

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
PAULA SOUZA**

**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA ESTUDANTE RAFAEL ALMEIDA
CAMARINHA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

ALICE PERES DA SILVA

ABATE HALAL E KOSHER – REVISÃO DE LITERATURA

**MARÍLIA/SP
6º SEMESTRE/2024**

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA

PAULA SOUZA

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA ESTUDANTE RAFAEL ALMEIDA

CAMARINHA

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

ALICE PERES DA SILVA

ABATE HALAL E KOSHER

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Faculdade de Tecnologia de Marília para obtenção
do Título de Tecnólogo(a) em Alimentos.

Orientador: Prof. MSc. Leandro Repetti

MARÍLIA/SP

6º SEMESTRE/2024

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo realizar uma revisão bibliográfica sobre as determinadas exigências dos abates religiosos, Halal e Kosher, além da importância para essas comunidades religiosas que seguirem suas leis no consumo apropriado de carne bovina e requisitos de certificação para que essa carne possa ser importada por esses países específicos. No Brasil é autorizado o abate de animais de acordo com rituais religiosos, desde que sejam destinados ao consumo próprio dessa comunidade religiosa ou ao comércio internacional com países que façam o uso dessa exigência, sempre atendendo os métodos de contenção dos animais. Os métodos convencionais de abate de bovinos realizados em frigoríficos brasileiros envolvem a operação de insensibilização que antecede à sangria, feita exceção desses abates realizados conforme os rituais islâmicos e judaicos. Foi visto que os abates religiosos Halal e Kosher, envolvem um ritual que se assemelha por tirar a sensibilidade dos animais antes do abate. Sabendo que o Brasil é o maior exportador de carne bovina e também lidera o ranking de exportação de carne Halal, é de suma importância continuar investindo nos mercados internacionais visando a melhora da economia brasileira.

Palavras chaves: abate Halal e Kosher. Exportação de carne. Certificação.

ABSTRACT

The present work aimed to carry out a bibliographical review on the specific requirements of religious slaughter, Halal and Kosher, in addition to the importance for these religious communities to follow their laws in the appropriate consumption of beef and certification requirements so that this meat can be imported by these specific countries. In Brazil, the slaughter of animals in accordance with religious rituals is authorized, as long as they are intended for the religious community's own consumption or for international trade with countries that make use of this requirement, always complying with the animal containment methods. Conventional methods of slaughtering cattle carried out in Brazilian slaughterhouses involve a stunning operation prior to bleeding, with the exception of those slaughters carried out in accordance with Islamic and Jewish rituals. It has been seen that Halal and Kosher religious slaughter involves a ritual that is similar in that it desensitizes the animals before slaughter. Knowing that Brazil is the largest exporter of beef and also leads the ranking of Halal meat exports, it is extremely important to continue investing in international markets with a view to improving the Brazilian economy.

Keywords: Halal and Kosher Slaughter. Meat export. Certification.

Sumário

INTRODUÇÃO	1
1.2 ABATE HALAL	
1.3 ABATE KOSHER	
METODOLOGIA	2
DISCUSSÃO	3
3.1 CERTIFICAÇÃO HALAL	
3.2 CERTIFICAÇÃO KOSHER	
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	4
REFERÊNCIAS.....	5

1. INTRODUÇÃO

O Brasil se consolida como o maior produtor de agronegócio global, colaborando para o desenvolvimento do país e geração de renda e oportunidades para milhares de brasileiros (PENSAR AGRO, 2024). De acordo, com o Departamento de Agricultura dos EUA (USDA) está citando que o país deve alcançar altas exportações de carnes bovinas, de frango e suína em 2024. Esse recorde histórico está representa um aumento significativo, de 20% desde o início da década de 2020.

Contando que no início de 2023, o Brasil já conquistou 109 novos mercados para exportações de 50 países, abrangendo todos os continentes. Este crescimento está relacionado as principais aberturas de novos mercados, que se coloca o país na frente das exportações mundiais. No inicio de 2024, foi registrado por um recorde histórico na abertura de novos mercados para o agronegócio brasileiro, entre o mês de janeiro e abril, foram conquistadas 31 novas oportunidades de vendas externas em 19 países. Esse número inusitado supera o recorde de 2021, quando foram abertas 27 novas oportunidades (PENSAR AGRO, 2024).

