

Um
mundo de
oportunidades

Volume 9
Origem: animal

AGRO INSIGHT



Institucional

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Presidente da República

CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO

Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

IRAJÁ REZENDE DE LACERDA

Secretário-Executivo do Ministério da Agricultura e Pecuária

GUILHERME CAMPOS JÚNIOR

Secretário de Política Agrícola do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS GOULART

Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária

LUIS RUA

Secretário de Comércio e Relações Internacionais do Ministério da Agricultura e Pecuária

PEDRO ALVES CORRÊA NETO

Secretário de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS ERNESTO AUGUSTIN

Assessor Especial do Gabinete do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLA MADEIRA GONÇALVES SIMÕES DOS REIS

Chefe de Assessoria Especial de Comunicação Social do Ministério da Agricultura e Pecuária

4ª edição. Ano 2025

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Comércio e Relações Internacionais

Departamento de Promoção Comercial e Investimentos - DPR

Coordenação-Geral de Gestão dos Adidos Agrícolas

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 3º andar, Sala 300

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-2821 e-mail: divulgacao.scri@agro.gov.br

Editorial:

Priscilla Burmann

João Huguenin

Coordenação:

Marcel Moreira

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Estella R. Borges de Brito

Jennifer Santos Costa

Jenny Silva Brito

Manoel Augusto Soares Junior

Filipe Guerra

Equipe técnica:

Carlos Vitor Muller

Eduardo Sampaio Marques

José Guilherme Tollstadius Leal

Adriano Perrelli Pestana de Castro

Luciana Pich Gomes

Andrea Claudia Parrilla

Daniela de Moraes Aviani

Silvio Luiz Rodrigues Testaseca

Glauco Bertoldo

Nilton Antônio de Moraes

Paulo Márcio Mendonça de Araújo

Rodrigo do Espírito Santo Padovani

Leandro Diamantino Feijó

Jean Felipe Celestino Gouhie

Clóvis Augusto Versalli Serafini

Ricardo Zanatta Machado

Priscila Rech Pinto Moser

Rafael Mohana de Carvalho Refosco

Vanessa Medeiros de Jesus

Ana Lúcia de Paula Viana

Fabiana Villa Alves

Virginia Arantes Ferreira Carpi

Ângelo de Queiroz Maurício

Bruno Cavalheiro Breitenbach

Marlos Schuck Vicenzi

Fernanda Vanessa Mascarenhas

Magalhães

Marco Aurélio Pavarino

Dalci de Jesus Bagolin

Ellen Elizabeth Laurindo

Adriane Reis Cruvinel

Frederique Rosa e Abreu

Warley Efreim Campos

Márcio Rezende Evaristo Carlos

Marco Túlio Santiago

Luiz Cláudio de Santana e Caruso

Rafael D'Aquino Mafra

Ana Carolina Miranda Lamy

Diego Leonardo Rodrigues

Juliano Vieira

Leandro Antunes

Permitida a reprodução sem fins lucrativos, parcial ou total, por qualquer meio, se citada a fonte e o sítio da Internet onde pode ser encontrado o original (www.gov.br/agricultura).

Catálogo na Fonte

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Resumo

O AgrolInsight nasce do compromisso do Ministério da Agricultura e Pecuária com o fortalecimento da presença do agronegócio brasileiro no mercado internacional.

Desenvolvido pela Secretaria de Comércio e Relações Internacionais (SCRI), com apoio dos adidos agrícolas presentes em 38 países, o material reúne análises estratégicas e oportunidades de negócios para produtores, exportadores e associações setoriais que buscam crescer de forma competitiva e sustentável.

Com base nas diretrizes do ministro Carlos Fávaro e sob a liderança do secretário Luis Rua, o AgrolInsight é resultado do esforço de uma equipe dedicada que acredita no potencial do Brasil como potência agroexportadora.

Este relatório é mais do que um compilado de dados — é uma ponte entre o agro brasileiro e o mundo.



