

<https://doi.org/10.31533/pubvet.v19n01e1714>

Tipos de abates religiosos e o bem-estar animal

Aline Andrade de Oliveira^{1*}, Arthur de Sant'Anna Gullo¹, Gabrielle Cordeiro Monteiro¹, Maíra Gabriela Barra Feitoza¹, Lucas Valga Soromincki¹, Gabrielle Lima de Figueiredo¹

¹Medicico(a) Veterinário(a), Universidade do Grande Rio, AFYA, Duque de Caxias, Rio de Janeiro, Brasil.

*Autor para correspondência, e-mail: aline4848@gmail.com

Resumo. O objetivo deste trabalho foi descrever sobre a importância do abate regulamentar e práticas de bem-estar na produção animal, destacando a relevância dos abates religiosos no contexto brasileiro, especialmente as práticas “Kosher” e “Halal”. Portanto, enfatiza-se a necessidade de esclarecimentos sobre as diferentes práticas culturais, normas e regulamentações relacionadas ao abate religioso para, assim, garantir a qualidade dos alimentos e bem-estar dos animais, preservando a ideologia religiosa. Além disso, o Brasil atua como importante exportador de alimentos de origem animal para os mercados muçulmanos e judaicos, se destacando nas certificações que comprovam as práticas e técnicas de abates, que são realizadas seguindo rigorosamente a lei e respeitando os requisitos religiosos, permitindo a sua comercialização. Outro fator importante é o abate religioso realizado pelas religiões de matriz africana, ressaltando a sua importância, respeito e confirmando sua proteção legal perante a lei. Dessa forma, os médicos veterinários possuem um papel importante na promoção de saúde e compreensão das práticas culturais associadas ao bem-estar animal durante os processos de abates.

Palavras-chave: Abates religiosos, bem-estar animal, produção de carne

Types of religious slaughtering and animal welfare

Abstract. The objective of this work was to describe the importance of regulatory slaughter and welfare practices in animal production, highlighting the relevance of religious slaughter in the Brazilian context, especially “Kosher” and “Halal” practices. Therefore, the need for clarification on the different cultural practices, norms and regulations related to religious slaughter is emphasized in order to guarantee the quality of food and animal welfare, preserving religious ideology. Furthermore, Brazil acts as an important exporter of foods of animal origin to the Muslim and Jewish markets, standing out in the certifications that prove slaughter practices and techniques are carried out strictly following the law and respecting religious requirements, allowing for their commercialization. Another important factor is the religious slaughter carried out by religions of African origin, highlighting their importance and respect, and confirming their legal protection under the law. In this way, veterinarians play an important role in promoting health and understanding cultural practices associated with animal welfare during slaughter processes.

Keywords: Religious slaughter, animal welfare, meat production

Introdução

O abate de animais desempenha um papel de extrema importância nas atividades de processamento tecnológico de produtos cárneos, uma vez que o manejo dos animais deve ser conduzido preservando o bem-estar animal, o que pode impactar economicamente e influenciar na qualidade do produto final (Fonseca et al., 2021; Ludtke et al., 2012; Silva & Vieira, 2010). Portanto, é essencial considerar medidas que visam garantir a qualidade dos alimentos e o bem-estar dos animais durante sua vida na indústria de carne e derivados (Amaral et al., 2019; Rodrigues et al., 2016). Por isso, é imprescindível

que os médicos veterinários estejam conscientes sobre o tema, compreendendo as práticas de abate sob diferentes perspectivas existentes no Brasil e no mundo, estando ciente com relação às normas e regulamentações vigentes no país a respeito dos abates religiosos ([Amaral et al., 2019](#); [Israel et al., 2010](#); [Oliveira et al., 2008](#)).

Desta forma, o estudo sobre o abate religioso no contexto brasileiro apresenta relevâncias social, acadêmica, econômica e profissional, sobretudo para os médicos veterinários ([Pereira & Printes, 2023](#)). Em termos sociais, o abate religioso é uma prática cultural importante para as comunidades religiosas, o que consequentemente acaba gerando discussões e debates na sociedade ([Fonseca et al., 2021](#); [Pancheri & Campos, 2020](#); [Santos, 2022](#)). Atualmente, os principais abates religiosos são o “Kosher” e “Halal” que se baseiam de acordo com as leis religiosas judaicas e muçulmanas, respectivamente, que são realizados pela execução de rituais específicos ([Hossain et al., 2021](#)).

O objetivo deste trabalho foi descrever sobre a importância do abate regulamentar e práticas de bem-estar na produção animal, destacando a relevância dos abates religiosos no contexto brasileiro, especialmente as práticas “Kosher” e “Halal”.

