

ABATES RELIGIOSOS *HALAL* E *KOSHER*: IMPORTÂNCIA ECONÔMICA NO MERCADO DA CARNE BRASILEIRA

Carlos Renan R. da Silva¹, Geraldo De Nardi Júnior²

¹Graduando em Tecnologia em Agronegócio pela Faculdade de Tecnologia de Botucatu, e-mail: renansilva7@hotmail.com

² Professor Doutor do curso de Tecnologia em Agronegócio da faculdade de Tecnologia de Botucatu/SP – Fatec, e-mail: geraldo.nardi@fatec.sp.gov.br

RESUMO

O tema deste trabalho é a cultura dos abates *Halal* e *Kosher* na bovinocultura de corte enfatizando as mudanças necessárias conforme a legislação pertinente. O objetivo é divulgar a cultura dos abates *Halal* e *Kosher* na bovinocultura de corte e as mudanças ocorridas na legislação sanitária brasileira para se adequarem ao mercado consumidor, em virtude da expansão econômica desse nicho de mercado e sendo o Brasil o maior exportador de carne *Halal* do mundo. Mostrar o trabalho das autoridades sanitárias brasileira para fazer o possível diante do cenário, alinhando os costumes e tradição, a segurança dos alimentos num esforço conjunto entre religião e saúde animal. Este trabalho utilizou o método de revisão bibliográfica para demonstrar a importância econômica dos abates religiosos, concluindo ser uma vasta área de mercado e com grande possibilidade de expansão.

PALAVRAS-CHAVE: Bovinocultura de corte. Exportação de carne. Legislação sanitária. Métodos de abate.

1 INTRODUÇÃO

Com o consumo da comunidade religiosa, o sacrifício de animais de acordo com os preceitos religiosos é facultado conforme a instrução normativa N° 3 de 17/01/2000 do MAPA. Com isso o abate religioso é um dos mais lucrativos para exportação, principalmente no Brasil.

Sendo o Brasil o maior exportador de carne do mundo, com exportações que representam 6% do PIB e 30% do mercado do agronegócio, com faturamentos anuais acima de 400 bilhões de reais, o tema destaca-se como importante nicho de mercado dos países consumidores da carne *Halal* e *Kosher* (EMBRAPA, 2021). No entanto, foi necessário que o Brasil se adequasse aos costumes religiosos desses consumidores, pois, essa tradição é milenar e está nas raízes desses povos. Essas adequações, tornaram o Brasil o maior exportador de carne *Halal* e *Kosher* do mundo, seguindo o mais rigoroso critério de inspeção.

Segundo a tradição, os judeus só podem consumir carne de animais que são abatidos conforme o Torá, seguindo os métodos *Kosher* ensinados em seu livro sagrado.

E o *Halal* é parecido, mas é praticado pelos muçulmanos, segundo as escritas sagradas do Alcorão (BBC, 2019).

Este trabalho foi desenvolvido por interesse nas pautas de defesa sanitária e fitossanitária, com a finalidade de mostrar os avanços e as adaptações das normas e leis de vigilância sanitária brasileira em relação aos abates *Halal* e *Kosher*.

2 DESENVOLVIMENTO DO ASSUNTO

2.1 *Halal*

Alimentos *Halal*, são aqueles permitidos pelo livro sagrado Alcorão, segundo as tradições religiosas do povo muçulmano.

Animais como os bovinos, caprinos, frangos podem ser considerados *Halal*, desde que sejam abatidos segundo os rituais Islâmicos (*Zabnah*) (FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES MULÇUMANAS, 2017).

Segundo as exigências dos países islâmicos, o abate dos animais para o consumo *Halal* deve ser separado do abate dos animais não destinados ao consumo *Halal* e deve ser executado por um mulçumano conhecedor dos fundamentos do Islã (GIRO DO BOI, apud CDIAL HALA, 2020). Seguindo as normas básicas que são: abater animais saudáveis, aprovados pelas autoridades sanitárias e que estejam em perfeitas condições físicas; a frase “Em nome de Alá, o mais bondoso, o mais Misericordioso” deve ser dita antes do abate; os equipamentos e utensílios utilizados devem ser próprios para o abate *Halal*. A faca utilizada deve ser bem afiada, para permitir uma sangria única que minimize o sofrimento do animal, o corte deve atingir a traqueia, o esôfago, as artérias e a veia jugular para que todo o sangue do animal seja escoado e o animal morra sem sofrimento (INFO ESCOLA, 2019).

O abate é acompanhado por inspetores responsáveis pela verificação dos procedimentos determinados pela Sharia, e todo preparo, armazenamento e transporte também devem ser exclusivos para os produtos *Halal* (AVICULTURA INDUSTRIAL apud FAMBRAS HALAL, 2019).

