

IDEAU

DESAFIOS DO ABATE HALAL: BEM-ESTAR ANIMAL E MERCADO ECONÔMICO

CHALLENGES OF HALAL SLAUGHTER: ANIMAL WELFARE AND ECONOMIC MARKET

RETOS DEL SACRIFICIO HALAL: BIENESTAR ANIMAL Y MERCADO ECONÓMICO

Victor Augusto Monteiro Pereira

Graduando em Medicina Veterinária, Centro Universitário Unicuritiba (UNICURITIBA), Curitiba, Paraná, Brasil. E-mail: monteiro.victor.a@gmail.com
Orcid: <https://orcid.org/0009-0005-0153-4893>

Pedro Luis Negozzky Zotto

Mestre em Sanidade e Produção Animal, Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR), Curitiba, Paraná, Brasil. E-mail: pz-06@hotmail.com
Orcid: <https://orcid.org/0009-0002-6237-8466>

RESUMO

Este artigo explora a importância das práticas alimentares dentro da fé islâmica, destacando a profunda distinção entre alimentos permitidos (halal) e proibidos (haram) conforme delineado no Alcorão e através das Fatwas. Ele aprofunda o meticuloso método de abate halal, detalhando suas diretrizes procedimentais e fundamentos éticos, que priorizam o tratamento humanitário dos animais e a aderência aos princípios islâmicos ao longo do processo. Além disso, ele se envolve no contínuo discurso em torno do bem-estar animal, enfatizando a importância de garantir sofrimento mínimo e condições ideais para o gado, ao mesmo tempo em que aborda preocupações sobre a eficácia e implicações éticas do abate halal em comparação com métodos convencionais. Essa discussão destaca a complexa interseção de crenças religiosas, considerações éticas e realidades práticas no âmbito da produção e consumo de alimentos. O artigo mergulha nas dinâmicas multifacetadas do mercado de carne halal, destacando seu crescimento exponencial nos últimos anos. Ele explora a tendência crescente de exportações de carne halal, impulsionada pela demanda crescente tanto de consumidores muçulmanos quanto não muçulmanos em todo o mundo. Além disso, examina os investimentos estratégicos sendo feitos em infraestrutura de produção de carne halal e redes de distribuição, refletindo a importância econômica e alcance global da indústria halal. Este artigo serve como uma exploração abrangente das dimensões culturais, religiosas, éticas e

DOI:10.55905/ramviv13n1-002

Submitted on: 6.13.2025 | Accepted on: 6.23.2025 | Published on: 1.9.2026

econômicas inerentes às práticas alimentares islâmicas, especialmente em relação ao abate halal e ao mercado de alimentos halal mais amplo.

Palavras-chave: Práticas Alimentares Islâmicas. Abate Halal. Bem-Estar Animal. Crenças Culturais. Mercado Econômico.

ABSTRACT

This article explores the significance of dietary practices within the Islamic faith, highlighting the profound distinction between permitted (halal) and prohibited (haram) foods as outlined in the Quran and through Fatwas. It delves into the meticulous method of halal slaughter, detailing its procedural guidelines and ethical foundations, which prioritize humane treatment of animals and adherence to Islamic principles throughout the process. Additionally, it engages in the ongoing discourse surrounding animal welfare, emphasizing the importance of ensuring minimal suffering and optimal conditions for livestock, while addressing concerns about the effectiveness and ethical implications of halal slaughter compared to conventional methods. This discussion underscores the complex intersection of religious beliefs, ethical considerations, and practical realities within the realm of food production and consumption. The article also delves into the multifaceted dynamics of the halal meat market, highlighting its exponential growth in recent years. It explores the increasing trend of halal meat exports, driven by rising demand from both Muslim and non-Muslim consumers worldwide. Furthermore, it examines strategic investments being made in halal meat production infrastructure and distribution networks, reflecting the economic significance and global reach of the halal industry. In essence, this article serves as a comprehensive exploration of the cultural, religious, ethical, and economic dimensions inherent in Islamic dietary practices, particularly in relation to halal slaughter and the broader halal food market.

Keywords: Islamic Dietary Practices. Halal Slaughter. Animal Welfare. Cultural Beliefs. Economic Market.

RESUMEN

Este artículo examina las dimensiones culturales, religiosas, éticas y económicas de las prácticas dietéticas islámicas, con un enfoque particular en el sacrificio halal y el creciente mercado de carne halal. Comienza explorando la distinción fundamental entre lo halal (permitido) y lo haram (prohibido), tal como se establece en el Corán y se clarifica a través de las fatwas. En el centro de esta discusión se encuentra el método del sacrificio halal, un procedimiento caracterizado por una estricta adhesión a los principios islámicos que enfatizan el trato humanitario hacia los animales y el cumplimiento espiritual en cada etapa del proceso. Además, el artículo se adentra en el debate contemporáneo sobre el bienestar animal, subrayando la importancia de minimizar el sufrimiento y garantizar condiciones óptimas para el ganado. También aborda las preocupaciones éticas y la eficacia del sacrificio halal en comparación con los métodos convencionales, destacando así la compleja intersección entre creencias religiosas, consideraciones éticas y realidades prácticas en la producción y el consumo de alimentos. Asimismo, se analizan las dinámicas del

mercado de carne halal, señalando su crecimiento exponencial en los últimos años. Se examina el aumento de las exportaciones de carne halal, impulsado por la creciente demanda tanto de consumidores musulmanes como no musulmanes en todo el mundo. También se exploran las inversiones estratégicas en infraestructura de producción y redes de distribución halal, lo que refleja la importancia económica y el alcance global de esta industria. En esencia, este artículo ofrece una exploración integral de los múltiples aspectos que configuran las prácticas alimentarias islámicas, destacando especialmente el sacrificio halal y el impacto del mercado halal a nivel mundial.