CORTES NOBRES DE CARNE NAS FILIPINAS: TENDÊNCIAS DE CONSUMO, OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA O BRASIL

Data: 15/09/2025

Posto: Manila/Filipinas

Palavras-chave: carnes nobres; cortes premium; exportação; Filipinas; mercado; perspectivas; oportunidades; foodservice; food retail; alimentação; tendências; hábitos de consumo

Responsável: Virgínia Arantes Ferreira Carpi

SUMÁRIO:

O mercado filipino de carnes nobres apresenta um dinamismo crescente, sustentado pela ascensão da classe média, pela expansão do foodservice e pela valorização de padrões de consumo associados ao prestígio e à conveniência. A introdução de cortes premium responde à demanda por experiências gastronômicas diferenciadas, tanto no ambiente doméstico quanto em restaurantes de alto padrão. Este artigo examina o consumo local, o cenário de importações e a concorrência, além de abordar os aspectos regulatórios e tarifários que moldam o acesso ao mercado. Por fim, discute eventos estratégicos de promoção comercial e apresenta perspectivas para a inserção brasileira nesse segmento de valor agregado.

O consumo de carnes nas Filipinas está historicamente vinculado à dieta básica da população, com destaque para carne suína e aves. No entanto, observa-se nos últimos anos uma mudança de perfil, marcada pela busca por produtos de maior qualidade, variedade e sofisticação. Essa transformação reflete tanto o aumento do poder aquisitivo da classe média quanto a influência da globalização alimentar e da gastronomia internacional. Nesse contexto, cortes nobres de carne bovina, suína e de aves passaram a ocupar um espaço cada vez mais visível, especialmente em áreas urbanas como Manila e Cebu, onde restaurantes, hotéis e supermercados premium oferecem alternativas voltadas para consumidores exigentes.

O mercado filipino de carnes nobres vem se consolidando como um segmento em expansão, sustentado pela ascensão da classe média urbana e pela busca por experiências gastronômicas diferenciadas. Restaurantes, hotéis e serviços de catering têm desempenhado papel central na introdução de cortes premium à mesa do consumidor local, tornando-se vitrines importantes para carnes de qualidade superior.

A abertura da primeira unidade da Fogo de Chão em Manila ilustra a valorização da carne brasileira no segmento premium. A chegada da churrascaria, primeira da franquia na Ásia, foi amplamente antecipada, com grande expectativa ("FOMO – fear of missing out") por parte dos apreciadores de carnes premium na capital filipina. O restaurante trouxe o modelo clássico do rodízio brasileiro, com cortes grelhados à lenha e serviço tradicional de mesas, replicando a experiência consagrada internacionalmente.

Sua abertura celebra a chegada de um "gosto do sul do Brasil" às Filipinas e inaugura capítulo na cena gastronômica local, introduzindo cortes como picanha, fraldinha e outros cortes nobres brasileiros ao público filipino. Destaca-se que esta inauguração representa um exemplo do potencial de valorização da carne brasileira como produto premium num país onde o churrasco de estilo brasileiro começa a conquistar adeptos.

Breve panorama do consumo local

A preferência tradicional dos filipinos pela carne suína e de frango ainda predomina, mas a carne bovina vem registrando crescimento em segmentos específicos. Cortes nobres de carne bovina, como ribeye, tenderloin e striploin, são associados a ocasiões especiais e ao consumo fora do lar, sobretudo em churrascarias, restaurantes internacionais e estabelecimentos gourmet. Há também espaço para cortes suínos de maior valor agregado, como presunto curado e preparações típicas da gastronomia espanhola, que ainda exerce forte influência cultural.

A abertura da primeira unidade da Fogo de Chão em Manila, pioneira na Ásia, exemplifica como os restaurantes especializados têm desempenhado papel importante na difusão de cortes típicos brasileiros, como picanha e fraldinha (Figura 1), ampliando o repertório de consumo local. Esse movimento conecta-se a uma tendência crescente de “experiential dining”, em que o consumidor busca vivências gastronômicas diferenciadas, e também à valorização da autenticidade cultural. Essa combinação de tradição e modernidade, aliada ao aumento do poder aquisitivo da classe média urbana e à maior disposição em investir em alimentos importados que transmitam status, qualidade e segurança alimentar, abre caminho para que carnes nobres brasileiras ganhem espaço em um mercado que valoriza tanto a conveniência quanto a autenticidade cultural.

Figura 1: Exemplos de apresentação de cortes nobres típicos do Brasil, como picanha e fraldinha, na abertura do restaurante Fogo de Chão, em Makati City, Metro Manila.



