

Um
mundo de
oportunidades

Volume 6
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.



MERCADO FILIPINO DE PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS: NOVOS CAMINHOS PARA A INDÚSTRIA BRASILEIRA

Data: 15/06/2025

Posto: Manila/Filipinas

Palavras-chave: carne processada; carne termicamente processada; produtos cárneos processados; exportação; Filipinas; mercado; perspectivas; oportunidades; registro de produto; food service; food retail

Responsável: Virgínia Arantes Ferreira Carpi

SUMÁRIO:

O mercado filipino de produtos cárneos processados apresenta crescimento consistente, impulsionado pela demanda crescente nos setores de food service, food retail e pelo consumo doméstico, especialmente em centros urbanos. Com uma indústria local limitada e elevada dependência de importações para atender às necessidades de carnes industrializadas e termoprocessadas, o país configura-se como mercado estratégico para exportadores brasileiros. Este artigo analisa o cenário atual, destacando os principais países exportadores, aspectos regulatórios e tarifários, e identifica oportunidades para a ampliação da presença brasileira, ressaltando os diferenciais qualitativos e de sustentabilidade dos produtos cárneos processados nacionais. Adicionalmente, evidencia a importância da diversificação da pauta exportadora e do fortalecimento das relações institucionais e comerciais entre Brasil e Filipinas para o acesso e consolidação neste mercado em expansão.

O mercado filipino de produtos cárneos processados representa uma oportunidade estratégica para a diversificação e expansão das exportações brasileiras. Com o crescimento econômico e o aumento do poder de compra da população nas Filipinas, observa-se uma demanda crescente por alimentos industrializados, convenientes e de alta qualidade. Nesse contexto, o Brasil, reconhecido pela excelência na produção de carnes e pelo rigor sanitário, está bem posicionado para ampliar sua participação nesse segmento promissor.

Para aproveitar plenamente esse potencial, é fundamental compreender as especificidades do mercado filipino, incluindo as exigências regulatórias impostas pela Food and Drug Administration (FDA) local, as preferências dos consumidores e as dinâmicas comerciais do país. Este artigo analisa as oportunidades e desafios para a exportação de produtos cárneos processados às Filipinas, destacando aspectos regulatórios, de mercado e estratégicos que podem favorecer o ingresso e a consolidação dos produtos brasileiros nesse mercado em expansão.

Panorama Geral do Mercado de Produtos Cárneos Processados nas Filipinas

O mercado filipino de produtos cárneos processados acompanha tendências de urbanização acelerada, crescimento populacional e expansão das redes de food retail e food service. Produtos como hambúrgueres, salsichas, bacon, nuggets, carnes temperadas ou defumadas e carne enlatada registram crescimento sustentado, impulsionados pela demanda por conveniência, praticidade e variedade de opções proteicas. O aumento do consumo fora de casa e a popularidade das cadeias de fast food também contribuem para a expansão do segmento.

Embora haja produção local de carnes processadas, a indústria filipina enfrenta limitações de escala, oferta regular de matéria-prima e restrições sanitárias, o que mantém o país como importante importador desses produtos. Essa condição abre espaço para países exportadores, como o Brasil, ampliarem seu portfólio no mercado filipino, especialmente no segmento de termoprocessados e pré-cozidos, que apresentam boas margens de lucro para importadores e distribuidores, em razão do maior valor agregado, menor risco zoossanitário e maior aceitação no food service e varejo local.