Aspectos econômicos no Brasil

Com relação a avicultura brasileira, esta apresentou um grande aumento em sua produção de cortes, tornando-se um importante exportador que comercializou aproximadamente 12,85 milhões de toneladas de carne de frango no ano de 2021 ([ABPA, 2024](#); [ANUALPEC, 2024](#); [Food and Agricultural Policy Research Institute - FAPRI, 2024](#)). Sendo assim, esse crescimento é resultado da aplicação de tecnologia de ponta em todas as etapas da produção ([Gentilini & Anciuti, 2013](#)). Por estar no topo do *ranking*, o Brasil está sujeito a determinadas condições comerciais que estabelecem padrões de qualidade da carne, sanidade animal, bem-estar, impactos ambientais, requisitos religiosos e garantia de segurança do alimento ([Ferreira et al., 2011](#); [Mota & Marçal, 2019](#); [Oliveira et al., 2008](#); [Sousa et al., 2023](#); [Zanella & Leite, 2016](#)).

De acordo com o censo demográfico realizado em 2010, havia aproximadamente 107 mil judeus no Brasil, sendo a maioria deles residentes nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro. O consumo de carne Kosher no país iniciou-se posteriormente a guerra, referindo-se à segunda guerra mundial. Entre as casas mais tradicionais e antigas do Brasil em relação à carne Kosher, destaca-se o mercado de carne e frigoríficos Mehadrin, que está estabelecido desde o ano de 1976. Essa empresa, juntamente com outras, busca atender a uma demanda mensal de 140 mil toneladas de carne Kosher, incluindo aves e bovinos. Além da demanda interna, o Brasil também é um grande exportador ([Khan et al., 2018](#)). Como principal importador dos produtos cárneos brasileiros é Israel, que possui uma população judaica de expressão, conforme Ministério da Economia, Indústria, Comércio Exterior e Serviços, no ano de 2013, Israel importou cerca de 17,1 mil toneladas métricas de carne bovina Kosher ([ANUALPEC, 2024](#); [Food and Agricultural Policy Research Institute - FAPRI, 2024](#)). Com relação ao mercado Halal, a primeira embarcação com exportação brasileira Halal foi com carnes de frango, contava com um total de 3.500 toneladas que seriam direcionadas para a Arábia Saudita e Kuwait. Mais recentemente, pode-se considerar o Brasil, no decorrer das três últimas décadas, consolidou sua participação no mercado exportador. Por outro lado, atualmente, a população mundial muçulmana conta com 1,8 bilhão de praticantes e o fornecimento brasileiro de carnes supre 20% do mercado consumidor, chegando a lucrar US\$ 2,939 bilhões em 2016. Devido ao englobamento das áreas como agronegócio, indústria alimentícia, indústria farmacêutica, cosméticos, moda, finanças e distribuição, o mercado Halal tem um valor aproximado de US\$ 2,5 trilhões ([FAMBRAS-HALAL, 2017](#)). De acordo com ([Falco et al., 2015](#)), a Ásia, Europa e o continente africano são os maiores adquirentes dos produtos provenientes Halal.

A certificação de um produto serve para que o comprador do produto tenha seguridade e garantia que todas as exigências quanto às normas e exigências estabelecidas tenham sido cumpridas corretamente. Principalmente se tratando de um abate religioso, onde encontramos diversas especificações a serem seguidas, tais como; a proibição na utilização de hormônios para crescimento na criação de animais abatidos e exigência de uma rotulagem em árabe. Também é uma exigência que o nome do produto, país que foi originado, uma listagem com os ingredientes e validade sejam contidos no produto ([Zeidan et al., 2008](#)). Atualmente o Brasil contém duas empresas certificadas para carne

Halal, sendo elas a Central Islâmica Brasileira de Alimentos Halal, sendo essa reconhecida pela Federação das Associações Muçulmanas do Brasil ([FAMBRAS-HALAL, 2017](#)).

Abate Kosher

O abate "Kosher" é baseado em regras estabelecidas pelas leis judaicas, no qual o significado de Kosher é "apropriado para consumo". Conforme [Mendonça & Caetano \(2017\)](#), a palavra "Kosher" está relacionada aos alimentos preparados de acordo com as leis judaicas que abrangem a alimentação, referenciadas no Kashrut que tem origem no Torá, o livro sagrado dos judeus. Este abate demanda de uma complexidade industrial, pois requer uma reformulação parcial do fluxograma de produção, com destaque para o abate de aves, uma vez que, dentre os diversos tipos de animais, as aves são as mais modificadas em relação ao método convencional. O abate "Kosher" possui requisitos religiosos específicos, como a presença de um especialista religioso para supervisionar o processo, a realização de orações e rituais específicos, a necessidade de sangramento completo do animal, a inspeção minuciosa de cada animal e a certificação específica para assegurar a conformidade com as leis religiosas, sem prejuízo da adoção das normas impostas pelas autoridades governamentais responsáveis pela segurança do alimento ([Costa & Silva et al., 2021](#); [Hossain et al., 2021](#); [Izidoro et al., 2012](#)).