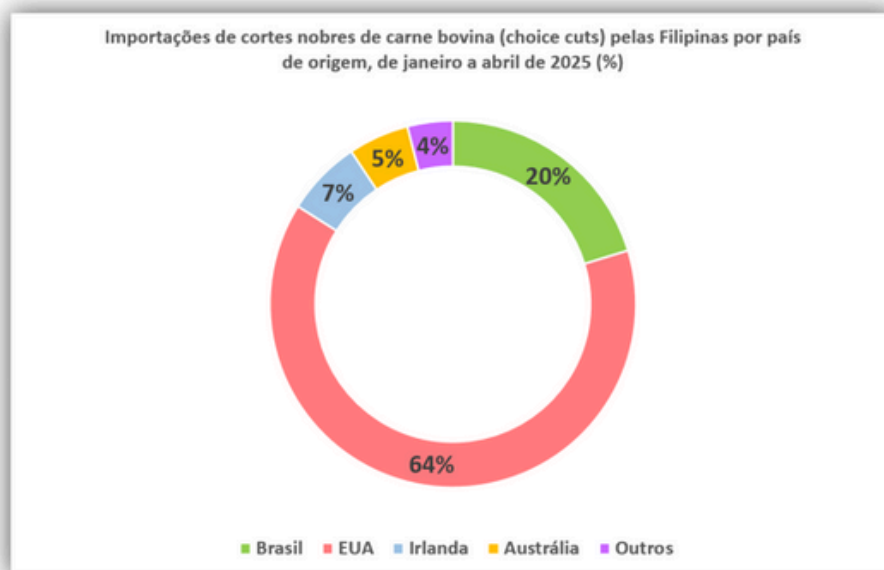
Fonte: Divulgação, Fogo de Chão,
(<https://www.instagram.com/p/DOcZg1ckrKp/?igsh=MXhpMnltaGdoMDZtYg==>), 2025.

Cenário de importações, principais concorrentes e oportunidades para o Brasil

O mercado filipino de carnes nobres é abastecido principalmente por importações, já que a produção local é limitada em volume e qualidade para atender a esse nicho específico. Dados do Departamento (Ministério) de Agricultura (DA) referentes ao período de janeiro a abril de 2025 revelam a distribuição do mercado filipino de cortes nobres de carne bovina (choice cuts), conforme consta do Gráfico 1. Os Estados Unidos lideram amplamente, com 64% das importações, sustentados pelo reconhecimento de qualidade e pela forte estratégia de marketing junto a restaurantes e supermercados de padrão internacional. O Brasil aparece em segundo lugar, com 20%, um resultado expressivo que demonstra a crescente aceitação da carne bovina brasileira em segmentos de maior valor agregado, ainda que tradicionalmente o país tenha se destacado pelo fornecimento de volumes maiores em cortes padrão. Irlanda (7%) e Austrália (5%) completam o cenário como fornecedores de nicho, explorando atributos específicos de produção e imagem de sustentabilidade. Esse quadro evidencia que há espaço para o Brasil consolidar sua presença entre os consumidores filipinos mais exigentes, competindo não apenas em preço e volume, mas também em diferenciação e qualidade percebida.

O Brasil figura como primeiro fornecedor de carne de frango (60%), bovina (36%) e suína (36%) no período acima mencionado. Nesse sentido, ainda que o Brasil seja o principal fornecedor de carne bovina, suína e de frango às Filipinas, com 43% do volume total importado quando somados todos os tipos de carnes, o potencial do mercado filipino no segmento de cortes nobres e carnes premium é muito significativo. Isso abre espaço para uma estratégia de penetração focada na qualidade e na diferenciação do produto, destacando atributos como rastreabilidade, sabor, maciez e sustentabilidade da produção.