É comum a prática de matar animais por métodos tradicionais, através da degola no pescoço, sem a etapa da insensibilização, o *Halal* usado para a obtenção de carnes para pessoas de fé islâmica, é uma delas. No Brasil, é facultado o sacrifício de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, ou ao comércio internacional com países que

façam essa exigência. Dentre os métodos de insensibilização aceitos estão a concussão por dardo não penetrante e a eletronarcese sem a indução da parada cardíaca. O emprego da insensibilização no abate *Halal* permite maior velocidade de abate e mantém elevado o padrão humanitário. No Brasil existem duas certificadoras para a carne *Halal*, a Central Islâmica Brasileira de Alimentos *Halal* (CIBAL HALAL) reconhecida pela Federação das Associações Mulçumanas (FAMBRAS) e o centro de divulgação Islã para a América Latina

2.2 *Kosher*

Alimentos *Kosher* são os que seguem a lei judaica. A carne bovina no processo *Kosher*, precisa que seja retirado o sangue, imergindo em água gelada, salgadas com sal grosso, e novamente imergidas em água gelada para retirada do excesso de sal.

O abate deve seguir as escritas do Torá, para que um produto possa ser considerado *Kosher* e precisa ser controlado do começo do processo de produção até o momento em que é embalado.

Com uma cultura diversificada, voltada para diferentes formas de alimentação, no Brasil vivem cerca de 180 mil judeus, sendo 120 mil só em São Paulo e com isso há uma necessidade de investimento amplo em empresas que vendam produtos com o certificado *Kosher* (BARRETO; CASTRO, 2004).

No caso da carne, significa que o processo de sacrifício envolve até o alimento que se dá ao animal enquanto ele cresce. A figura do abatedor é importante, para os judeus essa pessoa denomina “*shochet*”, tendo que ser uma pessoa religiosa, e ser preparado para tal trabalho. Em uma hora, 60 cabeças são sacrificadas por um profissional *shochet*. O tempo de trabalho tem a duração em média de 5 horas por dia (BONFIM, 2003).

2.3 Normas de vigilância sanitária

O cuidado com a segurança dos alimentos surge desde o campo até a mesa do consumidor, no campo o criador de gado deve ter um rebanho sadio e propício para o consumo.

Deve seguir o calendário de vacinação de controle de doenças dos bovinos, alimentação do rebanho deve ser com ingredientes que não sejam nocivos ao consumo.

E seguir as normas dos órgãos competentes; No transporte para os abatedouros e frigoríficos deve ser feito seguindo uma serie de procedimentos, visando assegurar condições sanitárias e o bem estar animal.

Quando os animais chegam ao frigorífico, todo procedimento passa a ser acompanhado, por uma equipe de profissionais, contando com veterinários e no caso dos estabelecimentos que vendem para outros estados e países, pelo Serviço Inspeção Federal (SIF). Os frigoríficos que comercializam produtos apenas na esfera estadual contam com a inspeção estadual em vez do SIF e, por sua vez os que trabalham com mercado local, com a inspeção municipal (DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO 2021).

A inspeção começa na chegada dos bovinos ao frigorifico. Confere a documentação sanitária dos bovinos, a GTA, e também uma checagem visual, visando identificar animais que estejam com comportamento suspeito ou que não estejam com o padrão apropriado para o abate.

Os animais doentes serão levados ao curral de observação e deverão ser abatidos separados dos demais no matadouro sanitário ou abatidos por último na sala de matança (SNIJDERS, 1989).

Se houver algum animal suspeito, este é separado e segue para uma inspeção detalhada, se constatado alguma enfermidade grave é feito o abate de emergência ou o corpo do animal é encaminhado para uma sala de necropsia, e depois cremado (COSTA, 2010).

Os demais animais seguem para um período de descanso, com alimentação e água até estarem tranquilos e normatizados do estresse do transporte. Após esse período os animais são encaminhados para o corredor de abate; Já no corredor, recebem um banho de aspersão de agua, em forma de ducha, para retirada de impurezas mais grosseiras do couro dos animais (COSTA, 2010).

Em seguida, individualmente seguem para o box de atordoamento, onde são insensibilizados por uma pistola pneumática através de um único disparo na cabeça do animal, seguindo para a praia do vomito, onde são guinchados e encaminhados imediatamente para a calha de sangria onde serão sangrados através de cortes dos grandes vasos do pescoço (INFANTE, 2000).

