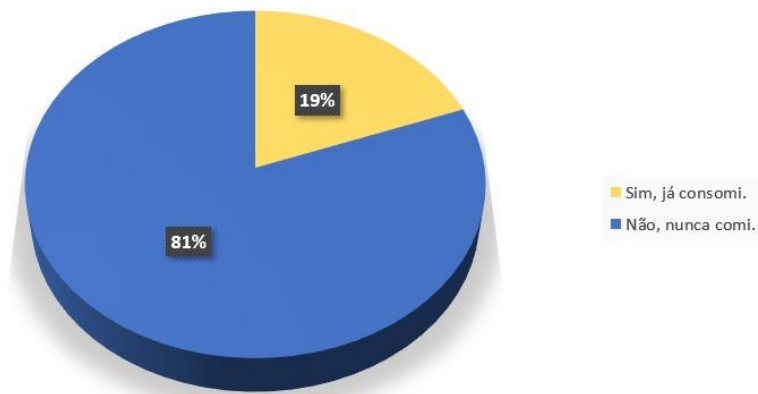
VOCÊ JÁ OUVIU FALAR SOBRE A CARNE WAGYU?



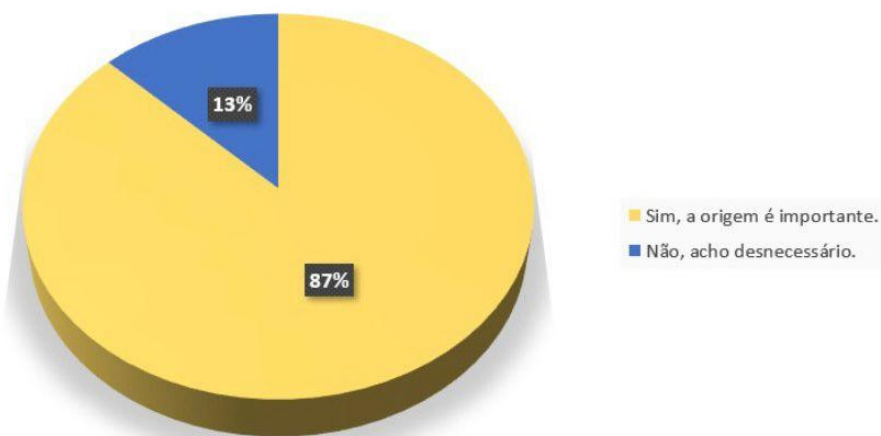
**VOCÊ CONHECE AS CARACTERÍSTICAS QUE
DIFERENCIAM A CARNE WAGYU DAS DEMAIS
CARNES**



**VOCÊ JÁ CONSUMIU CARNE WAGYU ALGUMA
VEZ?**



**VOCÊ CONSIDERA IMPORTANTE A ORIGEM DA
CARNE NO MOMENTO DA COMPRA?**

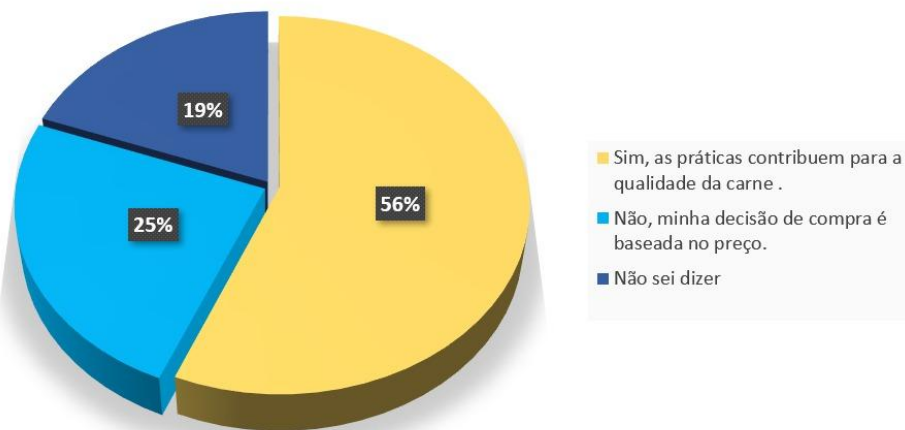


VOCÊ ESTARIA DISPOSTO(A) A PAGAR MAIS CARO POR UMA CARNE WAGYU?