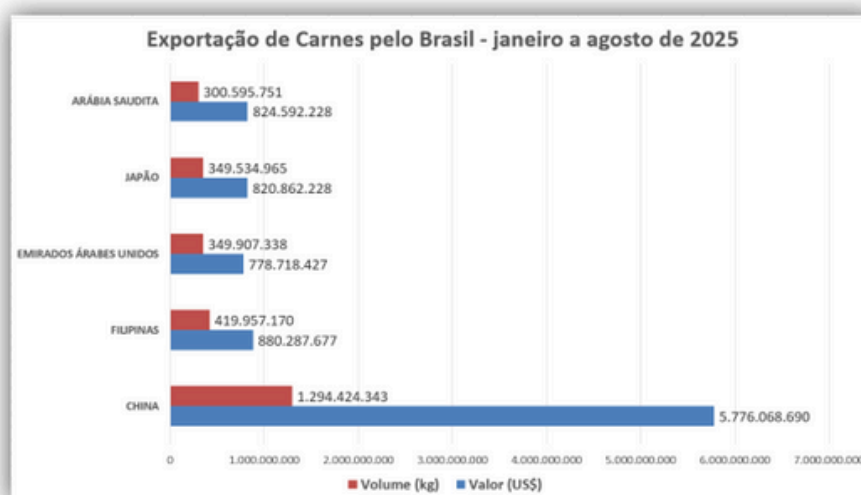
Gráfico 1: Importações de cortes nobres de carne bovina pelas Filipinas por país de origem, de janeiro a abril de 2025, em percentual.



Fonte: DA Trade System, 2025.

As Filipinas são o 2º mercado para o Brasil, quando somadas as exportações para todos os tipos de carnes, com impressionantes 419,9 mil toneladas exportadas de janeiro a agosto de 2025, atrás somente da China (Gráfico 2). Para o Brasil, as Filipinas são atualmente o 1º mercado para carne suína, 7º para carne de frango e 9º para carne bovina (7º, quando contabilizados somente países), em volume exportado, segundo dados do Sistema Agrostat (MAPA).

Gráfico 2: Principais destinos das exportações de carnes do Brasil, de janeiro a agosto de 2025, em volume e valor.



Fonte: Sistema Agrostat (MAPA), 2025.

Aspectos Regulatórios

O acesso ao mercado filipino de carnes exige conformidade com os requisitos estabelecidos pelo Bureau da Indústria Animal (Bureau of Animal Industry - BAI) e pelo Serviço Nacional de Inspeção de Carnes (National Meat Inspection Service - NMIS).

A aprovação de estabelecimentos exportadores, o cumprimento de normas sanitárias internacionais e a emissão de certificados específicos de saúde animal são condições indispensáveis para a entrada de cortes nobres no país. Além disso, os rótulos devem atender às exigências locais de informação nutricional e origem, sendo recomendável que os exportadores acompanhem constantemente as atualizações regulatórias, que podem variar conforme surtos sanitários internacionais e medidas de proteção ao consumidor.

Em 2024, obtive o reconhecimento, por parte das autoridades filipinas, da equivalência de sistemas de inspeção sanitária, especificamente para as exportações brasileiras de carnes bovina, suína e de aves in natura, por meio da acreditação de sistema (System Accreditation), com validade de 3 anos. Na prática, em resposta ao pedido brasileiro feito em 2023, após a realização de missão de auditoria, o Departamento de Agricultura das Filipinas outorgou ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) autorização para certificar e habilitar estabelecimentos, desde que atendam aos requisitos filipinos. Portanto, estabelecimentos interessados na exportação de carne e produtos cárneos às Filipinas devem estar habilitados junto ao MAPA para esta finalidade.

Os estabelecimentos importadores também precisam atender às normas filipinas quanto ao registro junto aos órgãos competentes, para execução de suas atividades (importação, armazenamento, processamento etc.).

ASPECTOS TARIFÁRIOS

As tarifas de importação para carnes variam de acordo com o produto, conforme a classificação na ASEAN Harmonized Tariff Nomenclature (AHTN). Países membros da ASEAN e parceiros com acordos comerciais preferenciais desfrutam de reduções tarifárias ou isenções, o que representa uma vantagem competitiva.

Como o Brasil não possui acordo tarifário vigente com as Filipinas, suas exportações estão sujeitas à tarifa plena, sob o Sistema Geral de Preferências, conforme Tabela de Tarifas de Nação Mais Favorecida (Most-Favoured-Nation – MFN) para os anos de 2024 a 2028, atualizada pela Executive Order No. 62, de 20 de junho de 2024.

A tarifa MFN aplicada aos produtos brasileiros é de 10% para cortes de carne bovina; 15% (dentro da cota) e 25% (fora da cota) para cortes de carne suína; e de 40% para cortes selecionados de frango ou frango inteiro. Além das tarifas ad valorem, se somam impostos adicionais e custos logísticos.