Após todo esse processo da morte do animal, então se retira o couro, as vísceras e a cabeça do animal. A carcaça é dividida em duas partes, e a equipe de fiscalização faz uma inspeção individual em cada animal abatido, sendo liberada a carcaça pelos órgãos

competentes, elas seguem para a lavagem e depois para a câmara de resfriamento onde aguardam até atingirem a temperatura de 7°C, o objetivo desse processo é transformar os músculos em carne e assegurar mais durabilidade do produto num processo de maturação (BARRETO E CASTRO, 2004).

Depois da maturação, é realizada uma nova inspeção e é encaminhada ao setor de desossa onde são desossadas, refiladas e embaladas a vácuo e seguem para a estocagem e aguardam a expedição (BRASIL, 2015).

Durante todo o processo os órgãos fiscalizadores verificam todas as instalações e equipamentos envolvidos, com a finalidade de assegurar a segurança dos alimentos.

Na expedição, ainda há uma verificação do contêiner ou baú de transporte. A temperatura ideal para carnes é entre 4°C e -18°C, sendo assim a carga certificada. Esse trabalho de inspeção sanitário assegura que os animais abatidos sejam vistoriados e que todos os procedimentos sejam feitos com base em normas e padrões determinados pelo MAPA (ministério da Agricultura e Pecuária) e sejam seguidas a risca pelas unidades de abate, sendo a vigilância sanitária brasileira em bovinos referência mundial em sanidade (MAPA, 2020).

2.4 Importância do assunto

Os protocolos para a produção de carne *Halal* e *Kosher*, seguindo os preceitos religiosos estão se tornando cada vez mais comum no Brasil, A cada ano vem aumentando ainda mais a exportação, segundo a associação brasileira de indústrias exportadoras de carne (ABIEC), no ano de 2013 o Brasil exportou 348.973 toneladas de carne *Kosher* para o Oriente Médio e norte da África país que lidera as exportações mundiais de carne bovina.

Os frigoríficos, que realizam abate *Kosher* estão investindo em modernidades afim de, adaptar as linhas de abate ao sistema aceito por esses mercados, com a instalação de equipamentos modernos. O aparelho de contenção indicado pela *American Society for the Prevention of Cruelty to Animals* (ASPCA) é constituído por um box estreito com abertura para a cabeça do animal, tendo capacidade máxima de 100 cabeças por hora, mas tem uma melhor eficiência com 75 cabeças por hora.(GRANDIN, 2010).

As exportações de derivados de bovinos e de aves para os países da Liga Árabe somaram US\$ 3,5 bilhões, sendo US\$ 2,6 bilhões só em produtos avícolas, de acordo

com dados da Câmara de comércio Árabe Brasileira, em 2017 (REVISTA SAFRA, 2019).

Embora sem saber, os consumidores brasileiros e europeus já estão comprando a carne de bovinos que foram abatidos de acordo com os preceitos islâmicos. Isso porque nem todos os cortes de carne de animais abatidos para a produção voltada aos muçulmanos são vendidos nesses mercados. No Egito por exemplo, há grande demanda pelo dianteiro bovino. Os cortes traseiro, como a picanha, são vendidos a outros mercados, principalmente o brasileiro (VALOR, 2020).

Na JBS, maior empresa no setor, a participação do abate *Halal* significa em torno de 65% das exportações, com o aumento da demanda de carne impulsionada pela China que importam cerca de 80% dos produtos segundo os preceitos *Halal* e segundo o mercado tende a aumentar pois o mercado chinês não será o único a alavancar o abate *Halal*, tendo em vista as negociações do mercado de exportação para a Indonésia (VALOR, 2020).

Em relação ao abate tradicional de gado no Brasil, a maior diferença para o modelo *Halal* é que os islâmicos não permitem a insensibilização dos animais. Nos frigoríficos que não fazem abates *Halal*, o animal é insensibilizado com um tiro de pistola pneumática. Mas nos frigoríficos em que se destinam ao abate *Halal*, utilizam-se uma caixa cilíndrica de abate, onde o animal fica imóvel até ser sacrificado seguindo os métodos. investimento em torno de 500 mil, mas que possibilita o abate em sistema de abate de linha dupla entre 100 e 120 cabeças por hora. Em relação a uma média de 80 animais no abate tradicional (ABIEC, 2020).

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados deste estudo indicam que o Brasil tem grande potencial para aumentar suas exportações e atingir novos mercados com produtos *Halal*, mantendo-se constantemente atualizado em relação às exigências de abate do mercado consumidor.

Como demonstrado neste estudo, o mercado muçulmano apresenta-se como um mercado potencial com grande demanda por produtos de alto valor agregado – considerando o fato de que os requisitos *Halal* demandam investimentos e custos que são repassados ao importador e ao consumidor no preço final do produto e percebeu-se que, apesar de culturas extremamente distintas, não há barreiras intransponíveis para conquistar espaços em novos mercados.