Palabras clave: Prácticas Alimentarias Islámicas. Sacrificio Halal. Bienestar Animal. Creencias Culturales. Mercado Económico.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação tem papel central nas práticas religiosas e culturais dos grupos humanos, influenciando seus rituais e suas relações cotidianas. No contexto islâmico, a alimentação é regulamentada por princípios estritos, com base no Alcorão, em que os alimentos são divididos em: permitido (halal); e proibido (haram) (Nobre Alcorão (2014)).

Com base no Alcorão e nas Fátuas, “interpretações das Palavras de Allah e do Profeta Mohammed, mensageiro direto de Allah, para a sociedade” (SPADOTTO e SANT ANNA, 2020), realizadas por especialistas na jurisprudência islâmica, certos alimentos, como carne suína e carniça (cadáver de animal em estado de putrefação), são haram para os muçulmanos. No entanto, os alimentos de origem animal para que sejam considerados halal devem seguir determinadas diretrizes de abate, que enfatizam um método humanitário e respeitoso para com os animais, levando em consideração que são seres sencientes de acordo com o Alcorão (Nobre Alcorão (2014)).

No cenário globalizado de hoje, as tradições e práticas religiosas desempenham um papel fundamental na configuração das normas culturais, incluindo a produção e o consumo de alimentos. Um exemplo notável dessa interseção entre cultura e culinária é o sistema de abate halal, um método estritamente regulamentado dentro do Islã que orienta como os animais devem ser preparados para o consumo humano (Zhang *et al.* (2010)).

As escrituras sagradas do Islã, o Alcorão e as Fátuas, ditam que os muçulmanos são estritamente proibidos de consumir certos tipos de carne considerados haram. Isso inclui a carne de animais que não tenham sido abatidos de acordo com as leis islâmicas (Fiqh), bem como a carne suína, sangue e carniça. Além disso, os muçulmanos são incentivados a não servir alimentos que não estejam em conformidade com essas diretrizes, mesmo para pessoas que não fazem parte da comunidade islâmica, baseando-se no princípio islâmico de não prejudicar o próximo (Rahman (2017)).

A questão do abate halal é acompanhada por debates apaixonados e controvérsias. Alguns países permitem o uso de atordoamento prévio, desde que seja reversível, enquanto outros seguem rigidamente o método tradicional sem atordoamento. Essa discussão se estende ao bem-estar dos animais, à qualidade da carne resultante e à eficácia do processo em si (Sant Anna, Al Sheikh e Spadotto (2021)).

Compreender o abate halal é crucial para analisar as intrincadas interações entre religião, alimentação, bem-estar animal e economia. Este artigo busca lançar luz sobre essas questões e contribuir para um diálogo informado e esclarecedor sobre um tópico de grande importância em nosso mundo interconectado, apresentando as formas de contenção, transporte e práticas prévias para o abate segundo os princípios e interpretações corânicas, identificado o caráter humanitário durante todo o processo do abate e também as restrições alimentares no islã, destacando especialmente as práticas religiosas islâmicas em relação ao bem-estar dos animais destinados à alimentação humana e como o mercado influencia as práticas de abate, impulsionando investimentos em treinamento e equipamentos para atender à crescente demanda por produtos halal.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 ALIMENTAÇÃO PERMITIDA PELO O ISLÃ (HALAL)

Conforme ditam as escrituras sagradas do Islã, conhecidas como o

Alcorão e as Fátuas, os muçulmanos são instruídos a seguir uma dieta que atenda aos princípios do halal. O termo "halal" refere-se a alimentos e práticas permitidas pelo Islã, que são considerados puros e adequados para consumo de acordo com as jurisprudências islâmicas, também conhecidas como Fiqh (Nobre Alcorão (2014)).

No entanto, o halal não se limita apenas ao que os muçulmanos podem consumir, mas também abrangem todo o processo de produção e abate. A maneira como os animais são criados, tratados, abatidos e processados é regulamentada pelas leis islâmicas para garantir que o resultado final seja um produto que atenda aos padrões de pureza e justiça preconizados pela fé islâmica (Nobre Alcorão (2014)).

É uma prática comum entre os muçulmanos garantir que os alimentos que servem aos outros estejam de acordo com os princípios do halal, mesmo quando oferecidos a pessoas de fora da comunidade islâmica. Isso ocorre porque a norma islâmica incentiva a não servir ao próximo aquilo que seja prejudicial, seguindo assim o princípio de evitar o haram (Nobre Alcorão (2014)).

Portanto, os alimentos halal são não apenas uma questão de dieta, mas também uma expressão de respeito pelas crenças religiosas e uma prática que visa fornecer alimentos puros e dignos de consumo para todos, dentro e fora da comunidade muçulmana.