Embora países com acordos vigentes desfrutem de preferências tarifárias, o Brasil enfrenta alíquotas regulares mais elevadas, o que impacta sua competitividade direta em preço. Nesse sentido, explorar nichos de alto valor agregado pode ser uma forma de compensar desvantagens tarifárias, posicionando o produto como premium.

Eventos para o Setor de Alimentos nas Filipinas

Um dos principais eventos no setor de alimentos e serviços de alimentação nas Filipinas é a World Food Expo – WOFEX 2025. A edição de 2025 foi realizada de 6 a 9 de agosto de 2025, em Manila (<https://wofex.com/wofex-manila/>). A WOFEX é a principal exposição internacional que abrange alimentos, bebidas, hospitalidade, embalagens e processamento nas Filipinas (Figura 2).

Em 2025, em seu 25º aniversário, o evento reuniu mais de 50 mil visitantes e mais de 630 expositores, conforme dados divulgados pelos organizadores, incluindo empresas de alimentos, bebidas, confeitaria, panificação, utensílios culinários, equipamentos de food service, embalagens, maquinários, soluções digitais e serviços. O público visitante abrange compradores, atacadistas, supermercados, distribuidores, importadores, profissionais da área de alimentação, hospitalidade e serviços relacionados, além de consumidores em geral. Além da edição principal em Manila, a WOFEX acontece também em suas versões regionais, em Visayas (24 a 26 de abril de 2025), Mindanao (22 a 24 de maio de 2025) e Iliolo (19 a 21 de junho de 2025).

Figura 2: Material de divulgação da 25ª WOFEX, realizada em Manila.



Fonte: WOFEX Manila, 2025 (<https://wofex.com/wofex-manila/> <https://ildex-philippines.com/>).

Em 2025, registrou-se a maior participação brasileira na WOFEX. Um grande engajamento setorial, com a presença da ABIEC e da APBA, proporcionou a presença de 28 empresas brasileiras do setor de proteína animal. A participação em feiras como a WOFEX (World Food Expo) e em eventos especializados em carnes e foodservice é essencial para a inserção do Brasil nesse mercado. Essas plataformas não apenas promovem a visibilidade dos produtos, como também permitem contato direto com importadores, distribuidores e chefs, fundamentais para construir confiança e consolidar a imagem do produto brasileiro como de alta qualidade. Demonstrações gastronômicas e degustações podem ser especialmente eficazes para sensibilizar consumidores e formadores de opinião sobre os diferenciais da carne brasileira.

DESAFIOS E OPORTUNIDADES

As oportunidades para o Brasil no segmento de cortes nobres no mercado filipino residem principalmente na diferenciação. A ênfase em sustentabilidade, certificações, bem-estar animal e qualidade sensorial pode aproximar o produto brasileiro das preferências de consumidores urbanos e exigentes. Há espaço ainda para o fornecimento a restaurantes especializados e churrascarias já estabelecidas no país, bem como para a criação de parcerias com distribuidores especializados em nichos premium, em mercados de alto padrão, hotéis de luxo. A expansão do e-commerce de alimentos também abre caminho para testar novos canais de venda, atingindo consumidores de alta renda além dos pontos de comércio usuais.

Ainda que o volume exportado pelo Brasil às Filipinas já seja muito expressivo, ainda há espaço para crescimento e consolidação deste mercado. Uma quantidade significativa de carne brasileira é utilizada para processamento nas Filipinas, como um insumo para a indústria local. Esse fato é positivo, no sentido de contribuir com o desenvolvimento da indústria local, favorecendo a economia, o abastecimento, a estabilidade de preços e, consequentemente, o controle inflacionário. Por outro lado, há margem para o trabalho de promoção comercial e imagem do país para apresentar produtos de maior valor agregado, como cortes nobres, que sejam reconhecidos como produtos brasileiros, especialmente no segmento de restaurantes, hotelaria e mercados de nicho.