Dessa forma, na tradição judaica para que os animais sejam possam ser consumidos, devem possuir baixas chances de contaminação, não apresentarem patologias e principalmente eliminar o máximo possível o sangue, devido à proibição do consumo de sangue pela comunidade judaica, pois o sangue possui a representação da alma de todo o ser vivo. Além disso, é realizado um ritual para o abate dos animais que é denominado Shechitá, sendo realizado pelo megarefe treinado pelas regras e leis da religião judaica, qualificado como Shochet, realizando o corte no animal para a retirada de todo o seu sangue para não ser consumido devido a crença de representar a essência e característica do ser humano. Importante ressaltar que a cada seção Shechitá é realizado uma prece denominada Beracha. Devido a exigência religiosa judaica com relação a sua alimentação desde seleção da matéria-prima, os procedimentos de abate, preparo e até ao consumo dos alimentos, os métodos utilizados são diferentes dos métodos tradicionais, principalmente por não realizarem a insensibilização prévia dos animais ([Costa e Silva et al., 2021](#); [Fonseca et al., 2021](#); [Izidoro et al., 2012](#); [Pancheri & Campos, 2020](#); [Santos, 2022](#)).

A primeira etapa do abate Kosher consiste na contenção do animal e o estiramento da cabeça em um gancho em forma de V sobre a mandíbula, tencionando o pescoço do animal. Após esse procedimento, é realizado uma incisão com a chalaf (faca especial) na região, localizada entre a cartilagem crinoide e laringe do animal que deve ser ininterrupta, sem movimentos bruscos, perfurações e dilacerações, para realizar o corte da pele, músculos, traqueia, esôfago, veias jugulares e artérias carótidas, assim maximizando a remoção de sangue do animal ([Regenstein et al., 2003](#)). A chalaf é uma faca específica para a realização do abate Kosher, deve ser de aço inoxidável, lisa, sem dentes ou serrilhas, permitindo uma degola eficiente. Após a etapa de sangria, o animal é pendurado de cabeça para baixo para a drenagem do sangue e ao final desta etapa, a carcaça é inspecionada para garantir sua qualidade e certificação como carne Kosher ([Pancheri & Campos, 2020](#)). Sendo, este método de abate que apresenta a sangria mais eficiente, considerado um ponto positivo para a religião judaica, pois exige que o produto tenha o mínimo possível de sangue residual presente nos músculos do animal para consumo. Contudo, esse procedimento é realizado sem insensibilização prévia do animal, o que acarreta em efeitos estressantes nos animais abatidos por esse método. Após ao procedimento de degola e suspensão, é possível observar nos animais abatidos, a manifestação de flexão dos membros anteriores e contração dos músculos da fase, indicando a presença da dor ([Roça, 1999](#)).

Abate Halal

Outro abate religioso reconhecido pela legislação brasileira é o abate Halal, um método de abate de animais permitido pela lei islâmica (Sharia) para o consumo de carne pelos muçulmanos. A palavra "Halal" significa lícito, isto é, alimentos designados "Halal" são aqueles, cujo consumo é permitido por Deus ([FAMBRAS-HALAL, 2017](#)). O objetivo do abate Halal é garantir que a carne seja obtida de forma ética e em conformidade com as crenças e diretrizes islâmicas, sendo, assim, uma prática importante para muçulmanos por atender as regras religiosas.

No Brasil, o abate Halal é regulamentado e supervisionado por órgãos competentes para garantir a conformidade com as normas islâmicas. De acordo com [Pancheri e Campos \(2020\)](#), a técnica de abate Halal no Brasil deve seguir os seguintes passos, primeiramente, deve-se realizar a preparação do frigorífico ou o local de abate deve ser limpo e higienizado adequadamente, sendo necessário garantir que o local esteja livre de impurezas e substâncias proibidas pelo Islã ([Fonseca et al., 2021](#); [Pancheri & Campos, 2020](#)). Antes do abate, um inspetor islâmico deve estar presente para garantir que todos os procedimentos sejam realizados de acordo com as normas Halal e o magarefe deve ser muçulmano praticante, devendo recitar o nome de Alá (Deus) para abençoar o animal e iniciar o abate, cortando os vasos sanguíneos e a traqueia com o auxílio de uma faca afiada, seguindo-se a sangria do animal, que deve ser deixado para sangrar completamente após o corte da garganta, visando assim, garantir a remoção do máximo de sangue possível, pois o consumo de sangue é proibido pelo Islã. Após estas etapas, o inspetor islâmico verifica se o abate foi realizado corretamente, conforme as normas Halal e também é inspecionado para garantir que não haja nenhuma lesão ou doença que possa afetar a qualidade da carne como qualquer outro produto de origem animal e por fim, se todos os parâmetros analisados estiverem dentro dos requisitos, a carne Halal é devidamente rotulada e embalada, indicando que foi abatida de acordo com as normas religiosas, o que auxilia aos consumidores muçulmanos identificarem produtos Halal no mercado.