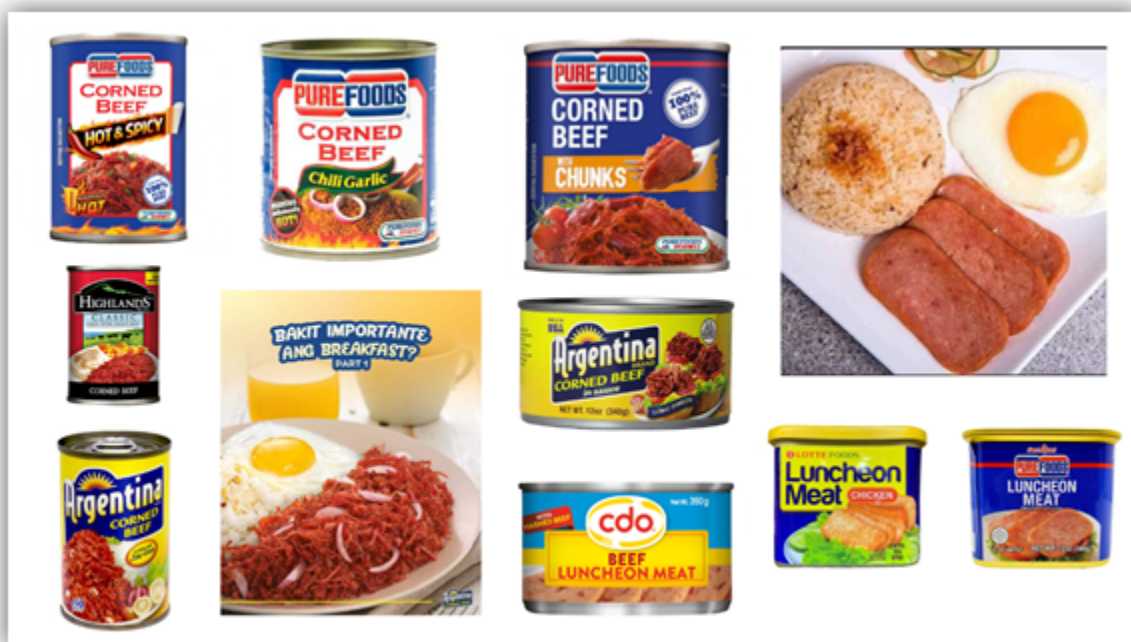
Preferências do Consumidor Filipino: Luncheon Meat e Corned Beef

Os filipinos apresentam forte apreciação por produtos cárneos processados específicos, com destaque para o luncheon meat e o corned beef (Figura 1). Esses itens são amplamente consumidos no cotidiano, tanto como parte de refeições tradicionais quanto em preparações rápidas e práticas, refletindo o estilo de vida dinâmico das principais áreas urbanas do país.

O luncheon meat, conhecido por sua versatilidade e sabor marcante, é um alimento comum nas mesas filipinas, servido em sanduíches, omeletes e acompanhamentos variados. É um produto cárneo processado, preparado a partir de carne moída ou picada (normalmente de suíno, bovino, frango ou misturas), combinada com sal, condimentos e, frequentemente, aditivos como conservantes e estabilizantes. A mistura é embutida ou enlatada, podendo ser cozida, curada ou defumada. Sua textura é uniforme, tem sabor suave, levemente salgado, podendo conter especiarias, pronto para consumo, após abertura da embalagem.

Já o corned beef, tradicionalmente apreciado em refeições matinais e lanches, destaca-se pela textura macia e pelo sabor salgado característico, sendo um produto emblemático da cultura alimentar local. É feito exclusivamente de carne bovina (geralmente peito ou dianteiro) curada em salmoura contendo sal, nitrato ou nitrito de sódio, e outros condimentos, cozida. No comércio internacional, é apresentado principalmente na forma enlatada e pronto para consumo. Possui textura desfiada ou em pedaços irregulares, sabor mais salgado e condimentado, pode conter gelatina ou caldo espesso.

Figura 1: Luncheon Meat e Corned Beef, em apresentação comercial e de consumo típico no café da manhã filipino.



Fonte: Sites de venda dos produtos (2025).