Nos mercados de alto padrão das Filipinas, é comum que as carnes nobres sejam apresentadas com destaque para o país de origem, muitas vezes acompanhadas por bandeiras, selos oficiais ou marcas setoriais que reforçam a reputação do produto, conforme evidenciado na Figura 3. Essa prática é visível tanto no varejo gourmet — em supermercados premium e butiques de carne, onde cortes importados são comercializados em embalagens que evidenciam sua procedência — quanto no segmento de restaurantes especializados, que utilizam a origem como elemento central de diferenciação em cardápios e campanhas de marketing. Consumidores associam atributos de qualidade, status e confiança às carnes de países reconhecidos por sua excelência produtiva, como Estados Unidos e Austrália. Para o Brasil, maior exportador de carnes às Filipinas, essa tendência abre espaço para reforçar sua presença por meio de marcas setoriais brasileiras e de estratégias de promoção que valorizem a combinação entre tradição, sustentabilidade e sabor diferenciado de seus cortes nobres.

Nas imagens da Figura 3, observa-se a presença de carnes importadas de diferentes origens, como Austrália e Estados Unidos, expostas em um supermercado filipino em Makati City, em Manila (The Market Place). Os cortes nobres — ribeye, porterhouse, striploin e t-bone — são destacados com etiquetas que evidenciam a procedência por meio de bandeiras nacionais, reforçando a estratégia de valorização do país de origem como atributo de qualidade e status.

Os preços elevados desses cortes demonstram a percepção premium associada às carnes importadas, voltadas a consumidores dispostos a pagar mais por diferenciação, experiência gastronômica e segurança alimentar.

Figura 3: Exemplos de corte nobres para venda no varejo, em Makati City, Metro Manila.



Fonte: Carpi, V.A.F., 2025.

Destaca-se que alguns mercados já oferecem a carne brasileira com o marketing sobre sua origem. Um exemplo é o uso da marca setorial **Brazilian Beef** para a carne bovina, exemplificado na Figura 4. Na imagem, os cortes de carne bovina brasileira ocupam prateleiras inteiras sob a marca setorial **Brazilian Beef – Naturally good**, promovida de forma uniforme e padronizada, no supermercado Landers, em BGC, Metro Manila. A embalagem destaca o país de origem, reforçando a identidade do Brasil como fornecedor de carnes de qualidade.

Diferentemente dos cortes ultranobres apresentados no primeiro caso, a oferta aqui se concentra em uma ampla variedade de cortes do dia a dia — como cubos, tiras e carne moída —, permitindo maior acessibilidade e presença constante no consumo doméstico. Essa diferenciação mostra como o Brasil pode atuar em distintos segmentos: do fornecimento em escala a oportunidades crescentes no nicho de carnes nobres. Nesse sentido, replicar essa estratégia de identidade visual e comunicação clara também para cortes nobres seria extremamente importante, pois permitiria competir de forma direta com as carnes premium já posicionadas no mercado, valorizando atributos como origem, qualidade sensorial e confiança no produto brasileiro.

Figura 4: Exemplos de corte brasileiros do dia a dia com a marca *Brazilian Beef*, para venda no varejo, em Bonifacio Global City (BGC), Metro Manila.



Fonte: Carneiro, I.M.M., 2025.

Eventos como o Brazilian Beef Dinner e o Flavors of Brazil: A Culinary Experience têm papel estratégico na promoção comercial dos cortes nobres brasileiros e na construção da imagem do Brasil como fornecedor confiável e diferenciado de carnes. Essas iniciativas não apenas aproximam importadores, chefs renomados, distribuidores, representantes do varejo e formadores de opinião, mas também criam experiências sensoriais que traduzem em prática os atributos de qualidade, sabor e versatilidade da carne brasileira. Ao colocar os cortes nobres no centro da experiência gastronômica, esses eventos reforçam o posicionamento do Brasil em um mercado filipino que valoriza cada vez mais produtos premium e com identidade de origem. Essas ações permitem não apenas a degustação de cortes nobres — como picanha, fraldinha e ribeye, mas também a valorização da cultura gastronômica brasileira que está diretamente associada a esses produtos. Trata-se de um espaço privilegiado para apresentar diferenciais competitivos, como sabor, maciez e segurança sanitária, em um ambiente que une experiência sensorial e diplomacia gastronômica.