O Brasil é um importante exportador de carne e uma parte significativa dessa exportação é destinada a países com um grande expoente de muçulmanos. Para atender aos requisitos do mercado global de carne Halal, muitos frigoríficos brasileiros adquirem a certificação Halal para seus produtos, permitindo que sejam exportados para países muçulmanos. Alguns alimentos são considerados Haram, ou seja, são considerados ilícito, ilegal, sendo o oposto de Halal. Todos os alimentos são considerados Halal, exceto carne de porco e seus derivados e qualquer alimento que contenha ingredientes de origem suína, animais mortos por asfixia, espancamento, estrangulamento ou morte natural, carne de animais predadores, como leões, tigres, lobos e animais carniceiros, como os abutres, álcool e demais bebidas alcoólicas, alimentos e ingredientes que contenham produtos derivados de animais haram, alimentos e ingredientes que contenham gelatina suína, gordura suína, enzimas de origem animal não Halal ou qualquer outro ingrediente haram, alimentos e ingredientes de origem duvidosa ou desconhecida, onde a procedência não pode ser determinada, podem ser considerados haram por precaução ([FAMBRAS-HALAL, 2017](#)).

Para efetivar a transparência da procedência deste produto, no Brasil existem várias organizações que emitem o certificado Halal para produtos e estabelecimentos que atendem aos requisitos islâmicos. Entre as organizações mais reconhecidas que fornecem certificação Halal no Brasil, há o Centro Islâmico no Brasil (CIB) que é uma das principais autoridades islâmicas no país, sendo responsável pela emissão dos certificados Halal e realização de inspeções e auditorias em frigoríficos, indústrias alimentícias e outros estabelecimentos para garantir a conformidade dos produtos com as normas Halal. O Instituto Halal é uma organização certificadora que atua no Brasil e em outros países da América Latina e oferecem certificação Halal para produtos alimentícios, cosméticos, produtos farmacêuticos e outros setores. A [FAMBRAS-HALAL \(2017\)](#) que é considerada a maior certificadora de produtos e serviços Halal da América Latina foi pioneira na implantação do Sistema Halal no Brasil e a Brasil Halal Food que é outra organização certificadora presente no Brasil, fornecendo certificação Halal para produtos alimentícios, garantindo a concordância aos padrões islâmicos durante a produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos. Por fim, é importante ressaltar que cada organização certificadora tem seus próprios critérios e processos de certificação ([FAMBRAS-HALAL, 2017](#)).

Bem-estar animal durante os abates religiosos

Anualmente, aproximadamente bilhões de animais são abatidos para o consumo humano, o que acarreta discussões nas áreas como ciência, ética e legislação, levantando reflexões e mudanças de paradigmas. Nesse contexto, surgem os conceitos de "Bem-estar Animal" e "Abate Humanitário" ([Amaral et al., 2019](#); [Ludtke et al., 2010, 2012](#); [Mendonça & Caetano, 2017](#); [Ramidoff & Sá, 2020](#)).

A definição de bem-estar animal é uma tarefa desafiadora, pois envolve diversos aspectos científicos, éticos, econômicos, culturais, sociais, religiosos e políticos. Um animal apresenta bem-estar quando está saudável, bem alimentado, em um ambiente confortável, livre de dor, medo e angústia, sendo capaz de expressar seus comportamentos fisiológicos para manter sua saúde física e mental ([Alves et al., 2020](#);

[Oliveira et al., 2022](#); [Sousa et al., 2023](#)). Neste sentido, foi estabelecido o Princípio das Cinco Liberdades, que engloba a liberdade de fome, desnutrição e sede; liberdade de medo e angústia; liberdade de estresse por calor ou desconforto físico; liberdade de dor, lesão e doenças e liberdade para expressar padrões normais de comportamento ([Autran et al., 2017](#); [Baptista et al., 2011](#); [Mellor et al., 2020](#); [Mota-Rojas et al., 2022](#)). Além disso, o termo "Abate Humanitário" está relacionado a essas normas estabelecidas, sendo caracterizado como uma junção de procedimentos técnicos e científicos, buscando assegurar o bem-estar dos animais em todo o processo de abate. No entanto, o abate humanitário ainda enfrenta críticas em relação aos métodos utilizados e sobre o bem-estar dos animais, embora suas técnicas priorizem evitar e minimizar a dor e sofrimento ([Amaral et al., 2019](#); [Mendonça & Caetano, 2017](#); [Ricci & Dalla Costa, 2013](#); [Roça, 1999](#); [Rodrigues et al., 2016](#)).