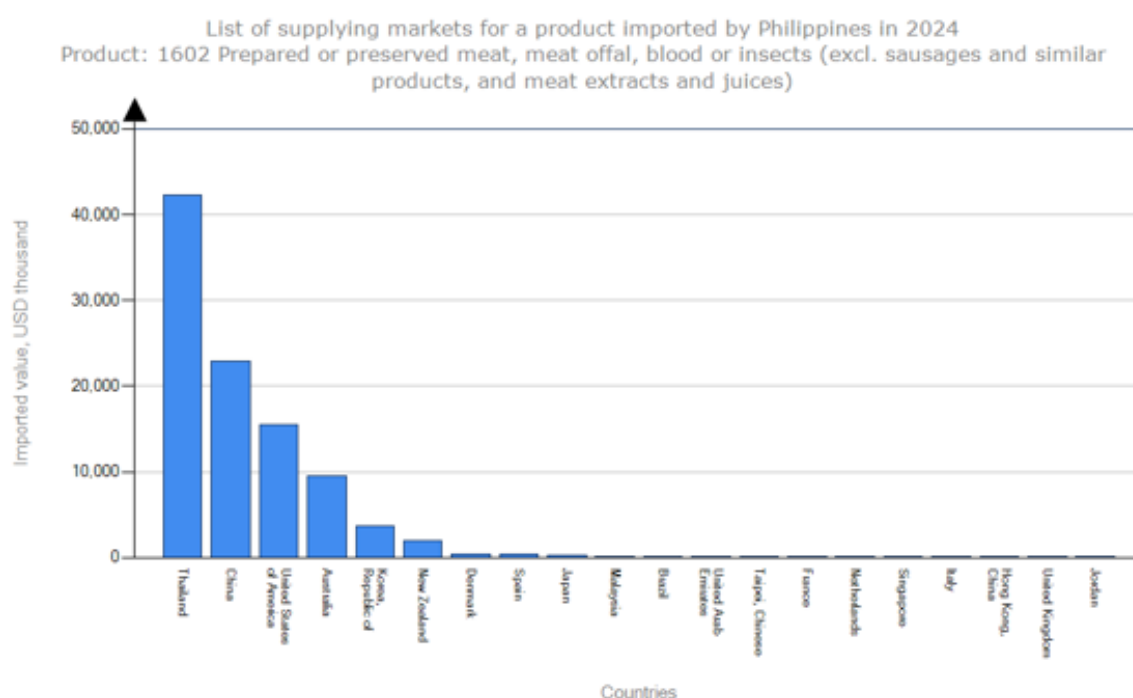
Além do apelo sensorial e da praticidade, o consumo desses produtos está associado a fatores culturais e econômicos. Nas Filipinas, o luncheon meat e o corned beef são tradicionalmente valorizados pela longa vida de prateleira, facilidade de armazenamento e preço acessível em comparação a carnes frescas, aspectos particularmente relevantes em regiões com limitações logísticas ou infraestrutura de refrigeração. Por serem alimentos tradicionais e apreciados, estão presentes de forma recorrente nos cardápios de restaurantes de comida filipina, especialmente nas opções de café da manhã e merienda (lanche ou refeição intermediária). Esses produtos também são amplamente utilizados em ocasiões familiares, festividades e como itens essenciais em cestas de ajuda humanitária e kits de emergência, o que reforça sua presença consolidada no cotidiano alimentar filipino e amplia as oportunidades para a inserção de novas marcas e fornecedores estrangeiros no mercado local.

Essa preferência cria uma demanda consistente e crescente, que pode ser atendida pela oferta brasileira, reconhecida pela qualidade, segurança alimentar e certificações internacionais. Entender essas preferências é essencial para a adequação dos produtos ao gosto local e para o desenvolvimento de estratégias comerciais eficazes.

Importações e Principais Países Exportadores

As Filipinas são tradicionalmente dependentes de importações para complementar a oferta de produtos cárneos processados, sobretudo diante dos surtos sanitários que afetaram a produção local de aves e suínos nos últimos anos, como a Influenza Aviária de Alta Patogenicidade (IAAP) e a Peste Suína Africana (PSA). Entre os principais exportadores ao mercado filipino destacam-se Tailândia, China, Estados Unidos, Austrália e países da União Europeia, conforme Gráficos 1 a 3.

Gráfico 1. Principais países fornecedores de produtos cárneos processados – preparações e conservas de carne (AHN 1602) para as Filipinas em 2024.



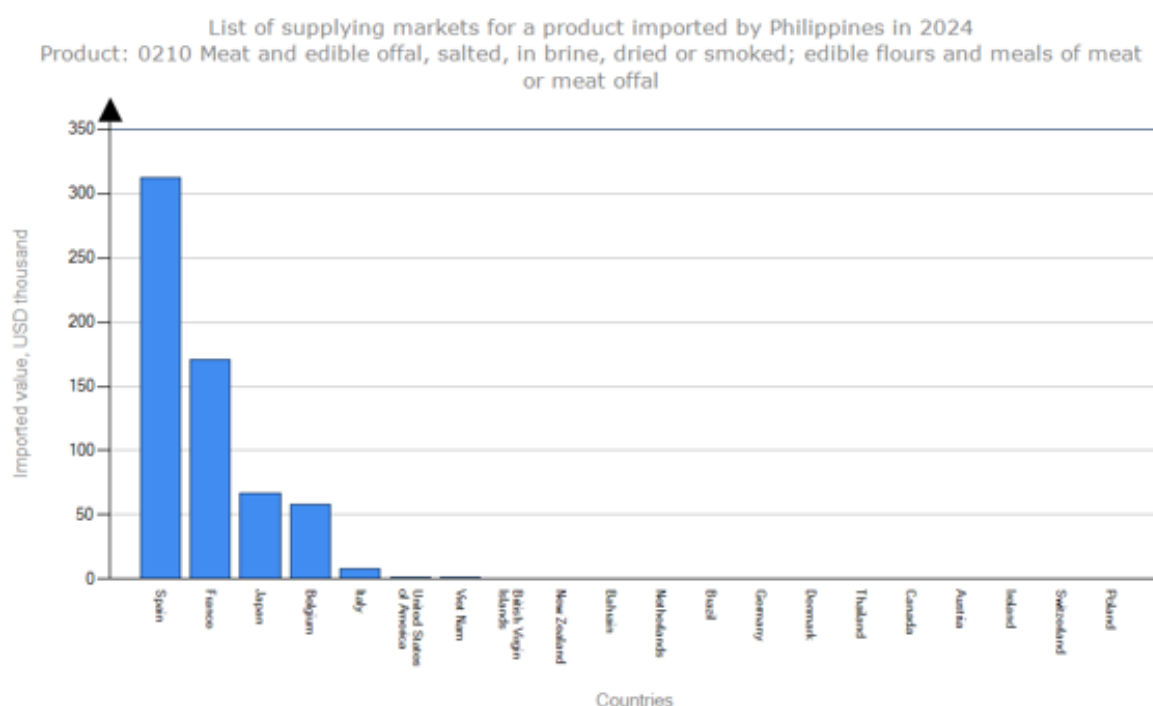
Fonte: *Trade Map (ITC)*, 2025.