Portanto, o Brasil apresenta estáticas impressionantes tanto na criação de animais quanto nas exportações de carnes, ocupando os primeiros postos no mercado internacional. O Brasil segue como líder global de exportação de carne bovina, tendo a previsão de 3 milhões de toneladas em 2024, correspondendo a quase 24 % do mercado mundial – Brasil, China, EUA, Emirados Árabes Unidos, Europa e Tailandia esses são os países principais destinados da carne bovina brasileira (Associação Brasileira das Indústrias exportadoras de carne, 2023) – sendo assim, ocupando o 1º lugar no ranking mundial de produção (MINISTÉRIO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DE BRASIL, 2019).

O Brasil mantém-se como o maior produtor mundial de carne de aves (2023-2024), ficando atrás somente dos Estados Unidos e o primeiro em exportações, agora ficando à frente dos Estados Unidos. União Europeia, China, Brasil e Estados Unidos respondem pela maior parte tanto de produções quanto nas exportações, fornecendo para mais de 150 países, Japão como maior importador, seguido pela Arábia Saudita, México e a União Europeia. (TALAMINI, D. J. D.; MARTINS, F. M.; SANTOS FILHO, J. I., 2019).

É necessário citar que, dentro deste universo, existe a produção de carne Halal e Kosher, cujo o artigo expõe à pontual análise.

Com o consumo da comunidade religiosa Halal e Kosher, o sacrifício de animais de acordo com os preceitos religiosos é permitido conforme a instrução normativa N° 3 de 17/01/2000 do MAPA. Sendo assim, o abate religioso é um dos mais lucrativos para exportação, principalmente no Brasil. O Brasil tornando-se 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).

Os setores Halal e Kosher correspondem a um grande avanço econômico para o setor alimentício, tendo em vista que 1,8 bilhões de muçulmanos e, por volta de, 15 milhões de judeus vivem por todo o mundo. Para a comercialização de produtos alimentícios é importante ter as certificações Halal e Kosher, pois é necessário comprovar a origem dos produtos, garantir a segurança para o consumo dos alimentos e o respeito às Leis Islâmicas e Judaicas.

Para que esses religiosos possam consumir os produtos com confiança e de acordo com as diretrizes da alimentação Halal e Kosher, os produtos possuem um "Certificado", mundialmente reconhecido e evidenciado através de um selo na embalagem dos alimentos. O Certificado é um documento autorizado para atestar que o processo industrial de uma empresa, a linha de produção, onde foi obedecido as normas específicas dos Islâmicos e Judaicos.

Portanto, o presente estudo tem como objetivo geral de realizar uma revisão bibliográfica sobre as diferenças do abate religioso muçumano (de halal) e judaico (de kosher) e suas exigências conforme suas leis religiosas conforme a literatura.

1. 2 ABATE HALAL - MUÇULMANOS

A palavra "Halal" significa permitido, isto é, alimentos designados "Halal" são aqueles, cujo o consumo é permitido por Deus (FAMBRAS, 2017).

Alimentos Halal, são aqueles que são permitidos pelo livro sagrado de sua cultura Alcorão, seguindo as tradições religiosas dos muçulmanos. Animais como os bovinos, caprinos, frangos podem ser considerados Halal, desde que sejam abatidos segundo os rituais Islâmicos. Aqueles alimentos não permitidos são chamados de "Haram", que em árabe significa proibido.

Este tipo de abate segue os parâmetros da lei islâmica Sharia, que estabelece as diretrizes para a vida cotidiana dos muçulmanos, sendo então, uma prática do

abate considerada essencial para garantir a conformidade com as leis islâmicas em relação à alimentação.

Seguindo 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 realizado por um muçumano conhecedor dos fundamentos do Islã (GIRO DO BOI, apud CDIAL HALAL, 2020).

Desta forma, seguindo a legislação islâmica estabelece que, antes do abate do animal, ele deve ser tratado com respeito e dignidade, deve ser mantido em perfeitas condições de saúde. 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; o sangrador deve ser uma pessoa mentalmente sã e que tenha discernimento de seus atos e, preferencialmente muçulmano. A faca utilizada deve ser bem afiada e permitido um só golpe, para garantir uma sangria eficaz 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 Halal envolve o corte da jugular, enquanto o abate kosher envolve o corte da artéria carótida. Ambos os processos são realizados por um líder religioso treinado, no qual o processo deve ser rápido, com uma faca afiada cortando os grandes vasos, traqueia e esôfago, em um corte bilateral no pescoço em forma de meia-lua, fazendo com que o sangue seja totalmente extraído.