O Brasil tem interesse econômico nos abates religiosos, pois há um valor agregado nas negociações, aumentam-se as taxas de exportações e geram lucros não só para as indústrias como também para o país como um todo, sendo assim todos saem beneficiados.

4 REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNE - ABIEC. **Exportações brasileira de carnes bovinas**. Disponível em: <https://www.abiec.com.br/> Acesso em: 25 ago. 2020.

AVICULTURA INDUSTRIAL. **Conheça o passo a passo para exportar proteínas para o mercado halal**. Disponível em: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/conheca-o-passo-a-passo-para-exportar-proteinas-para-o-mercado-hala/20161101-162704-n372>. Acesso em 15 set.2021

BARRETO, M.; CASTRO, M. **Selo Kosher oferece segurança**. 2004. Disponível em: <http://www.revistagrill.com.br/vitrine.html>. Acesso em: 11 ago. 2020.

BBC,2019.**Kosher e halal como os animais devem ser sacrificados segundo os rituais judeus e muçulmanos**.
BBC. Disponível em:
<https://www.bbc.com/portuguese/internacional-46786317>. Acesso em: 28 ago. 2021

BONFIM, L. M. **Abate humanitário de Bovinos: parte II**. 2003. Disponível em: <http://rehagro.com.br/plus/modulos/noticias/ler.php?cdnoticia=513>. Acesso em: 30 ago. 2020.

BRASIL, 2015. **Rebanho bovino brasileiro cresce a 212,3 milhões de cabeças de gado**. Portal Brasil. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2015/10/rebanho-bovino-brasileiro-cresce-e-chega-a-212-3-milhoes-de-cabecas-de-gado>. Acesso em: 30 ago. 2020.

Costa M.J. R. P., Quintilano M. H. & Tseimazides S. P. 2010. **Boas praticas de manejo e transporte**. Jaboticabal: Editora Funep, 16,21.

DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Inspeção de produtos de origem animal**. Disponível em
[:https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/programas/?/programa-estadual-de-inocuidade-dos-alimentos/inspecao-de-produtos-de-origem-animal/&cod=24](https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/programas/?/programa-estadual-de-inocuidade-dos-alimentos/inspecao-de-produtos-de-origem-animal/&cod=24) acesso em 15 set. 2021

EMBRAPA. **Qualidade da carne bovina**.
Disponível em:

<https://www.embrapa.br/qualidade-da-carne/carne-bovina#:~:text=A%20exporta%C3%A7%C3%A3o%20de%20carne%20bovina,45%25%20nos%20%C3%BAltimos%205%20anos.>> Acesso em 28 ago. 2021

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES MULÇUMANAS - FAMBRAS. **Cultura Árabe**. Disponível em: <http://www.fambrasHalal.com.br> Acesso em: 29 de ago. 2020.

GIRO DO BOI. **Entenda o que é carne Halal e seu potencial de consumo em todo o mundo** Disponível em: <https://www.google.com/amp/s/www.girodobo.com.br/destaques/entenda-o-que-e-carne-halal-e-seu-potencial-de-consumo-em-todo-o-mundo/amp/>. Acesso em: 15 set. 2021

GRANDIN, T. **ASPCA pen**. 2010. Disponível em: <http://www.grandin.com/ritual/aspca.html>. Acesso em: 12 set. 2020.

INFANTE G. J. 2000 **Manual de inspeção sanitária de carnes**. 2.ed. Lisboa; Calouste Gulbekian, V. 2.

INFOESCOLA. **Abate Halal**. Disponível em: <https://www.infoescola.com/zootecnia/abate-halal/amp/>. Acesso em 15 set. 2021

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **AGROSTAT – Estatísticas de Comércio Exterior do Agronegócio Brasileiro**. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/AGROSTAT.html> Acesso em: 10 set. 2020.

REVISTA SAFRA. **A importância do mercado Halal para a economia brasileira** Disponível em: <http://revistasafra.com.br/importancia-do-mercado-halal-para-economia-brasileira/>. Acesso em 28 ago. 2021.

Snijders J. 1989. **Good manufacturing practices in slaughter lines**. *Fleischwirtschaft*, 68, 753-756.

VALOR. **Abate halal de gado bovino avança no país**. Disponível em: <https://valor.globo.com/google/amp/agronegocios/noticia/2019/02/25/abate-halal-de-gado-bovino-avanca-no-pais.ghtml> acesso em 15 set. 2021

AGRADECIMENTOS

Agradecer primeiro a Deus! E ao orientador e professor Geraldo de Nardi Junior e ao professor José Benedito Leandro