Esses países se beneficiam tanto da proximidade logística (no caso de fornecedores da Ásia-Pacífico) quanto da já consolidada reputação como fornecedores de alimentos seguros e de alta qualidade. Contudo, a crescente demanda por opções diversificadas e o fortalecimento das relações comerciais bilaterais permitem espaço para a entrada de novos players, como o Brasil.

Em 2024, as Filipinas importaram mais de USD 98 milhões e 39 mil toneladas de produtos cárneos processados, dado este que demonstra o potencial desse mercado para as empresas brasileiras.

A preferência dos consumidores filipinos por produtos cárneos processados importados está associada não apenas à oferta limitada da indústria local, mas também à busca por marcas reconhecidas, padrões internacionais de segurança alimentar e variedade de apresentações. Nesse contexto, a crescente urbanização, o aumento da renda disponível e a valorização de produtos práticos e de longa validade impulsionam as importações, sobretudo de itens como luncheon meat, corned beef e embutidos. Esse cenário favorece a ampliação da pauta exportadora brasileira, considerando a capacidade do país em atender às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas pelo mercado filipino e a competitividade de sua indústria de alimentos processados.

Gráfico 2. Principais países fornecedores de produtos cárneos processados, carnes salgadas, em salmoura, secas, defumadas e outras preparações (AHTN 0210) para as Filipinas em 2024.



Fonte: Trade Map (ITC), 2025.

A pele de porco desidratada é mais um produto que apresenta significativo potencial de exportação para o mercado filipino, especialmente para abastecer a indústria local de chicharon e outros snacks à base de proteína animal. Tradicionalmente consumido nas Filipinas, o chicharon é um petisco popular presente em estabelecimentos de alimentação, redes de fast-food, mercados e eventos sociais, com grande aceitação em todas as faixas etárias. A crescente demanda por produtos prontos para consumo e snacks de origem animal, associada à necessidade de complementar a oferta local afetada por restrições sanitárias na suinocultura, abre oportunidades para fornecedores internacionais. O Brasil, reconhecido pela competitividade e qualidade sanitária de seus produtos suínos, pode se posicionar como fornecedor relevante, especialmente considerando a possibilidade de agregar valor por meio de certificações e atributos como rastreabilidade, sustentabilidade e padrões internacionais de segurança alimentar.

Gráfico 3. Principais países fornecedores de produtos cárneos processados, embutidos e produtos similares (AHNT 1601.00) para as Filipinas em 2024.