O abate é acompanhado por líderes responsáveis pela verificação dos procedimentos determinados pela Sharia, e todo preparo, armazenamento e transporte. A produção Halal está cada vez mais em evolução, tanto em parâmetros culturais quanto no mercado abrangente, indústria Halal contribui com as exportações brasileiras, é uma prática importante para os muçulmanos que desejam consumir carne em conformidade com os preceitos islâmicos.

De acordo com as leis dos muçulmanos, a carne suína é considerada proibida, pois para eles o porco é visto como um animal impuro para consumo. Em geral, os animais bovinos, ovinos, bubalinos, caprinos, cervos e até mesmo as girafas e camelos, são animais considerados próprios para consumo. Em relação as aves permitidas são o peru, galinha, frango, pato ganso e aves de caça predadoras. Os animais que são considerados improprios (Haram) são todos os animais carnívoros

como leões, tigres, lobos selvagens e além desses, gatos e cães e as aves carnívoras que são corvos, abutres, águias e outros que são carnívoras.

1. 3 ABATE KOSHER – JUDEUS

O termo "Kosher" significa genericamente "apropriado para o uso ou consumo", especificamente, denota um alimento permitido pela lei judaica.

O abate deve ser seguido pelas as escritas do Torá, que é um livro sagrado dos judeus e que para um produto possa ser considerado Kosher precisa ser controlado do começo do processo de produção até o momento em que é embalado.

Este tipo de abate segue os parâmetros da lei judaica, conhecida como Halakha, que estabelece as normas para a vida cotidiana dos judeus, garantindo as conformidades das leis judaicas em relação à alimentação.

Os judeus exigem carnes com o mínimo de sangue residual retido nos músculos e estima-se que o modo como é realizado o abate Kosher, a sangria é mais eficiente, 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.

Assim, o abate Kosher deve provocar a morte do animal da forma mais gentil possível, sem tormenta, rapidamente por isto, a faca é denominada Chalaf, cujo comprimento é pelo menos o dobro do diâmetro do pescoço do animal extremamente afiada, deve ser feita de aço inoxidável e ter uma lâmina lisa, sem dentes ou serrilhas, para garantir um corte limpo e preciso, e o abate na garganta para não causar dor excessiva. Uma vez que o animal é considerado apto para o abate Kosher, a próxima exigência é que ele seja morto corretamente por sanguinação por um meio tão indolor quanto possível.

Este processo é realizado por um profissional chamado de Shochet especializado em abater kosher, que estudou por vários anos os textos religiosos, os aspectos práticos e abate e inspeção, considerando uma forma de respeito pelos animais e de conformidade com as leis judaicas em relação à alimentação.

Para ser Kosher, a alimentação tem de obedecer a alguns requisitos básicos encontrados no livro sagrado Torá; A carne consumida deve ser de animais ruminantes, que apresentem cascos bipartidos; Peixes de escamas e barbatanas são considerados Kosher e podem acompanhar pratos de carne ou leite; Não cozinhar e nem ingerir juntos produtos que contém carne e leite; Nunca ingerir sangue – existe

um processo kosher de extrair o sangue da carne; Não comer animais proibidos (descritos na Torá); Deve-se separar os utensílios utilizados no preparo de carnes, leite e seus derivados; Todos os vegetais e minerais podem ser consumidos, pois são considerados kosher (ROÇA, 2001).

Após o abate, o pulmão e o tendão são analisados e verifica-se a presença de aderência (os pulmões são inflados). O trabalho prossegue com a identificação das carcaças.

A carne Kosher destinada ao consumo, deve ter poucos vasos sanguíneos e nervos. Os quartos dianteiros, carne de cabeça e costela são as partes mais consumidas e apreciadas entre os judeus. (ROÇA, 2001).

Os produtos Kosher já apresentam um selo que fornece garantia da não adição de carne de porco e que passaram por um rigoroso processo de fiscalização, que investiga profundamente a origem e o estado dos animais que foram utilizados neles. (BARRETO, M. & CASTRO ALVES, M).

2. METODOLOGIA

O trabalho desenvolvido trata-se de uma revisão bibliográfica, na qual se usa uma abordagem qualitativa para análise dos dados. A revisão de literatura tem como objetivo de realizar um levantamento de referências teórico previamente analisado, obtendo uma compreensão abrangente e atualizada do estado da arte sobre o tema e formular uma base teórica sólida para a pesquisa ou projeto em questão.

Para este trabalho foram feitas pesquisas em sites e também artigos, foram levados em consideração publicações entre 2017–2024, artigos em texto completo, publicações em português e que atendessem os objetivos da revisão bibliográfica.