2.2 ALIMENTAÇÃO PROIBIDA PELO O ISLÃ (HARAM)

O Alcorão e as Fátuas determinam que os muçulmanos estão proibidos de consumir carniça, sangue expelido, carne suína ou qualquer carne de origem animal que não seja abatido de acordo com as jurisprudências islâmicas (Fiqh, um conjunto de leis religiosas organizadas por juristas islâmicos com o objetivo de guiar a vida dos muçulmanos. "interpretações das Palavras de Allah e do Profeta Mohammed, mensageiro direto de Allah, para a sociedade" (SPADOTTO e SANT ANNA, 2020)).

Segundo ao Alcorão (Surata 5.2), são haram:

(...) a carniça, o sangue, a carne de suíno e tudo o que tenha sido sacrificado com a invocação de outro nome que não seja o de Deus; os animais estrangulados, os vitimados a golpes, os mortos por causa de uma queda, ou chifrados, os abatidos por feras (...)

Além de não consumir, o muçulmano não deve servir alimentos que não estão de acordo com a jurisprudência islâmica, inclusive para pessoas que não pertencem à comunidade islâmica, pois segundo essa norma, é proibido servir ao próximo aquilo que é prejudicial, portanto, considerado haram.

2.3 ABATE HALAL

O método de abate halal é de origem muçulmana e, de acordo com o livro sagrado do Islã, o Alcorão, o abate deve ser o menos estressante possível levando em consideração que os animais são seres conscientes.

Esse método, conforme Cortesi (Cortesi (1994)), chamado de Jugulação Cruenta, consiste no abate sem o atordoamento do animal, também conhecido como dessensibilização, e executado com um corte preciso, atingindo determinadas estruturas. O método ainda possui outras normas que devem ser seguidas e que são apresentadas nos livros sagrados dos muçulmanos, o Alcorão e a Sunnah do Profeta Mohammed, entre essas especificações consta que, durante o abate: deve ser recitada a Tasmiyah; o animal deve estar voltado para a cidade sagrada, Meca; o corte a ser realizado deve ser único e preciso e deve alcançar as quatro estruturas da região do pescoço, sendo elas: o esôfago, a traqueia, as veias jugulares e artérias carótidas. Segundo a Sunnah do Profeta Mohammed, essa é uma condição necessária para que o abate seja considerado halal, esse corte tem o objetivo de facilitar o escoamento do sangue do animal e o tempo da sangria precisa ser respeitado e deve ocorrer de forma espontânea e completa. O abate deve ser realizado em um ambiente onde não ocorra nenhum tipo de abate haram; todos os animais a serem abatidos devem ser saudáveis e estar em condições físicas perfeitas. O abate só pode ser realizado por um muçulmano mentalmente sadio, que deve possuir conhecimento das regras do abate halal; ao realizar o abate, o muçulmano deve ter claro que tem a intenção de matar e a finalidade desse processo. Durante todo o processo de

abate, um muçulmano nomeado e com conhecimentos do método tem o dever de acompanhar a checar se os animais são abatidos de acordo com as leis islâmicas (Sharia).

A escolha do muçulmano responsável por supervisionar o abate halal é um processo importante para garantir a conformidade com as diretrizes islâmicas (Zhang *et al.* (2010)). Geralmente, essa pessoa é selecionada com base em critérios específicos:

Religião: O muçulmano nomeado deve ser um praticante do Islã, pois o abate halal é uma prática religiosa intrinsecamente ligada ao Islã. A fé e a compreensão das leis islâmicas são essenciais para desempenhar esse papel.

Conhecimento Religioso: A pessoa nomeada deve ter um bom entendimento das leis religiosas islâmicas que regem o abate halal. Isso inclui conhecimento sobre os métodos de abate, a recitação apropriada da Tasmiyah (a invocação de Deus) e outros requisitos religiosos.

Intenção e Compromisso: O muçulmano nomeado deve estar disposto a realizar o abate de acordo com as práticas islâmicas e ter a intenção correta ao fazê-lo. A intenção desempenha um papel fundamental no abate halal, pois o ato deve ser realizado em obediência às leis religiosas e com a finalidade de seguir os princípios islâmicos.

Experiência: Aqueles que são nomeados para supervisionar o abate halal muitas vezes têm experiência prévia nesse papel ou passam por treinamento para garantir que compreendam completamente o processo e as diretrizes a serem seguidas.

A escolha do muçulmano nomeado é, portanto, um processo cuidadoso e geralmente é realizada por autoridades religiosas ou por aqueles que estão encarregados de garantir que o abate seja realizado de acordo com as normas islâmicas. A presença desse muçulmano durante o abate é fundamental para garantir que o processo seja conduzido de maneira apropriada e em estrita conformidade com as leis religiosas do Islã.

A dessensibilização no abate busca reduzir o sofrimento dos animais antes da sangria (Infante (2000)), no Brasil é permitido o abate sem esse processo de dessensibilização somente em casos religiosos (Brasil (2000)). O

assunto ainda é muito discutido e controverso, porém, segundo Temple Grandin, é possível atingir um bom índice de bem-estar animal no abate halal ao respeitar algumas regras importantes, como por exemplo: a qualidade da afiação da faca a ser utilizada; o espaço que o animal permanece durante o abate e a maneira a ser realizada a jugulação.