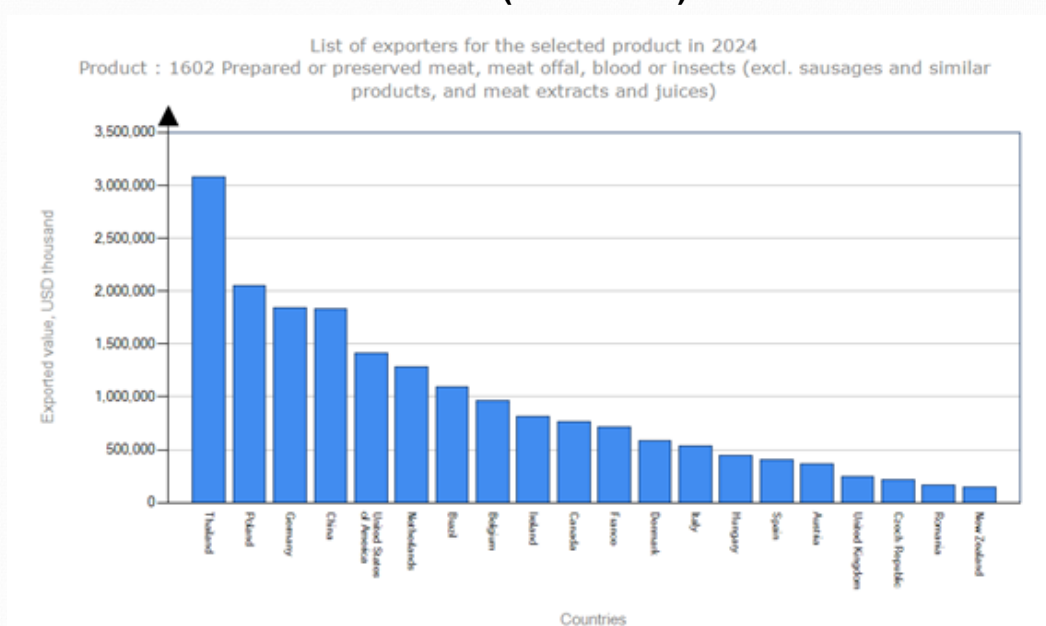


Fonte: Trade Map (ITC), 2025.

Participação do Brasil no Mercado Filipino e Perspectivas para Ampliação

O Brasil ainda possui participação tímida no segmento de produtos cárneos processados nas Filipinas, concentrando-se principalmente nas exportações de carnes in natura. No entanto, com o fortalecimento das relações comerciais e o reconhecimento internacional da qualidade e sustentabilidade da carne brasileira, surgem oportunidades para o país ampliar sua presença nesse nicho. O país é um dos principais países exportadores no segmento, sendo o 7º exportador em valor (Gráfico 4) e o 6º em volume de preparações e conservas de carne (AHNT 1602). De acordo com dados do Trade Map (ITC), o Brasil exportou cerca de USD 77 mil, correspondendo a 161 toneladas destes produtos para as Filipinas em 2024, ocupando a 11ª posição entre os países fornecedores, com 0,1% de share no mercado filipino.

Gráfico 4. Principais países exportadores de produtos cárneos processados – preparações e conservas de carne (AHNT 1602) em 2024.



No mesmo ano, o Brasil exportou mais de USD 1,1 bilhão no segmento de preparações e conservas de carnes, correspondendo a mais de 237 mil toneladas destes produtos, segundo informações obtidas no Agrostat - Estatísticas de Comércio Exterior do Agronegócio Brasileiro (MAPA). Os principais destinos de tais produtos brasileiros em 2024 foram Reino Unido, Estados Unidos, Irlanda, Chile e Japão.

Produtos como hambúrgueres congelados, carnes temperadas ou cozidas, bacon processado e embutidos podem encontrar espaço, especialmente no food service e em redes varejistas que buscam diversificar fornecedores e ampliar seu sortimento premium e gourmet. O diferencial brasileiro, além da competitividade de preços e qualidade dos produtos, reside no rígido controle sanitário, na rastreabilidade, e no perfil sustentável da cadeia produtiva, especialmente no caso de carnes provenientes de sistemas integrados lavoura-pecuária-floresta e de programas certificados de boas práticas.

O mercado filipino, caracterizado pela alta sensibilidade a preço e pelo forte apelo por marcas já conhecidas, abre espaço para fornecedores que consigam combinar competitividade comercial, qualidade reconhecida e atendimento aos requisitos regulatórios locais. Nesse sentido, o Brasil dispõe de vantagens estratégicas, como o status sanitário de áreas livres de importantes doenças animais, a capacidade instalada da indústria de alimentos processados e a flexibilidade para atender demandas específicas de formulação e embalagem. A participação em eventos do setor e a realização de ações de promoção comercial podem contribuir para a introdução e consolidação de marcas brasileiras junto a distribuidores, importadores e redes de varejo filipinas.

Além das oportunidades no mercado varejista, destaca-se o potencial junto aos canais de food service e hotelaria, segmentos que demandam volumes expressivos e produtos com padrão de qualidade constante. O fornecimento de itens como luncheon meat, corned beef e outros produtos cárneos processados para esse público oferece possibilidade de contratos de médio e longo prazo, com valor agregado superior. A inserção gradual nesses canais também favorece o reconhecimento das marcas brasileiras entre consumidores locais, contribuindo para a expansão das exportações e para a diversificação dos destinos comerciais do setor de proteína animal processada do Brasil.