3. DISCUSSÃO

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.

Nesse cenário do abate religioso de Halal e Kosher, é importante ressaltar que esses procedimentos são regulamentados por normas religiosas que incluem

práticas específicas como manejo e abate, visando garantir a adequada saúde e bem-estar dos animais para consumo da carne. Contudo, algumas dessas práticas podem ser diferentes do método convencional que conhecemos, o que pode impactar na qualidade e na segurança alimentar da carne (RESENDE et al., 2022).

Ainda nesse cenário, uma das principais diferenças entre elas são os métodos de abate, que é realizado de forma manual e individual, sem a utilização de equipamentos elétricos para atordoamento do animal. Contudo, é essencial que o animal esteja saudável e consciente no momento do abate, e podendo exigir práticas específicas de manejo pré-abate. Outra diferença de extrema importância é o uso de facas específicas para o corte da garganta do animal, desejando garantir a correta drenagem do sangue, que é considerado impuro nas religiões que seguem o Alcorão e Torá. Esse método pode ser o mais demorado e requer um cuidado especial para garantir que a carne não seja danificada.

Explicam-se que o abate Kosher é um processo que visa garantir o bem-estar animal, a higiene e a qualidade da carne, sendo assim, as principais etapas do processo, estão a inspeção e seleção dos animais, o ritual de imobilização e o corte da artéria carótida com uma faca afiada e sem defeitos, o que exige mais habilidade e agilidade do operador sendo de forma que o animal perca a consciência de forma rápida e eficaz, minimizando o sofrimento. Além disso, a manipulação e a conservação da carne, devem ser respeitadas desde o abate até o momento de venda para o consumidor.

O abate Kosher ainda é pouco conhecido no Brasil e que a produção de alimentos Kosher é restrito para algumas empresas especializadas, no entanto, apontam que há uma tendência de crescimento da demanda por alimentos Kosher, tanto no mercado interno quanto no mercado externo, o que pode representar uma oportunidade de negócios para Brasil.

Em relação às diferenças entre o abate religioso Halal, a obtenção do selo de certificação Halal pode ser um obstáculo para as empresas que desejam entrar no mercado, pois existem poucas empresas certificadoras no país. (SILVA et al., 2021).

O abate Halal é realizado por meio de um corte rápido na jugular, com a finalidade de permitir que todo o sangue do animal seja drenado antes de ser consumido, além desse processo, o abate Halal exige uma série de rituais religiosos específicos para a preparação do animal e para o abate.

Pode-se observar que os procedimentos e as práticas adotadas no abate religioso, podem variar de acordo com as exigências de cada religião e cultura. Por exemplo, o abate Halal é de extrema importância que todos os animais estejam vivos no momento do abate e que seja realizado uma oração, onde pode prolongar o processo e o tempo causando estresse e desconforto para o animal.

Outras diferenças nas práticas de abate, incluem a utilização de facas diferentes, o abate Halal requer que o animal seja abatido por apenas um único corte na garganta, enquanto o abate Kosher permite outros cortes no animal, e os animais destinados ao abate Kosher são inspecionados por um rabino líder religioso enquanto os animais destinados ao abate Halal são inspecionados por um líder muçulmano conhecedor das leis. Embora o abate religioso de animais seja uma prática importante para as comunidades judaica e muçulmana, é importante que as práticas de abate sejam realizadas de maneira segura e eficiente para garantir a saúde e segurança dos consumidores (ARROYO ET AL., 2018).

Contudo, à produção de carne Halal no Brasil, o país tem o potencial de se tornar um dos grandes produtores do mundo, mas ainda há um longo caminho a seguir para atender às exigências das leis islâmicas. Já em relação à produção de carne Kosher, o mercado brasileiro é pequeno e a produção é limitada (CARVALHO et al., 2020).

As principais diferenças entre o abate religioso de Halal e Kosher, podem ser resumidas da seguinte forma:

- I. O abate de Kosher seguem requisitos diferentes do Halal, como a inspeção dos órgãos, onde eles fazem análises dos órgãos dos animais para verificar se o animal não tenha nenhuma deformidade.
- II. No abate Halal é permitido apenas um corte e eficaz na garganta do animal, já o abate Kosher é permitido um segundo corte para garantir o sangramento total do animal, pois o consumo de sangue é proibido pelas leis religiosas.
- III. O abate Kosher realiza um processo que consiste na imersão da carne em água, seguida por salga a seco, com sal grosso, durante uma hora, seguida por três imersões consecutivas em água, cada uma, durante um período de uma hora.