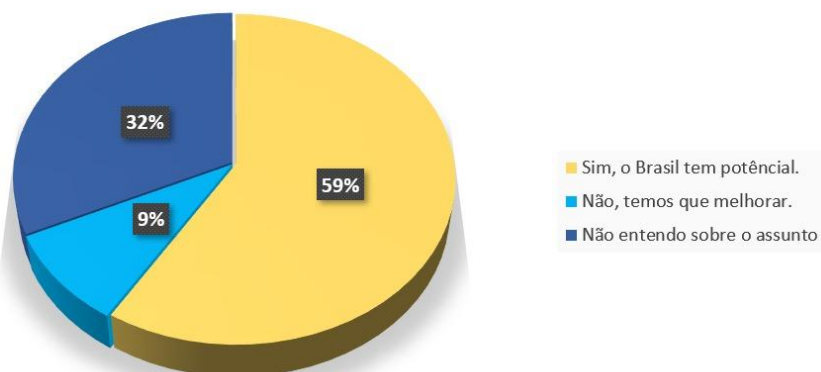


O BEM-ESTAR ANIMAL INFLUENCIA SUA DECISÃO DE COMPRA?

Área do Gráfico

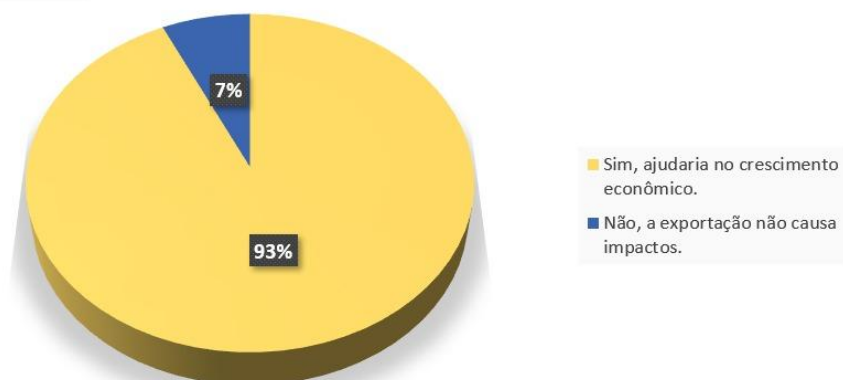


VOCÊ ACREDITA QUE O BRASIL TEM POTENCIAL PARA CRESCER NO MERCADO INTERNACIONAL DE CARNE WAGYU?

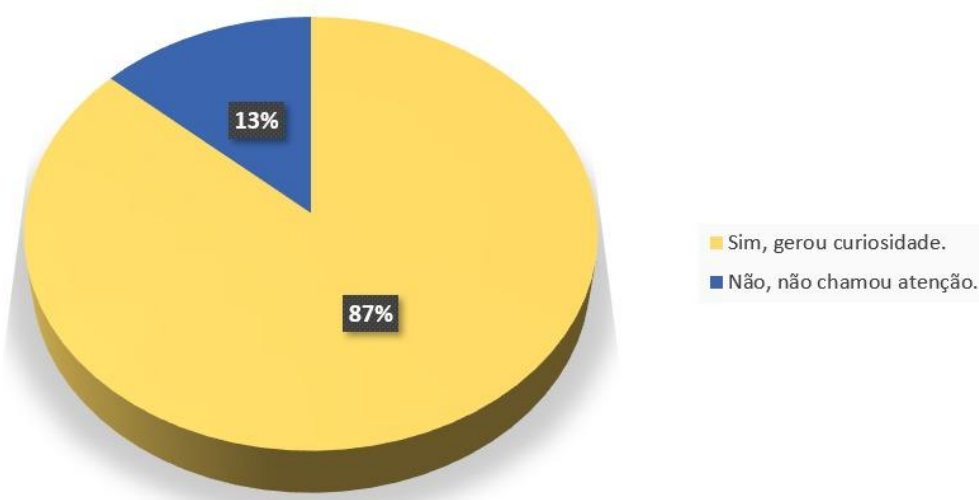


VOCÊ ACREDITA QUE A EXPORTAÇÃO DE WAGYU PODE FORTALECER A ECONOMIA BRASILEIRA?

Área do Gráfico



APÓS ESSA PESQUISA VOCÊ DESPERTOU INTERESSE EM CONSUMIR A CARNE WAGYU?



REREFÊNCIAS

AGROPEC FUTURO. *Como iniciar a cria Wagyu com rentabilidade*. Disponível em: <https://agropecfuturo.com.br/como-iniciar-a-cria-wagyu-com-rentabilidade/>. Acesso em: 8 maio 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE TRANSPORTES AQUAVIÁRIOS (ANTAQ). *Tabela NCM Completa*. Disponível em: https://www.gov.br/antag/pt-br/assuntos/instalacoes-portuarias/Tabela_NCM_Completa.pdf. Acesso em: 16 maio 2026.