Aspectos Regulatórios

Nas Filipinas, os produtos cárneos processados e termoprocessados, como hambúrgueres, embutidos e carnes temperadas congeladas, são regulamentados pela Food and Drug Administration (FDA), órgão vinculado ao Departamento de Saúde (DOH). Para comercialização no mercado local, os importadores devem obter junto à FDA a Licença de Operação como Importador/Distribuidor de Alimentos (LTO) e, para cada produto, o Certificado de Registro de Produto (CPR).

A Administrative Order No. 2014-0029, intitulada Rules and Regulations on the Licensing of Food Establishments and Registration of Processed Food, and Other Food Products, and For Other Purposes, emitida pelo DOH, estabelece as diretrizes para o licenciamento de estabelecimentos alimentícios (LTO) e o registro de alimentos processados e outros produtos alimentícios nas Filipinas (CPR). Seu objetivo é assegurar que todos os alimentos processados comercializados no país, sejam eles produzidos localmente ou importados, atendam aos padrões de segurança, qualidade e rotulagem exigidos pela autoridade sanitária. A norma se aplica a fabricantes, processadores, empacotadores, reempacotadores, importadores, exportadores, distribuidores e comerciantes de alimentos processados, incluindo aditivos alimentares, suplementos e água engarrafada, excluindo alimentos frescos e operações reguladas por governos locais.

O processo de registro do produto segue os procedimentos definidos pela FDA Circular No. 2020-033, que estabelece os requisitos documentais e etapas de aplicação, incluindo a apresentação de certificados sanitários emitidos pela autoridade competente do país exportador, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), no caso do Brasil. Também são aceitos certificados de boas práticas de fabricação (GMP), certificações HACCP, FSSC ou equivalentes.

Os parâmetros para análise e aprovação de produtos processados estão atualizados na FDA Advisory 2023-1897, que revoga circulares anteriores e simplifica as exigências para importação de matérias-primas e alimentos industrializados.

Os aspectos de rotulagem de alimentos pré-embalados, incluindo suplementos alimentares, tanto nacionais quanto importados, são abordados na Administrative Order No. 2014-0030, formalmente intitulada Revised Rules and Regulations Governing the Labeling of Prepackaged Food Products, emitida pelo DOH.

Embora a FDA seja o órgão principal para produtos processados, o Bureau da Indústria Animal (BAI), subordinado ao Departamento de Agricultura (DA), participa do processo regulatório quando os produtos forem destinados a uso não humano ou tenham impacto sanitário animal, como ocorre em alguns casos de produtos de origem animal para alimentação animal ou insumos.

Aspectos Tarifários

Atualmente, os produtos cárneos processados importados pelas Filipinas estão sujeitos a tarifas aduaneiras que variam de acordo com a classificação tarifária na ASEAN Harmonized Tariff Nomenclature (AHTN). De maneira geral, itens como hambúrgueres, embutidos e carnes temperadas congeladas se enquadram em posições específicas do capítulo 16.02 da nomenclatura, com alíquotas que podem oscilar entre 7% e 45%, dependendo da natureza e composição do produto.

A 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, estabelece tarifa de 35% para preparações e conservas de carne bovina, como o corned beef, e de 40% para preparações e conservas de carne suína e de frango, como o luncheon. Para salsichas (16.01), em geral, a tarifa é de 40%. Na categoria de carnes salgadas, em salmoura, secas, defumadas e outras preparações (02.10), presuntos e bacon estão submetidos à tarifa de 40%, enquanto carne bovina e pele suína desidratada têm tarifa de 7% e a carne de frango em cubos liofilizada tem tarifa de 3%.

Para os países membros de acordos preferenciais com as Filipinas, como os integrantes da ASEAN ou aqueles que possuem acordos bilaterais com o país, podem ser aplicadas tarifas reduzidas ou isentas. No caso do Brasil, as exportações seguem as tarifas de Nação Mais Favorecida (NMF), já que não há acordo preferencial vigente. Assim, conhecer a classificação correta do produto e o tratamento tarifário aplicado é fundamental para a formação de preços competitivos no mercado filipino.

Destaca-se que China, Austrália e Coreia do Sul são beneficiadas por acordos de livre comércio firmados com a ASEAN, que asseguram tarifa zero para os produtos acima destacados. A Tailândia também é beneficiada com tarifa zero, por ser membro da ASEAN. Já os Estados Unidos e os países da União Europeia estão submetidos às mesmas tarifas que o Brasil.

Eventos para o Setor de Produtos Carneos Processados nas Filipinas

As Filipinas realizam diversos eventos voltados para o setor de alimentos e produtos agropecuários. No segmento de alimentos, destacam-se a seguir os principais eventos, cuja participação representa uma estratégia relevante para a promoção dos produtos cárneos processados da indústria brasileira.