Alguns países árabes, que consomem o produto dos abates e fiscalizam os abatedouros, permitem o atordoamento antes da degola dos animais, no entanto, o método utilizado deve ser reversível, como a utilização da eletronarcose. O emprego da dessensibilização é de extrema importância pois permite que os abates ocorram de maneira mais veloz (Keynes (2001)).

Cortesi(Cortesi (1994)) determina que todos os métodos de abate possuem diversas etapas a serem seguidas e fiscalizadas, o processo de abate envolve o embarque, transporte e desembarque do animal, seguido de descanso, jejum e dieta hídrica, para então passar pelo banho de aspersão e finalmente a dessensibilização e a sangria, ou no caso do abate halal diretamente para a jugulação e sangria, o autor ainda ressalta a importância do treinamento e conhecimento prévio dos responsáveis pelo abate garantindo assim o bem estar animal e a qualidade na execução de todas as etapas do processo.

No método de abate halal existem algumas diferenças que podem ser percebidas em todas as etapas deste processo. Na questão do transporte, existem diversos cuidados a serem tomados, Shahdan (Shahdan *et al.* (2016)) aponta que muitas vezes o transporte habitualmente utilizado não cumpre com esses cuidados e além disso enfatiza que os animais devem ser tratados com humanidade.

Durante o período de espera, que consiste no período em que o animal desembarca no abatedouro até o momento do abate o animal deve, segundo o islã, ter um tempo para se recuperar do estresse causado pelo transporte, em um local com oferta de água, comida e instalações que respeitem as necessidades dos animais (Zhang *et al.* (2010)).

Ao ser encaminhado para o abate, o animal não pode estar com fome e deve ser manejado sem violência (Raja (2018)). Todo o movimento dos animais

para o abate deve respeitar sua mecânica de rebanho e respeitar o ponto de equilíbrio do animal, no caso de quadrúpedes (Pleiter (2010)).

2.4 ABATE HALAL, ABATE HUMANITÁRIO E SUAS DIVERGÊNCIAS

Existem divergências entre vários autores sobre a superioridade do abate humanitário ou do halal, discutindo sobre o índice de bem estar, sobre o tempo, a qualidade da sangria e o estresse causado ao animal durante todo o processo(12, 13, 14), de acordo com a Anil (2012), existe um aumento na demanda e no incentivo ao consumo de produtos halal nos países nórdicos, sobretudo pela visão que alguns pesquisadores têm sobre o índice de bem estar animal avaliado nesse método de abate quando observados todos os passos. Porém, a falta de conhecimento de estrutura para a realização desse processo de abate acaba limitando o consumo em determinados países (Europa (2004)).

Um tópico digno de atenção, apesar de não ser o foco do presente trabalho, é o impacto que esse incentivo ao consumo de produtos oriundos de processos halal e kosher (equivalente ao halal dentro dos preceitos da religião judaica) gera na cadeia produtiva, principalmente em pequenos produtores que não possuem um acesso facilitado aos mecanismos necessários para a realização desse processo específico. Há uma onda crescente desse consumo defendida por, supostamente, ser uma opção que ofereça um produto final de qualidade superior (Khan *et al.* (2011)).

O artigo escrito por Yunus Mustafa (Mustafa, Sant'Anna e José (2021)), em colaboração com outros autores, apresenta, detalhadamente, uma comparação das diretrizes entre o processo de abate halal e o humanitário. Na figura abaixo, encontra-se uma tabela resumindo essas diferenças.

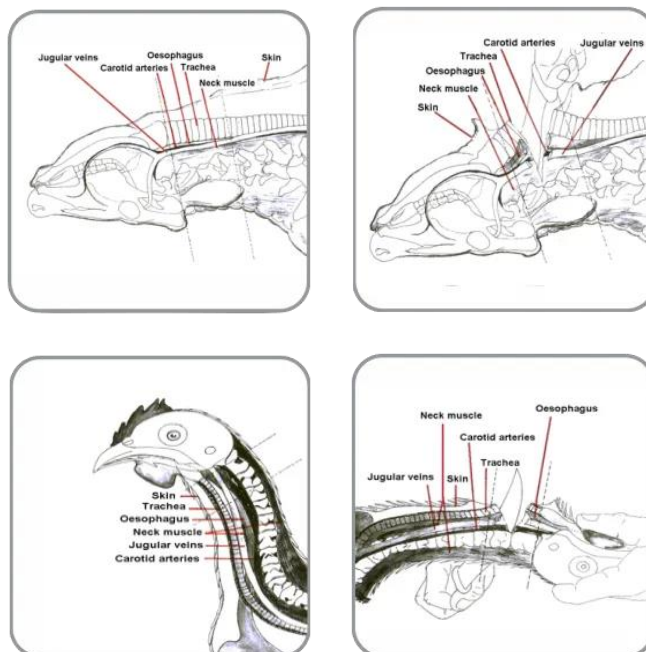
Figura 1: Comparação entre o abate halal e convencional.