O abate religioso é alvo de constantes críticas, gerando importantes discussões sobre o tema de bem-estar animal. Existem opiniões diferentes entre os pesquisadores e profissionais da área, principalmente em relação ao tempo em que o animal perde a sensibilidade após a sangria e sobre a dor e o sofrimento que enfrentam durante a contenção e os demais processos de abate ([Roça, 1999](#)). Sendo assim, ocorre o questionamento sobre se o exercício da liberdade religiosa é compatível com a dignidade animal, visando o bem-estar animal durante os procedimentos realizados.

Existem dois principais tipos de abate religioso amplamente conhecidos nessa temática: o abate Halal e o abate Kosher. As principais diferenças entre o abate convencional e os abates religiosos está relacionada com o uso de métodos mecânicos de insensibilização no abate convencional, enquanto a legislação permite o uso facultativa da insensibilização antes do procedimento de abate religioso. O atordoamento pré-abate é uma etapa cientificamente recomendada para minimizar o estresse e o sofrimento durante o corte do pescoço, enquanto a degola cruenta resulta em uma perda de consciência retardada que pode causar segundos de agonia ao animal. Outro fator a ser levado em consideração é que o abate religioso é realizado por um número reduzido de frigoríficos especializados, enquanto o abate convencional é amplamente difundido ([Ribeiro, 2020](#)).

Segundo a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ([EFSA, 2018](#)), o abate sem insensibilização faz com que o animal entre em estado de inconsciência somente após a perda de uma quantidade considerável de sangue, resultando em morte por choque hipovolêmico causado pela perda excessiva de sangue (hemorragia). No entanto, é apontado que os animais abatidos por esse sistema experimentam dor e sofrimento devido ao corte e à perda de sangue, resultando em condições muito precárias do ponto de vista do bem-estar animal. A sensação de dor ocorre principalmente devido ao corte realizado em tecidos que possuem uma elevada sensibilidade à dor ([EFSA, 2018](#)). Desta forma, é importante ressaltar que os temas 'abate humanitário e do bem-estar animal são complexos e as opiniões variam amplamente, tornando imprescindível uma abordagem multidisciplinar, envolvendo cientistas, legisladores, religiosos e a sociedade como um todo, a fim de buscar um equilíbrio entre as práticas religiosas e o respeito ao bem-estar dos animais durante o abate ([Amaral et al., 2019](#); [Mendonça & Caetano, 2017](#); [Roça, 1999](#); [Rodrigues et al., 2016](#)).

Abate religioso no contexto das religiões de matriz africana

Os rituais religiosos, incluindo os abates, no contexto das religiões de matriz africana, devem ser entendidos não como práticas isoladas, mas como parte de um patrimônio cultural que representa a resistência de povos que foram violentamente subjugados pelo sistema escravista. A preservação dessas práticas, seja no abate de animais ou em outras expressões culturais, é fundamental para defender e valorizar a rica herança africana, resgatando tradições e fortalecendo a identidade de comunidades que enfrentaram séculos de opressão. Proteger essas práticas é, em essência, enaltecer a cultura africana e sua contribuição essencial para a sociedade ([Rocha, 2024](#)).

O Brasil, por ser um dos últimos países a abandonar o sistema escravocrata, possui uma dívida histórica com os povos vindos do continente africano, logo essas práticas devem ser respeitadas e protegidas, como já são, tendo em vista que são previstas por leis vigentes como a Constituição Federal de 1988: Artigo 5º, inciso VI: Garante a liberdade de crença e o livre exercício dos cultos religiosos, lei Federal nº 7.716/1989 que define os crimes resultantes de preconceito de raça ou de cor, criminalizando atos discriminatórios contra religiões de matriz africana e a Lei estadual 12.131/2004, que introduziu dispositivo no Código Estadual de Proteção aos Animais, que veda diversos tratamentos considerados

cruéis aos animais – para afastar a proibição no caso de sacrifício ritual em cultos e liturgias das religiões de matriz africana ([BRASIL., 2004](#)).