A World Food Expo – WOFEX 2025 será realizada de 6 a 9 de agosto de 2025, no SMX Convention Center, Mall of Asia Complex, em Manila (<https://wofex.com/wofex-manila/>). A WOFEX é a principal exposição internacional que abrange alimentos, bebidas, hospitalidade, embalagens e processamento nas Filipinas. Em 2024, o evento reuniu mais de 50 mil visitantes e mais de 630 expositores, conforme dados divulgados pelos organizadores. Este ano, o evento celebra seu 25º aniversário (Figura 2), com expectativas de uma edição diferenciada, com muitos expositores, incluindo empresas de alimentos, bebidas, confeitaria, panificação, utensílios culinários, equipamentos de food service, embalagens, maquinários, soluções digitais e serviços. Consiste em uma plataforma para produtos e serviços no segmento de alimentos e bebidas, conectando profissionais e consumidores, oferecendo seminários técnicos e oportunidades de networking. 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, a ser realizada em Manila.



Fonte: WOFEX Manila, 2025 (Valorizar esses atributos junto aos parceiros comValorizar esses atributos junto aos parceiros com).

Outro evento interessante para o segmento é a International Food Exhibition – IFEX Philippines. A IFEX é uma feira internacional de alimentos, bebidas e ingredientes nas Filipinas, reunindo expositores locais e internacionais (Valorizar esses atributos junto aos parceiros com). A edição de 2025 foi realizada de 22 a 24 de maio.

Esses eventos proporcionam oportunidades para empresas de alimentos e produtos agropecuários, especialmente do setor de proteína animal, acompanharem as tendências do mercado, participarem de reuniões setoriais, poderem se conectar com outros representantes da indústria. Além disso, configuram-se como espaços estratégicos para ampliar redes de relacionamento e fortalecer parcerias comerciais, contribuindo para a maior visibilidade dos produtos cárneos processados brasileiros no mercado filipino. Considerando a demanda crescente por esse tipo de produto no país, a participação nessas iniciativas pode representar um diferencial competitivo para as empresas interessadas em expandir sua presença e explorar novas oportunidades nas Filipinas.

Recomendações Estratégicas para Empresas Brasileiras

Para que as empresas brasileiras do setor de produtos cárneos processados possam efetivamente aproveitar as oportunidades no mercado filipino, são apresentadas a seguir algumas estratégias:

1. Investimento em Registro e Conformidade Regulatório:

Conhecer o processo de registro junto à FDA das Filipinas, ainda que essa etapa seja realizada pelo importador, visando garantir o atendimento aos requisitos de documentação, certificações sanitárias e boas práticas.

2. Desenvolvimento de Produtos Adaptados ao Paladar Local:

Criar portfólios que considerem preferências de sabor do consumidor filipino, como produtos com temperos adocicados, picantes e defumados, bem como opções práticas e convenientes para o food service e food retail.

3. Fortalecimento das Relações Comerciais e Parcerias Locais:

Estabelecer alianças com distribuidores, importadores e redes varejistas filipinas, aproveitando feiras e eventos do setor (como WOFEX e IFEX) para networking, visibilidade da marca e entendimento das tendências de consumo.

4. Valorização dos Diferenciais de Sustentabilidade e Qualidade:

Explorar certificações de sustentabilidade, rastreabilidade e responsabilidade socioambiental que destacam a carne brasileira como produto confiável e alinhado com as demandas globais por práticas sustentáveis.

5. Monitoramento das Condições Tarifárias e Oportunidades de Acordos:

Acompanhar as negociações comerciais bilaterais e eventuais acordos preferenciais, que possam reduzir tarifas para produtos processados brasileiros, aprimorando a competitividade em preço.

Desafios e Oportunidades

Um dos principais desafios para o ingresso de produtos cárneos processados brasileiros nas Filipinas é a necessidade de adaptação aos requisitos regulatórios específicos estabelecidos pela FDA, que incluem a apresentação de documentos técnicos, certificações sanitárias e registros detalhados a serem providenciados pelo importador. O processo, embora bem definido, pode demandar tempo e articulação eficiente entre exportadores, importadores e autoridades sanitárias envolvidas.

Outro ponto a considerar são as características de consumo locais, marcadas pela preferência por produtos com sabores adaptados ao paladar filipino, que tende a valorizar itens temperados e com toques adocicados ou picantes. Isso abre oportunidades para desenvolvimento de produtos customizados, como hambúrgueres condimentados ou embutidos defumados, ajustados às preferências regionais.