O Brazilian Beef Dinner (Figura 5), realizado em agosto de 2025, pela Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (ABIEC), com o apoio da Embaixada do Brasil em Manila e da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX Brasil), apresentou cortes nobres a autoridades locais, formadores de opinião, importadores e representantes do setor de food service. Mais do que uma experiência gastronômica, o evento reforçou a imagem do Brasil como fornecedor confiável de carne de alta qualidade, valorizando atributos como sabor, diversidade de cortes e sustentabilidade da pecuária nacional. Ao aproximar o produto brasileiro do público decisor em um ambiente de prestígio, a ação fortaleceu a construção de uma narrativa positiva e contribuiu para posicionar os cortes nobres como opção diferenciada e competitiva frente a outros fornecedores já presentes no mercado filipino.

Figura 5: *Brazilian Beef Dinner*, evento realizado em Manila, em agosto de 2025.



Fonte: Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (ABIEC), 2025.

Além disso, a diplomacia gastronômica fortalece a percepção do Brasil como um parceiro estratégico para atender às demandas de consumidores sofisticados e restaurantes especializados em carnes, segmento em expansão nas Filipinas. Mais do que uma degustação, esses eventos funcionam como vitrines de negócios, capazes de abrir espaço para negociações comerciais, gerar visibilidade em mídia especializada e consolidar o valor agregado do Brazilian Beef, Brazilian Pork, Brazilian Chicken e Brazilian Duck como marcas setoriais. Isso demonstra que a promoção em ambientes qualificados é um passo essencial para que os cortes nobres brasileiros conquistem maior espaço em um mercado altamente competitivo.

Um exemplo relevante de como o Brasil vem fortalecendo a interlocução com o mercado filipino foi o seminário “Philippines – Brazil: A Successful Partnership – WOA-based decisions for food security”, realizado em Manila em agosto de 2025 (Figura 6). O evento, organizado pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), com o apoio da Embaixada do Brasil em Manila e da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX Brasil), reuniu autoridades governamentais, importadores, exportadores e entidades setoriais dos dois países para discutir a adoção de políticas baseadas nas recomendações da Organização Mundial de Saúde Animal (OMSA) como instrumento de segurança alimentar e previsibilidade no comércio internacional de proteínas. Essa iniciativa reforça a importância do engajamento técnico e institucional para reduzir incertezas, aproximar reguladores e operadores de mercado e, ao mesmo tempo, abrir caminho para que cortes nobres brasileiros conquistem maior espaço nas Filipinas em um ambiente de maior confiança mútua.

Figura 6: Seminário “Philippines – Brazil: A Successful Partnership – WOAH-based decisions for food security”, realizado em Manila, em agosto de 2025.



Fonte: Carpi, V.A.F., 2025.

PERSPECTIVAS E CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado filipino de carnes nobres deve manter sua trajetória de expansão, impulsionado por fatores estruturais como crescimento econômico, urbanização acelerada e a ascensão de uma classe média com maior poder de compra, que busca cada vez mais experiências gastronômicas diferenciadas. Restaurantes especializados, churrascarias e casas internacionais que destacam a origem e a qualidade dos cortes, aliados ao dinamismo do varejo premium e das plataformas digitais, reforçam a percepção da carne nobre como símbolo de status e sofisticação no consumo local.

Para o Brasil, inserir-se nesse segmento significa ao mesmo tempo enfrentar uma concorrência consolidada — notadamente de Estados Unidos, Austrália e Irlanda — e explorar uma vantagem estratégica: sua posição como maior exportador mundial de carne bovina e de frango, e terceiro de carne suína. A credibilidade da pecuária brasileira, a diversidade de cortes e a competitividade em qualidade criam bases sólidas para a entrada em nichos de maior valor agregado. No entanto, o êxito dependerá de uma estratégia multifacetada que combine adequação regulatória, superação de barreiras tarifárias, fortalecimento da logística e, sobretudo, a construção de uma narrativa clara sobre atributos de diferenciação, como origem, sustentabilidade, rastreabilidade e excelência sensorial.

A presença institucional em eventos estratégicos, a exemplo das feiras internacionais e das ações de diplomacia gastronômica realizadas recentemente, reforça o papel do Brasil não apenas como grande fornecedor de proteína animal, mas também como protagonista capaz de atender às exigências de consumidores sofisticados e mercados premium. Nesse contexto, a aposta em cortes nobres representa não apenas uma oportunidade comercial, mas também um movimento estratégico de diversificação e valorização das exportações brasileiras, consolidando o país como referência global também no segmento de alto padrão.