- IV. O abate Halal e Kosher exigem certificações específicas que garantam as conformidades das leis religiosas, concedida por entidades certificadoras.
- V. A carne Halal e Kosher é produzida com o objetivo de atender a demanda do mercado religioso específico.

Muniz et al. (2020) destaca que o abate religioso é uma prática importante para as comunidades religiosas e a indústria de carne no Brasil. No entanto, é importante garantir que as práticas sejam realizadas de forma ética e em conformidade com as normas de bem-estar animal e respeito com as Leis Islâmicas e Judaicas.

Além disso, o abate religioso é realizado por poucos frigoríficos especializados que possuem o selo de certificação (Figura 1). A certificação é necessária para garantir a população religiosa, de que determinado produto foi fabricado de acordo com os processos da origem de cada cultura, garantindo as especificações técnicas para o consumo e o respeito com às Leis Islâmicas e Judaicas.



Figura 1: Selos de certificação Halal e Kosher.

Fonte: Poletto Fast0 (2023)

3.1. CERTIFICAÇÃO HALAL

Para a obter a certificação Halal, é exigido que os animais destinados para o abate não tenham sido alimentados com proteínas de origem animal e que não tenham nenhum tipo de hormônios de crescimento desde a criação do animal, além de exigirem que os rótulos dos produtos sejam escritos em árabe. Os rótulos devem

conter o nome do produto, nome do embalador, lista de ingredientes, país de origem, instruções para os consumidores e prazo de validade.

De acordo com a FAMBRAS HALAL (2017), o certificado Halal é um processo pela qual uma organização islâmica reconhecida ou pelo o governo, que certifica as indústrias em praticar os protocolos Halal, produzir, armazenar e comercializar os produtos certificados aos consumidores muçumanos. A certificação Halal é um documento de garantia que são emitidos por uma instituição certificadora Halal, reconhecida pelos os países e consumidores islâmicos, para comprovar que as empresas, produtos e processos, segue os conceitos legais e critérios considerados pela a jurisprudência islâmica. Após o procedimento ser efetivado, é feita a emissão do certificado Halal, que tem período de validade de três anos, com monitoramento anual.

Demonstração do selo de certificação (Figura 2) de garantia da FAMBRAS HALAL que deve constar nas embalagens dos produtos certificados. As industrias podem utilizar outras cores neste selo, desde que não impeça a compreensão dos consumidores.



Figura 2. Selo de certificação de garantia Halal. FAMBRAS HALAL.

Fonte: FAMBRAS HALAL (2017).

3.2. CERTIFICAÇÃO KOSHER

O certificado Kosher é um documento que é emitido pela as industrias de fabricação com a finalidade de atestar que estão obedecendo as normas específicas da lei judaica. Esta certificação é mundialmente conhecida pelo o controle extremo de

qualidade. O procedimento de emissão deste certificado depende da colaboração e transparências das empresas de fabricação do produto e as certificadoras judaicas que emitiram esse documento.

A primeira etapa deste processo, consiste na realização de uma análise de levantamento de dados sobre os ingredientes que compõem os produtos e os processos de fabricação que foi empregado. Na segunda etapa do processo, é feito um agendamento para a visita de um inspetor judaico na linha de produção, sem esta visita de avaliação jamais poderá ser emitido um certificado Kosher. O inspetor judaico deve ser acompanhado pela a linha de produção por uma pessoa que possa responder por todos os processos de fabricação detalhadamente.

Os produtos são avaliados e acompanhados periodicamente para que continuem a preencher todos os critérios necessários para o recebimento do certificado Kosher, este certificado possui a validade de um ano, mas poderá ser renovado ao final deste prazo de validade, mediante um novo processo de certificação com uma nova visita do líder rabino. (CERTIFICADO KOSHER, 2019).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os processos de abate religioso possuem características específicas que diferenciam do abate convencional que conhecemos, principalmente em relação aos rituais religiosos envolvidos neste processo. O abate Halal segue os dogmas islâmicas, enquanto o abate Kosher segue os dogmas judaicas.

O Judaísmo e Islã são religiões que pregam a compaixão e, conseguinte, esta humanidade e cultura que se expande aos animais precisam ser concretizadas e renovadas de acordo com os progressos

É importante ressaltar o equilíbrio entre o bem-estar animal e a liberdade dessas religiões não condiz ao direito de se manifestar a religião, mas sim ao respeito às normas do bem-estar dos animais em seu abate e à ética de todos. É de extrema importância entender, compreender e respeitar as práticas culturais destes abates religiosos para as pessoas que seguem essas religiões.