As tarifas elevadas para alguns tipos de produto também representam um grande desafio. Entretanto, o Brasil compete pelo mercado filipino em nível de igualdade tarifária com alguns de seus principais concorrentes, como os Estados Unidos e os países da União Europeia, tendo a vantagem de ofertar preços competitivos e produtos em escala.

Do lado das oportunidades, destaca-se o crescimento do setor de food service e food retail no país, impulsionado pelo aumento do consumo fora do lar e pela expansão de redes de supermercados e restaurantes de médio e grande porte. Nesse cenário, a reputação da carne brasileira como produto de boa procedência, com padrões sanitários reconhecidos e atributos de sustentabilidade representa um diferencial estratégico a ser explorado.

Além disso, o Brasil possui capacidade de ofertar produtos com certificações de boas práticas e sustentabilidade, o que reforça a atratividade junto a redes internacionais e importadores preocupados com padrões ambientais e sociais na cadeia produtiva.

Perspectivas e Considerações Finais

O mercado filipino de produtos cárneos processados apresenta perspectivas positivas de expansão, impulsionado pelo crescimento econômico local, pela urbanização e pela recuperação gradual da produção de suínos e aves após os surtos de Influenza Aviária de Alta Patogenicidade (IAAP) e Peste Suína Africana (PSA), que afetaram a oferta de proteína animal no país.

A diversificação da pauta exportadora brasileira, com o incremento de produtos processados, representa uma oportunidade para agregar valor às exportações nacionais e consolidar a imagem do Brasil como fornecedor confiável e de alta qualidade. A combinação de atributos como qualidade sanitária, sustentabilidade da produção e capacidade de adaptação a diferentes mercados posiciona o país de maneira competitiva.

Por fim, o fortalecimento do relacionamento institucional e comercial entre entidades brasileiras e filipinas, especialmente no ambiente regulatório e promocional, será essencial para a ampliação do acesso e o sucesso no mercado de produtos cárneos processados nas Filipinas.

Produtos Cárneos Processados e seus Códigos AHTN 2022

1. Embutidos e Produtos Similares

- 1601.00.10 – Embutidos e produtos similares, de carne, miudezas ou sangue, em embalagens herméticas para venda no varejo.
- 1601.00.90 – Outros embutidos e produtos similares, de carne, miudezas ou sangue.

2. Preparações e Conservas de Carne

- 1602.10.10 – Preparações homogeneizadas contendo carne suína, em embalagens herméticas para venda no varejo.
- 1602.10.90 – Outras preparações homogeneizadas.
- 1602.20.00 – Preparações de fígado de qualquer animal.
- 1602.31.10 – Preparações de carne de peru, em embalagens herméticas para venda no varejo.
- 1602.31.91 – Preparações de carne de peru, de carne mecanicamente desossada ou separada.
- 1602.31.99 – Outras preparações de carne de peru.
- 1602.32.10 – Preparações de carne de frango (*Gallus domesticus*), como curry de frango, em embalagens herméticas para venda no varejo.
- 1602.32.90 – Outras preparações de carne de frango.
- 1602.32.99 – Outras preparações e conservas de carne de frango.
- 1602.39.00 – Preparações de outras aves.
- 1602.41.00 – Presuntos de suíno e seus cortes, preparados ou conservados.
- 1602.49.11 – Luncheon meat, em embalagens herméticas para venda no varejo.
- 1602.49.19 – Luncheon meat, em outras embalagens.
- 1602.50.10 – Corned beef (Carne bovina salgada e cozida), em embalagens herméticas para venda no varejo.

- 1602.50.90 – Corned beef (Carne bovina salgada e cozida), em outras embalagens.
- 1602.90.00 – Outras preparações e conservas de carne, miudezas ou sangue, não especificadas nem compreendidas em outras posições.

3. Carnes Salgadas, em Salmoura, Secas ou Defumadas

- 0210.11.00 – Presuntos, paletas e seus cortes, com osso, de carne suína salgada, em salmoura, seca ou defumada.
- 0210.12.00 – Barrigas (bacon) e seus cortes, de carne suína salgada, em salmoura, seca ou defumada.
- 0210.19.30 – Bacon; presuntos sem osso.
- 0210.19.90 – Outros produtos de carne suína salgada, em salmoura, seca ou defumada.
- 0210.20.00 – Carne bovina salgada, em salmoura, seca ou defumada.

4. Outras Preparações

- 0210.99.10 – Frango liofilizado em cubos.
- 0210.99.20 – Pele de porco desidratada.
- 0210.99.90 – Outras preparações de carne ou miudezas comestíveis.