Referente ao bem-estar animal, é imprescindível ponderar todos os aspectos de uma cadeia produtiva, em relação aos animais de produção antes de seu abate devido ao conceito de bem-estar não se reduzir somente à ausência de dor no momento de sua sangria. Pontuando isso, é imprescindível abordar um conceito do campo do simbólico e cultural, caso contrário é impossível uma real compreensão, que é o de sacralização: um animal utilizado em rito deverá ser tratado como algo divino e sem nenhum tipo de maus tratos pois caso haja implica negativamente na prática espiritual ([Izidoro et al., 2012](#); [Pereira & Printes, 2023](#)).

Enquanto isso, os veterinários, como profissionais de saúde, devem prezar pela saúde do homem e dos animais, sempre respeitando aquilo que nos difere deles, nossa capacidade de ser um ser cultural, protegendo aquilo que nos faz humanos. Por fim, é importante e necessário que a medicina veterinária seja agregadora nesse campo; em vista que tais práticas são constitucionais; não se limitando à questões técnicas buscando compreender o simbolismo dessas culturas e produzindo saberes técnicos e higiênicos aplicados a este setor de forma que não altere a essência de um rito, porém, proporcione um alimento saudável ao fim de cada ritual; afinal estes animais abatidos em contexto religioso em sua grande maioria irão servir de alimento aos membros da casa de santo e a toda comunidade que necessita desse alimento ([Carvalho, 2024](#)).

Considerações finais

A reflexão acerca do abate religioso no contexto brasileiro apresenta uma relevância social, acadêmica e profissional de extrema magnitude para os médicos veterinários. É crucial que esses profissionais estejam plenamente conscientes das práticas de abate associadas às diversas culturas presentes no Brasil e ao redor do mundo, bem como das normas e regulamentações vigentes que regem tais abates religiosos. Tal consciência é fundamental para garantir a produção de alimentos de origem animal de qualidade excepcional aos consumidores, ao mesmo tempo em que se preserva o bem-estar dos animais durante todas as etapas do processo.

O abate Kosher, baseado nas leis judaicas, demanda uma reformulação parcial do fluxo de produção, com ênfase no abate de aves. Os requisitos religiosos específicos, como a presença de um especialista religioso, orações e rituais específicos, bem como a remoção completa do sangue do animal, são essenciais para garantir a conformidade com as leis religiosas e as normas de segurança alimentar.

Da mesma forma, o abate Halal, permitido pela lei islâmica, garante que a carne seja obtida de forma ética e em conformidade com as crenças e diretrizes islâmicas. É um procedimento importante para os muçulmanos, e o Brasil, como importante exportador de carne, adota medidas para garantir a conformidade com as normas Halal, incluindo a presença de um inspetor islâmico, recitação do nome de Alá, corte da garganta, inspeção pós-abate, entre outros processos.

O mercado brasileiro tem respondido às demandas internas e externas por produtos Kosher e Halal, buscando certificações adequadas e garantindo a qualidade e segurança dos alimentos. Com a conformidade às normas religiosas, o Brasil fortalece seu papel como importante fornecedor desses produtos, atendendo às necessidades de comunidades religiosas em todo o mundo.

Em última análise, é fundamental reconhecer a importância do abate religioso no contexto da produção animal e garantir a conformidade com as práticas e normas religiosas. Ao fazer isso, podemos promover o respeito às diferentes culturas e crenças, assegurar a qualidade dos alimentos de origem animal e contribuir para o bem-estar dos animais envolvidos nesses processos.

Referências bibliográficas

- ABPA. (2024). Associação brasileira de proteína animal. In *Relatório Anual de Atividades*.
- Alves, F. V, Gomes, R. C. C., Karvatt Junior, N., & Oliveira, C. C. (2020). Bem-estar animal: desafios, oportunidades e perspectivas globais. In *Universidade Federal do Mato Grosso*. Campo Grande.