ABATE HALAL	ABATE CONVENCIONAL
Embarque na fazenda e desembarque no abatedouro: Individualizado; Cuidado com inclinação da rampa; Uso de vara de eletrochoque proibido.	Embarque na fazenda e desembarque no abatedouro: Pouca atenção quanto ao estresse, cuidado referente a possíveis contusões. Uso de vara de eletrochoque permitido.
Transporte: Individualizado em baias; Fornecimento de água e alimento sólido.	Transporte: Coletivo; Sem fornecimento de água ou comida.
Descanso pré-abate: Recomendado; Proibição de mistura de animais de origens/lotos diferentes para minimizar o estresse; Fornecimento de dieta sólida e líquida obrigatórios.	Descanso pré-abate: Recomendado; permite mistura entre animais de lotos diferentes; Não há fornecimento de dieta sólida Fornecimento de água restringido.
Banho de aspersão: Adotado sem adição de produtos químicos ou irritantes; Água em temperatura próxima à corporal do animal.	Banho de aspersão: Adotado. Uso de produtos químicos permitidos na legislação; Inexiste preocupação com a temperatura da água.
Insensibilização: Proibida em casos gerais.	Insensibilização: Obrigatória.
Sangria: Ritualística religiosa regulada por preceitos islâmicos; Secção em um só corte da jugular, carótida, traqueia esôfago e nervuras jugulares.	Sangria: Técnica humanitária; Abertura da barbeta e escoamento do sangue.
Bem-estar animal: O animal que aguarda o abate não pode ouvir ou ver a degola sangue, carcaça do animal anterior sendo abatido.	Bem-estar animal: Não há preocupação quanto ao animal que aguarda o abate ouvir, ver o abate ou sangue do animal anterior.

Fonte: Mustafa, Sant'Anna e José (2021)

Tomando por base os preceitos islâmicos apresentados nas Fátuas e os trabalhos de Lawrie(Lawrie (2005)), Pleiter(Pleiter (2010)) e Roça(Roça (1999)), começando pelo embarque do animal, é possível verificar que o islã determina que o embarque deve ser feito de forma individualizada e sem violência, observando os cuidados com o manejo e respeitando o movimento natural do animal; o transporte deve ser individualizado utilizando o sistema de baias com oferta de água e comida, em viagens mais longas deve ser realizado paradas em áreas de descanso, onde deve ser oferecido água e comida também; o descanso no local do abate deve ser sem mistura de lotes, mantendo a oferta de comida e água; o banho de aspersão, a água deve estar perto da temperatura corporal e sem a utilização de produtos químicos; a dessensibilização é proibida; a degola o animal, na espera, não pode ver nem ouvir outro animal ser abatido, também não pode ver o sangue e a faca do abate, o corte deve ser direto e deve atingir as partes cruciais; a sangria deve respeitar o tempo natural que de acordo com manuais técnicos do MAPA ficam por volta de 3 minutos.

Figura 2: Comparação entre o abate halal e convencional



Fonte: Fambras 2022

No abate humanitário as práticas mais comuns são: no embarque pode ou não ser individualizado e normalmente utilizando o eletronarcose; o transporte é coletivo, sem oferta de comida e muitas vezes sem oferta também e percorrendo grandes distâncias sem paradas de descanso; o rebanho que chega ao local de abate, no período de descanso que antecede o abate propriamente dito, pode ser colocado junto com outros rebanhos já ali presentes respeitando o jejum sólido e com restrição hídrica; no banho de aspersão não há uma preocupação com a temperatura da água nem com os produtos químicos utilizados; a dessensibilização é obrigatória; a degola segue uma norma técnica humanitária e não há nenhuma restrição para que o próximo animal desse processo esteja presente no mesmo ambiente; a sangria como no abate halal deve respeitar o processo orgânico do animal (Mustafa, Sant'Anna e José (2021)).

2.5 QUALIDADE DO PRODUTO FINAL E O BEM-ESTAR DURANTE O ABATE

O bem-estar animal no abate deve levar em consideração, principalmente,

o tempo que o animal levará para perder a consciência após a degola, ato que causa uma morte por choque hipovolêmico, ou seja, pela perda de grande quantidade de sangue (Neves (2008)).

Quando existe a morte por degola, sem o sistema de dessensibilização, é possível notar que os animais ainda apresentam certos reflexos comportamentais indicativos de dor, causado pelo corte de diversos tecidos (Mendonça e Caetano (2017)).

Segundo Roça (Roça (1999)), em seu artigo "Abate humanitário: o ritual kosher e os métodos de insensibilização de bovinos", sua pesquisa demonstra que os animais ainda possuem, após a jugulação, resposta dos membros anteriores, certos movimentos faciais e vocalizações que podem ser interpretados como sinais de dor e sofrimento.

Um animal em estresse pode ter o rendimento alterado na hora da sangria, devido a alterações dos níveis de cortisol que afetam os sistemas pulmonar, cardíaco e muscular. Na sangria, um animal em plena condição de saúde e sem estresse, pode eliminar até metade do volume total do seu sangue, problemas na realização da sangria pode apresentar riscos sérios à saúde humana já que o sangue, por possuir uma alta concentração de proteínas e um pH de alto valor, cria um ambiente propício para o surgimento de bactérias (Goldoni *et al.* (2011)).

Sterza (Sterza *et al.* (2020)) apresenta em sua pesquisa realizada com ovinos, a eficiência da sangria no abate halal é maior que no abate convencional, porém os animais, após vinte segundos da jugulação, ainda apresentam alguns sinais de dor e desconforto e os biomarcadores apresentaram estresse no abate, mesmo no caso em que a dessensibilização por eletrochoque foi realizada. Além disso, animais que passam pelo abate sem a dessensibilização, apresentam um número maior de pontos hemorrágicos do que aqueles que passam pela dessensibilização (Grandin e Smith (2004)).