COALIZÃO BRASIL CLIMA, FLORESTAS E AGRICULTURA. *A rastreabilidade da cadeia da carne bovina no Brasil: desafios e oportunidades: relatório final e recomendações*. Disponível em: https://www.coalizaobr.com.br/boletins/pdf/A-rastreabilidade-da-cadeia-da-carne-bovina-no-Brasil-desafios-e-oportunidades_relatorio-final-e-recomendacoes.pdf. Acesso em: 1 jun. 2026.

COISAS DO JAPÃO. *Período Edo: a idade dourada da cultura japonesa*. Disponível em: <https://coisasdojapao.com/2017/02/periodo-edo-a-idade-dourada-da-cultura-japonesa-cdj/>. Acesso em: 11 maio 2026.

CONTEXTO GANADERO. *¿Qué países exportan carne de ganado Wagyu?*. Disponível em: <https://www.contextoganadero.com/internacional/que-paises-exportan-carne-de-ganado-wagyu>. Acesso em: 19 maio 2026.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). *Rastreabilidade*. Disponível em: <https://www.embrapa.br/qualidade-da-carne/carne-bovina/rastreabilidade>. Acesso em: 25 maio 2026.

FATEC MOGI DAS CRUZES. *Anima Terra, edição 11, artigo 2*. Disponível em: <https://www.fatecmogidascruzes.com.br/pdf/animaTerra/edicao11/artigo2.pdf>. Acesso em: 11 maio 2026.

FORTUNE BUSINESS INSIGHTS. *Wagyu Beef Market*. Disponível em: <https://www.fortunebusinessinsights.com/pt/wagyu-beef-market-106905>. Acesso em: 19 maio 2026.

GUIDARA. *Conheça a carne Wagyu*. Disponível em: <https://guidara.com.br/conheca-a-carne-wagyu/>. Acesso em: 8 maio 2026.

LONE MOUNTAIN WAGYU. *Wagyu Around the World*. Disponível em: <https://blogs.lonemountainwagyu.com/wagyu-around-the-world>. Acesso em: 16 maio 2026.

NOTÍCIAS AGRÍCOLAS. *Programa impulsiona a padronização e crescimento do Wagyu cruzado no Brasil*. Disponível em: <https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/boi/413797->

[programa-impulsiona-a-padronizacao-e-crescimento-do-wagyu-cruzado-no-brasil.html](#).

Acesso em: 22 maio 2026.

O TERRITÓRIO DA CARNE. *Sistema exclusivo de classificação diferencia a carne japonesa*.

Disponível em: <https://www.oterritoriocardarne.com.br/artigo/sistema-exclusivo-de-classificacao-diferencia-a-carne-japonesa>. Acesso em: 16 maio 2026.

RESEARCHGATE. *The Production of High-Quality Beef with Wagyu Cattle*. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/283487914_The_Production_of_High-Quality_Beef_with_Wagyu_Cattle. Acesso em: 11 maio 2026.

REVISTA ATELIE GEOGRÁFICO. *[Título do artigo]*. Disponível em:

<https://revistas.ufg.br/atelie/article/view/47471/26576>. Acesso em: 27 maio 2026.

SPRINGEROPEN. *Animal Nutrition*. Disponível em:

<https://link.springer.com/article/10.1186/s40104-019-0322-0>. Acesso em: 8 maio 2026.

WAGYU BRASIL. *Criação*. Disponível em: <https://www.wagyu brasil.com/o-wagyu/criacao/>.

Acesso em: 8 maio 2026.

WAGYU BRASIL. *Exportação de Wagyu: como tarifas chinesas podem mudar o mercado em*

2026. Disponível em: <https://www.wagyu brasil.com/exportacao-de-wagyu-como-tarifas-chinas-podem-mudar-o-mercado-em-2026/>. Acesso em: 16 maio 2026.

ASSINATURAS DOS RESPONSÁVEIS

BRENDA ALVES DE SOUZA SANTOS

GUILHERME CARLOS ARAÚJO

LUIZA LOURENÇO VASQUES

RAYSSA DOS SANTOS DE LIMA

VITÓRIA XAVIER DA SILVA

Orientadora: Prof.^a Ms. Melissa Lima Oliveira Rêgo

Santos, São Paulo.

2026.