- Amaral, J. B., Tremori, T. M., D'alencar, A. S., & Trevisan, G. (2019). Abate humanitário e insensibilização em bovinos na perspectiva da medicina veterinária legal: Revisão. *PUBVET*, *13*(3), 1–14.
- ANUALPEC. (2024). *Anuário da Pecuária Brasileira* (20th ed., Vol. 1). Instituto FNP.
- Autran, A., Alencar, R., & Viana, R. B. (2017). Cinco liberdades. *PETVet Radar*, *1*(3), 1–2.
- Baptista, R. I. A. A., Bertani, G. R., & Barbosa, C. N. (2011). Indicadores do bem-estar em suínos. *Ciência Rural*, *41*(10). <https://doi.org/10.1590/S0103-84782011005000133>.
- Brasil. (2004). Lei nº 12.131, de 27 de dezembro de 2004. Dispõe sobre a instituição do Código Estadual de Proteção aos Animais. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF.
- Carvalho, A. (2024). *Quem somos? Sobre os mistérios da nossa existência*. Editora Blurb.
- Costa e Silva, L. G., Machado, P. P. A., Alves, N. F., & Knackfuss, F. B. (2021). Tecnologia do abate kosher de frangos de corte. *PUBVET*, *15*(7), 1–15. <https://doi.org/10.31533/pubvet.v15n07a862.1-15>,
- EFSA. (2018). *European food safety authority*.
- Falco, B. T., Lucena, G. G., Stteter, C. F., & Paiva, D. L. (2015). *Condicionantes das exportações brasileiras de carne bovina halal*. *1*, 57–66.
- FAMBRAS-HALAL. (2017). Certificação. Apresentação das artes visuais da fambras. *Federação das Associações Muçulmanas no Brasil*.
- Ferreira, F. P., Jorge, P. S., Pardo, R. B., & Jorge, L. F. C. (2011). Bem-estar animal e sua influência sobre a qualidade da carne suína. *Higiene Alimentar*, *25*(192/193).
- Fonseca, C. S. S., Sterza, A., Silva, B. M., & Araújo, L. R. S. (2021). Abate Halal e Kosher: Bem-estar animal e qualidade da carne. In *Fundamentos e atualidades em tecnologia e inspeção de alimentos vol.3*. <https://doi.org/10.47242/978-65-993899-6-28>.
- Food and Agricultural Policy Research Institute - FAPRI. (2024). *Food and Agricultural Policy Research Institute* (I. S. U. and U. of Missouri-Columbia, Ed.). Food and Agricultural Policy Research Institute; Iowa State University and University of Missouri-Columbia.
- Gentilini, F. P., & Anciuti, M. A. (2013). *Tópicos atuais na produção de suínos e aves* (p. 271 p.). Instituto Federal Sul-rio-grandense: Pelotas.
- Hossain, M. A. M., Uddin, S. M. K., Sultana, S., Wahab, Y. A., Sagadevan, S., Johan, M. R., & Ali, M. E. (2021). Authentication of Halal and Kosher meat and meat products: Analytical approaches, current progresses and future prospects. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (Vol. 62, Issue 2). <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1814691>.
- Israel, H. T., Omar, A. R., Conrado, L. P. A., Alfredo, S. B., Francisco, H. D., & Gloria, H. V. (2010). Manejo pré-abate e qualidade de carne. *REDVET. Revista Electrónica de Veterinária*, *16*(5)(8), 1–11.
- Izidoro, T. B., Pereira, J. G., Soares, V. M., Spina, T. L. de B., & Pinto, J. P. A. N. (2012). O abate de frangos pelo método Kosher: definições, conjuntura de mercado e perspectivas de estudo. *Veterinária e Zootecnia*, *19*(3), 274–282.
- Khan, R., Guo, H., Raza, S. H. A., Rahman, A., Ayaz, M., & Linsen, Z. (2018). Halal slaughtering, welfare, and empathy in farm animals: a review. *Tropical Animal Health and Production*, *50*(8), 1733–1738. <https://doi.org/10.1007/s11250-018-1644-1>.
- Ludtke, C. B., Costa, O. A. D., Roça, R. de O., Silveira, E. T. F., Athayde, N. B., de Araújo, A. P., de Mello, A., & de Azambuja, N. C. (2012). Bem-estar animal no manejo pré-abate e a influência na qualidade da carne suína e nos parâmetros fisiológicos do estresse. *Ciência Rural*, *42*(3), 532–537. <https://doi.org/10.1590/S0103-84782012000300024>.
- Ludtke, C. B., Silveira, E. T. F., Bertoloni, W., Andrade, J. C., Buzelli, M. L. T., Bressa, L. R., & Soares, G. J. D. (2010). Bem-estar e qualidade de carne de suínos submetidos a diferentes técnicas de manejo pré-abate. *Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal*, *11*(1), 231–241.
- Mellor, D. J., Beausoleil, N. J., Littlewood, K. E., McLean, A. N., McGreevy, P. D., Jones, B., & Wilkins, C. (2020). The 2020 five domains model: Including human–animal interactions in assessments of animal welfare. *Animals*, *10*(10), 1870. <https://doi.org/10.3390/ani10101870>.