A ausência de uma estrutura preparada e pensada para esse método acaba por desumanizar o abate halal: "Os ineficientes métodos de contenção, no Brasil, fazem com que este tipo de abate seja considerado um problema, pois grande parte do gado abatido no país é composta por zebuínos, que são mais

ariscos que os taurinos.” (Fonseca *et al.* (2021)). A soma da falta de estrutura e a jugulação cruenta, acabam por minar o bem-estar animal no processo do abate.

É possível que, seguindo os preceitos religiosos, o abate respeite também o bem-estar animal; de acordo com Grandin (Grandin (1997)), é necessária uma estrutura de contenção específica para a realização desse método, bem como a ausência de choques para o manejo do animal e a qualidade e a afiação da faca a ser utilizada no abate. Seguindo esses pontos e com grande atenção a todas as etapas do processo de abate é possível realizá-lo sem que comprometa o bem-estar animal e garantindo qualidade no produto final, a carne.

2.6 MERCADO ECONÔMICO E O CONSUMO DE CARNE HALAL

O Relatório da Organização Mundial do Comércio (OMC) de 2018 aponta que as importações de carne halal no mundo cresceram significativamente nos últimos anos, em parte devido ao aumento da população muçulmana global. Em 2018, as importações de carne halal totalizaram US\$ 23,5 bilhões, um aumento de 10% em relação a 2017.

Os países que mais exportaram carne halal em 2018 foram: Austrália, Brasil (segundo maior exportador de carne halal do mundo. Em 2018, o Brasil exportou 290 mil toneladas de carne halal), Argentina, Índia e União Europeia contabilizando uma movimentação financeira de US\$ 4,3 bilhões, US\$ 2,9 bilhões, US\$ 2,1 bilhões e US\$ 1,8 bilhão respectivamente. Esses valores representam aproximadamente as seguintes quantidades de carne halal exportadas no mundo todo em 2018 foram: 1,1 milhão de toneladas de carne bovina, 2,9 milhões de toneladas de carne de frango e 1,3 milhão de toneladas de carne ovina (OMC (2019)).

No ano de 2018, segundo a Fambras (Fambras (2022)), foram exportadas mais de 35 mil toneladas de carne halal aos países árabes, gerando uma receita de aproximadamente nove milhões de dólares e, a cada ano que passa, os relatórios apontam um crescimento e uma estabilidade que nenhum outro mercado apresenta. A exportação de carne halal é um mercado que vem

umentando com o passar do tempo no Brasil, considerado, atualmente, o maior exportador de carne bovina e de aves.

Embora o abate halal siga os preceitos da religião islâmica e seja voltado para um mercado consumidor em específico, muitos brasileiros e europeus consomem carnes que passam por esse processo, pois os países árabes não possuem uma procura por determinados tipos de cortes que, não sendo exportados, são vendidos no mercado brasileiro ou até mesmo no mercado internacional (Silva e Nardi (2021)).

Toda essa movimentação financeira fez com que os diversos abatedouros, que atendem os preceitos religiosos do abate halal, adquirissem equipamentos mais modernos e seguros e fizessem investimentos no treinamento dos funcionários que trabalham no processo do abate. Segundo Grandin (Grandin (1999)), para o abate halal ou kosher é necessário um equipamento constituído de um box estreito, com abertura para a cabeça do animal e com capacidade máxima de 100 animais por hora, contudo atinge uma eficiência maior sendo utilizado com 75 cabeças por hora.

Segundo a ABIEC (ABIEC (2023)) o investimento necessário, para abrir a possibilidade de abater conforme esses preceitos religiosos gira em torno de 580 mil reais, além disso o sistema apresentado possui uma média mais alta de produtividade: sendo de 120 a 160 cabeças por hora, enquanto o abate humanitário apresenta uma produtividade de aproximadamente 100 cabeças por hora.

O Brasil possui um grande potencial para o aumento das exportações desse tipo de alimento e apresenta tecnologia suficiente para manter-se atualizado com as exigências do preceito religioso do abate halal, ainda há muito o que melhorar, porém existe a oportunidade de expandir e especializar-se nesse mercado (Silva e Nardi (2021)).

3 METODOLOGIA

Este estudo trata-se de uma revisão narrativa da literatura, que visa discutir os principais aspectos religiosos, éticos, técnicos e econômicos

relacionados ao abate halal. A revisão narrativa é adequada para estudos cujo objetivo é oferecer uma compreensão ampla e contextualizada sobre determinado tema, permitindo a integração de achados diversos sob diferentes enfoques (Rother, 2007).

A seleção das fontes foi baseada em critérios de relevância, atualidade e contribuição para o debate sobre bem-estar animal, práticas religiosas e mercado internacional de carnes. Foram utilizadas publicações disponíveis em bases científicas como PubMed, SciELO e Google Acadêmico, além de documentos técnicos e relatórios institucionais obtidos em sites de organizações como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Organização Mundial do Comércio (OMC), ABIEC e Fambras Halal.