De acordo com a revisão bibliográfica exposta, os estudos mostram que o método do abate religioso pode trazer benefícios para as indústrias brasileira, como a redução das condenações de carcaças em frigoríficos e a agregação de valor aos

produtos exportados para países que possuem uma demanda específica por produtos Halal ou Kosher.

O mercado muçulmano apresenta-se como um mercado de grande potencial, com alta demanda de produtos de valores agregado, apesar de culturas e religiões extremamente distintas, não possuem barreiras intransponíveis para conquistar espaços em novos mercados.

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

O Brasil é o maior exportador global de carne bovina, sendo possível de expandir cada vez esse mercado exportador, de forma que favorece a economia do país. Para esse propósito é importante se aprimorar cada vez mais às exigências específicas que são determinadas pelos mercados estrangeiros, sendo assim, para atender os países que desejam uma carne com padrões específicos de qualidade.

REFERÊNCIAS

ARROYO, J. C., et al. Kosher and halal meat in Brazil: a comparative study on religious regulations and food safety. *Food Control*, v. 85, p. 121-127, 2018.

ABIEC – Associação Brasileira de Indústrias Exportadoras de Carne. Beef report. Perfil da Pecuária no Brasil, relatório anual. 2023b. Disponível em: <<https://www.abiec.com.br/exportacoes/>> Acesso em: 03/06/2024.

BARRETO, M.; CASTRO ALVES, M. Selo kosher oferece segurança. 2p. www.revistagrill.com.br. Acesso em: 02/06/2024.

CARVALHO, R. H. de; et al. Halal and kosher meat in Brazil: current situation and future prospects." *Journal of Food Quality*, vol. 2020, article ID 5287094, 2020.

CERTIFICADO KOSHER. Em que consiste o certificado kosher. 2019. Disponível em: <<https://certificadokosher.com.br/kosher/>>. Acesso em: 05/06/2024.

EMBRAPA. Qualidade da carne bovina. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/qualidade-da-carne/carnebovina#:~:text=A%20exporta%C3%A7%C3%A3o%20de%20carne%20bovina,45%25%20nos%20%C3%BAltimos%205%20anos.>> Acesso em 03 jun. 2024

FAMBRAS HALAL- Federação das Associações Muçumanas do Brasil. A certificação Halal. Disponível em: <<http://www.fambrashalal.com.br/como-certificar>>. Acesso em: 04/06/2024.

FAMBRAS HALAL- Federação das Associações Muçumanas do Brasil. Certificação. Apresentação das artes visuais da FAMBRAS. 2017. Disponível em: <<http://www.fambrashalal.com.br/media/5a4d19baf06e4.pdf>>. Acesso em 05/06/2024.

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-ecarne-halal-e-seu-potencial-de-consumo-em-todo-o-mundo/amp/>>. Acesso em: 31 mai. 2024

INFOESCOLA. Abate Halal. Disponível em: <<https://www.infoescola.com/zootecnia/abate-halal/>>. Acesso em 31 mai. 2024

MUNIZ, E. C. C., et al. Religious slaughter in Brazil: current scenario and perspectives. Brazilian Journal of Poultry Science, vol. 22, no. 3, eRBCA-2019-0367, 2020.

PENSAR AGRO – Brasil deve alcançar 25% do mercado mundial de carnes em 2024. Disponível em: <<https://www.giromarilia.com.br/noticia/giro-cidades/brasil-deve-alcançar-25-do-mercado-mundial-de-carnes-em-2024/145575>>. Acesso em 03/06/2024

RESENDE, B.S.; ALMEIDA, J.C.; GHERARDI, S.R.M.; MENDONÇA, L.J.S. Impacto da implantação de abate religioso nas condenações de frangos de corte em frigorífico Goiano. Nutritime Revista Eletrônica, on-line, Viçosa, v.19, n.5, p.9129-9135, set/out, 2022.

ROÇA, R. O. Abate humanitário: insensibilização e sangria. 6p. www.dipemar.com.br. Acesso em 02/06/2024.

TALAMINI, Dirceu João Duarte; MARTINS, Franco Müller; SANTOS FILHO, Jonas Irineu dos. Conjuntura econômica da avicultura brasileira em 2018. Anuário 2019 da Avicultura Industrial, n. 11, p. 20- 25, 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/documents/1355242/9156138/Artigo+CIAS++Panorama+da+avicultura+em+2018.pdf>. Acesso em: 03 jun. 2024.