- Mendonça, P. S. M., & Caetano, G. A. O. O. (2017). Abate de bovinos: Considerações sobre o abate humanitário e jugulação cruenta. *PUBVET*, *11*(12), 1196–1209. <https://doi.org/10.22256/pubvet.v11n12.1196-1209>.
- Mota, R. G., & Marçal, W. S. (2019). Comportamento e bem-estar animal de bovinos confinados: alternativas para uma produção eficiente, rentável e de qualidade: revisão bibliográfica. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, *13*(1), 125–141.
- Mota-Rojas, D., Ghezzi, M. D., Domínguez-Oliva, A., Vega, L. T., Boscato-Funes, L., Torres-Bernal, F., & Mora-Medina, P. (2022). Circus animal welfare: Analysis through a five-domain approach. *Journal of Animal Behaviour and Biometeorology*, *10*(3). <https://doi.org/10.31893/jabb.22021>.
- Oliveira, C. B., Bortoli, E. de C., & Barcellos, J. O. J. (2008). Diferenciação por qualidade da carne bovina: a ótica do bem-estar animal. *Ciência Rural*, *38*(7), 2092–2096.
- Oliveira, V. J., Navasquez, L. M. L., Gomes, W. R. V., & Pereira, D. A. (2022). Bem-estar animal no contexto da cadeia produtiva de alimentos. *PUBVET*, *16*(Sup. 1), 1–6. <https://doi.org/10.31533/pubvet.v16Sup1.a1319.1-6>.
- Pancheri, I., & Campos, R. A. C. (2020). Abate Halal e Kosher e bem-estar animal. *Unisul de Fato e de Direito: Revista Jurídica da Universidade do Sul de Santa Catarina*, *10*(20), 59. <https://doi.org/10.19177/ufd.v10e20202059-71>.
- Pereira, Y. F., & Printes, W. M. (2023). O abate religioso de aves no contexto brasileiro: Uma revisão de literatura. *Brazilian Journal of Health Review*, *6*(3). <https://doi.org/10.34119/bjhrv6n3-052>.
- Ramidoff, M. L., & Sá, M. A. V. (2020). Análise jurídico-econômica do agronegócio: exportação de gado, abate e bem-estar Animal. *Revista Internacional Consinter de Direito*. <https://doi.org/10.19135/revista.consinter.00010.20>.
- Regenstein, J. M., Chaudry, M. M., & Regenstein, C. E. (2003). *As Leis Alimentares Kosher e Halal*.
- Ribeiro, L. G. S. (2020). Religious slaughter of broiler chickens in Brazil: animal welfare and public health aspects. *Brazilian Journal of Poultry Science*. *22* (2).
- Ricci, G. Dela, & Dalla Costa, O. A. (2013). Abate humanitário de suínos. *Revista de Ciências Agroveterinárias*, *14*(3), 267–272.
- Roça, R. O. (1999). *Abate humanitário: O ritual kasher e os métodos de insensibilização de bovinos*.
- Rocha, S. A. (2024). *O significado do sacrifício para as religiões de matriz africana: Estudos sobre direito dos animais e o princípio da constitucional da liberdade religiosa*.
- Rodrigues, D., Santos, F., Silva, W., Gouveia, A., & Minafra, C. (2016). Abate humanitário de aves: Revisão. *PUBVET*, *10*(9), 650–658. <https://doi.org/10.22256/pubvet.v10n9.650.658>.
- Santos, E. R. (2022). Abates Kosher e Hallal: Qual o limite da liberdade. In *Direito Animal*. <https://doi.org/10.48209/978-65-89949-08-2>.
- Silva, I. J. O., & Vieira, F. M. C. (2010). Ambiência animal e as perdas produtivas no manejo pré-abate: o caso da avicultura de corte brasileira. *Archivos de Zootecnia*, *59*, 113–131.
- Sousa, S. L. G., Reis, R. C. S., Oliveira, R. V., Ramos, J. P. R., Neves, S. D. O., Andrade, L. L. R., Perez, V. M. C. F., Alves, J. S., Verçosa, L. L. D., & Oliveira, K. R. (2023). Bem-estar animal e os sistemas de produção no século XXI. *PUBVET*, *17*(2), 1–9. <https://doi.org/10.31533/pubvet.v17n02a1340>.
- Zanella, C., & Leite, A. L. S. (2016). A inovação na cadeia produtiva de aves: Um estudo de caso em uma agroindústria do Estado de Santa Catarina. *Organizações Rurais & Agroindustriais*, *18*(2).
- Zeidan, R. M., Costa, D., Abranches, L., Meirelles, F. G., Vinicius, M., & Seixas, P. (2008). Certificação na cadeia produtiva de alimentos e as barreiras técnicas à exportação. In Universidade do Grande Rio (Ed.), *Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia*.

Histórico do artigo:**Recebido:** 22 de outubro de 2024**Aprovado:** 14 de novembro de 2024**Licenciamento:** Este artigo é publicado na modalidade Acesso Aberto sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 (CC-BY 4.0), a qual permite uso irrestrito, distribuição, reprodução em qualquer meio, desde que o autor e a fonte sejam devidamente creditados.