As buscas bibliográficas priorizaram obras publicadas nos últimos vinte anos, considerando tanto artigos científicos quanto publicações técnicas. A abordagem narrativa adotada possibilitou a análise e comparação de diferentes perspectivas sobre o tema, conforme propõem Souza, Silva e Carvalho (2010) e Mendes, Silveira e Galvão (2008), que reforçam o valor dessa metodologia para a incorporação de evidências em contextos interdisciplinares.

4 CONCLUSÃO

Esta análise abrangente das práticas alimentares islâmicas, com foco especial no método de abate halal, destaca a necessidade vital de compreender e respeitar os preceitos religiosos em todas as etapas do sistema de produção de alimentos. Ficou evidente que a observância dos princípios do halal não se limita ao momento do abate, mas permeia toda a cadeia alimentar, desde a criação dos animais até o consumo final. A incorporação desses preceitos influencia não apenas a seleção e preparação dos alimentos, mas também aspectos como o manejo dos animais, as práticas agrícolas e até mesmo a distribuição e comercialização dos produtos.

Ao reconhecer a importância desses preceitos religiosos em todo o sistema de produção de alimentos, podemos promover uma abordagem mais holística e culturalmente sensível para atender às necessidades e expectativas

das comunidades muçulmanas e de outras que compartilham crenças similares. Isso implica em adotar medidas que garantam não apenas a conformidade com os padrões halal, mas também o respeito aos valores éticos e religiosos subjacentes, incluindo o bem-estar dos animais, a integridade dos alimentos e a justiça social.

Além disso, reconhecemos que o mercado global está cada vez mais influenciado pelas demandas dos consumidores muçulmanos e pela crescente conscientização sobre questões éticas relacionadas à produção de alimentos. Portanto, a compreensão dos preceitos religiosos islâmicos não é apenas uma questão de respeito cultural, mas também uma estratégia inteligente para os negócios e uma oportunidade para impulsionar a inovação e o desenvolvimento sustentável na indústria alimentícia.

Em resumo, ao reconhecer e incorporar os preceitos religiosos islâmicos em todo o sistema de produção de alimentos, podemos não apenas atender às demandas de um mercado global diversificado, mas também promover valores de respeito, equidade e responsabilidade em toda a cadeia alimentar. Este enfoque integrado não só fortalece a conexão entre as práticas alimentares e as crenças religiosas, mas também contribui para a construção de um mundo mais inclusivo e sustentável, onde os princípios éticos e culturais são valorizados e respeitados.

REFERÊNCIAS

ANIL, M. H. Religious slaughter: A current controversial animal welfare issue. **Animal Frontiers**, 2012. Disponível em:

<https://academic.oup.com/af/article/2/3/64/4638669>. Acesso em: 23 nov. 2022.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNE – ABIEC. **Exportações brasileira de carnes bovinas**. Disponível em: <https://www.abiec.com.br/> Acesso em: 28 jul. 2023.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 3 de 17 jan. 2000**. Dispõe sobre o regulamento técnico de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue. Disponível em: <https://www.camara.leg.br> Acesso em: 23 jan. 2023.

CORTESI, M. L. Slaughterhouses and humane treatment. **Revue Scientifique et Technique**, Paris, v.13, p.171-193, 1994.

EUROPA. European Food Safety Authority. **Welfare aspects of animal stunning and killing methods**. Europa, 2004. Disponível em: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/45> Acesso em: 12 jan. 2023.

FAMBRAS. Federação das Associações Muçulmanas do Brasil. **Mercado Halal no Mundo**. Disponível em: www.fambrashalal.com.br/visao-geral Acesso em: 11 mar. 2022.

FONSECA, C. S. S. *et al.* Abate halal e kosher: bem-estar animal e qualidade da carne. **Fundamentos e atualidades em tecnologia e inspeção de alimentos**, 2021. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/352749244_ABATE_HALAL_E_KOSHER_BEM-ESTAR_ANIMAL_E_QUALIDADE_DA_CARNE Acesso em: 22 abr. 2023.

GOLDONI, E. E. *et al.* Efeitos do tipo de abate na produção de carne bovina. **Revista Estudos**, v.38, n.2, p.397-411, 2011. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/estudos/article/view/2200> Acesso em: 1 jun. 2019.

GRANDIN, T. Assessment of Stress During Handling and Transport. **Journal of Animal Science**, p.249-257, 1997. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/9027573/> Acesso em: 11 mai. 2023.

GRANDIN, T. Buenas prácticas de trabajo para el manejo e insensibilización de animales. **Fort Collins**, 1999. Disponível em: <http://www.grandin.com/spanish/Buenas.practicas.html> Acesso em: 14 mar. 2022.

GRANDIN, T.; SMITH, G. Animal welfare and human slaughter. **Researchgate** 2004. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/242511666_ANIMAL_WELFARE_AND_HUMANE_SLAUGHTER Acesso em: 18 jan. 2023.

HAVING, A. T. Regulating halal and kosher foods: different arrangements between state, industry and religious actors. **Erasmus Law Review**, v.3, n.4, p.241-249, 2010.

INFANTE, G. J. Manual de inspeção sanitária de carnes. 2. ed. Lisboa:

Calouste Gulbenkian, 2000. v. 2. Disponível em:

<https://pt.scribd.com/document/494748438/Manual-de-Inspecao-Sanitaria-de-Carnes-Vol-1> Acesso em: 24 jan. 2023.

KEYNES, M. Halal Food Authority Definition of Halal. 2001. Disponível em:

<http://ucanr.edu/sites/placernevadasmallfarms/files/103471.pdf> Acesso em: 15 jun. 2021.

KHAN, J. Z. *et al.* Concept of Halal Food and Biotechnology. **Advance Journal of Food Science and Technology**. Food and Nutritional Council, Toronto, Canadá, 2011. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/224910279_Concept_of_Halal_Food_and_Biotechnology Acesso em: 6 ago. 2023.

LAWRIE, R. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MENDES, P. V. D. C. *et al.* Cortisol sanguíneo e qualidade da carcaça de frangos abatidos insensibilizados por eletronarcorese e método halal. **Pubvet**, v.13, n.5, p.1-11, 2019. Disponível em:

<https://ojs.pubvet.com.br/index.php/revista/article/view/3324> Acesso em: 16 ago. 2023.

MENDONÇA, P. S. M.; CAETANO, G. A. O. Abate de bovinos: Considerações sobre o abate humanitário e jugulação cruenta. **Pubvet**, online, 2017.

Disponível em:

<https://pdfs.semanticscholar.org/4c33/8ec91e4b287df8cda10ede4ae27cd987d148.pdf> Acesso em: 11 nov. 2022.

MUSTAFA, Y.; SANT'ANNA, J. E. C.; JOSÉ, A. Comparação entre abate halal e convencional de bovinos em uma visão islâmica e zootécnica. **Ciência Animal**, v.31, n.4, p.107-117, 2021. Disponível em:

<https://revistas.uece.br/index.php/cienciaanimal/article/view/9298/7447> Acesso em: 3 mai. 2023.

NEVES, J. E. G. Influências do Método de Abate no Bem-Estar Animal e na Qualidade da Carne. 2008. **Monografia** (Graduação em Medicina Veterinária) – Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, UNESP, Jaboticabal.

Disponível em:

<https://www.fcav.unesp.br/Home/download/pgtrabs/zoo/m/3486.pdf> Acesso em: 8 dez. 2022.

NOBRE ALCORÃO. (NASR, H.). São Paulo: **Complexo de impressão do Rei Fahd**, 2014.

OMC. Organização Mundial do Comércio. **Relatório Anual 2019**. Disponível em: https://www.wto.org/english/res_e/booksp_e/anrep19_e.pdf Acesso em: 15 jun. 2021.

PLEITER, H. Review of stunning and halal slaughter. **Meat & Livestock** Austrália, 2010. 26p. Disponível em: https://www.mla.com.au/contentassets/74517c73509148248a4b0b03d3150537/w.liv.0383_final_report.pdf Acesso em: 3 dez. 2022.

RAHMAN, S. A. Religion and animal welfare – An Islamic perspective. **Animals**, v.7, n.2, p.7-11, 2017. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5332932/> Acesso em: 24 jun. 2021.

RAJA, A. Hungry for halal: analyzing halal certification and policy in the domestic market. **UEP 411**, 2018. Disponível em: https://www.oxy.edu/sites/default/files/assets/UEP/Comps/Anissa%20Raja_Hungry%20for%20Halal.pdf Acesso em: 27 jan. 2023.

ROÇA, R. O. Abate humanitário: o ritual kasher e os métodos de insensibilização de bovinos. **Botucatu: FCA/UNESP**, 1999. Disponível em: <https://www.fca.unesp.br/Home/Instituicao/Departamentos/Gestaoetecnologia/Teses/Roca103.pdf> Acesso em: 11 nov. 2022.

SANT'ANNA, J. E. C.; AL SHEIKH, Y. M.; SPADOTTO, A. J. Comparação entre abate halal e convencional de bovinos em uma visão islâmica e zootécnica. **Ciência Animal**, v.31, n.4, p.107-117, 2021. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/cienciaanimal/article/view/9298> Acesso em: 16 jul. 2023.

SHAH DAN, I. A. *et al.* Developing control points for halal slaughtering of poultry. **Poultry Science**, v.95, n.7, p.1680-1692, 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbca/a/ZvgdRPMKdM3sjHQ8V6TC6jp/> Acesso em: 18 mar. 2023.

SILVA, C. R. R.; NARDI, G. Abates religiosos halal e kosher: importância econômica no mercado da carne brasileira. In: **JORNADA CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA DA FATEC DE BOTUCATU**, 10., 2021, São Paulo. Anais [...]. São Paulo, 2021. Disponível em: <http://www.jornacitec.fatecbt.edu.br/index.php/XJTC/XJTC/paper/view/2521/2936> Acesso em: 4 mar. 2023.

STERZA, A. *et al.* Abate halal com e sem insensibilização em ovinos: implicações sobre o bem-estar animal e a eficiência da sangria. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v.72, n.5, p.1839-1844, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/abmvz/a/Yf4sx5P5T6LwBVXzRsmGLgK> Acesso em: 13 jan. 2023.

ZHANG, L. *et al.* Transport stress in broilers. II. Superoxide production, adenosine phosphate concentrations and RNA levels. **Poultry Science**, v.89, n.3, p.393–400, 2010. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20181853/> Acesso em: 30 maio 2021.