DESAFIOS CULTURAIS E RELIGIOSOS NA PRODUÇÃO DE CARNE "*HALAL*"

CULTURAL AND RELIGIOUS CHALLENGES IN HALAL MEAT PRODUCTION

Gabriel dos Santos Souza, Matheus Rogerio Carranca Bueno, Sarah Mayara Figueiredo Rocha, Tainá Menezes da Silva, Thayná Almeida de Oliveira, Henrique Cesar Nanni, Fagner Evangelista Severo

Universidade Santa Cecília, Curso de Comércio Exterior
E-mail para contato: sarahrocha.figueiredo@gmail.com

RESUMO – O trabalho aborda o conceito de carne "halal", destacando sua importância religiosa e cultural no islamismo. O objetivo é esclarecer as diretrizes do abate dos animais, que seguem preceitos islâmicos rigorosos quanto ao bem-estar animal e à pureza do alimento. A metodologia inclui uma revisão de literatura sobre práticas e interpretações do processo em diferentes culturas e os desafios para padronização global. Os resultados mostram que, apesar da adaptação em mercados não-islâmicos, a descontextualização dos preceitos pode banalizar a prática. Conclui-se que é essencial equilibrar o desenvolvimento comercial com o respeito às tradições.

Palavras-chave: *Carne Halal; Cultura; Abate.*

ABSTRACT – The paper addresses the concept of "halal" meat, highlighting its religious and cultural significance in Islam. The objective is to clarify the guidelines for animal slaughter, which follow strict Islamic precepts regarding animal welfare and food purity. The methodology includes a literature review on practices and interpretations of the process across different cultures and the challenges of global standardization. The results show that, despite adaptation in non-Islamic markets, the decontextualization of precepts can trivialize the practice. It is concluded that balancing commercial development with respect for traditions is essential.

Keywords: *Halal Meat; Culture; Slaughter.*

Tipo do trabalho: (x) Iniciação científica ( ) Iniciação tecnológica ( ) Extensão

1 INTRODUÇÃO

O conceito de carne "*halal*" refere-se a produtos de origem animal preparados conforme as diretrizes da lei islâmica, que envolvem a escolha da espécie, a condição do animal e a intenção durante o abate [1]. O termo "*halal*" significa "permitido" ou "lícito" em árabe, e aplica-se à alimentação e a diversas áreas da vida dos muçulmanos, como destacado no artigo "Comparação entre Abate *Halal* e Convencional de Bovinos em uma Visão Islâmica e Zootécnica" [2]. Para que a carne seja considerada "*halal",* o abate deve seguir rituais específicos, com técnicas que respeitam esses preceitos.

O islamismo, uma das maiores religiões monoteístas, prega a crença em Allah, único e incomparável. O Alcorão, comparável à Bíblia para os cristãos, é a principal fonte de orientação para os muçulmanos, sendo considerado a palavra literal de Deus, imutável e eterna, dividido em 114 capítulos que orientam todos os aspectos da vida. Além do Alcorão, os muçulmanos seguem a "Sharia", um sistema legal que regula desde a moralidade pessoal até questões legais e sociais, impactando diretamente práticas como o abate [3].

Essas normas, desenvolvidas ao longo de milênios, refletem o apreço dos muçulmanos por seus ideais. Mesmo com adaptações ao longo do tempo, os preceitos islâmicos permanecem vivos entre os descendentes, preservando a identidade cultural e religiosa [3]. O estudo preliminar busca explorar o impacto cultural e religioso das práticas "*halal*" analisando como elas moldaram e continuam influenciando a sociedade muçulmana [4].

Tecnicamente, o abate "*halal"* deve ser realizado por um muçulmano treinado, o Zabeh, que posiciona o animal em direção a Meca e recita uma bênção antes do corte. O corte deve ser feito com uma faca afiada e atingir os três principais espaços do pescoço (jugular, traqueia e esôfago) em um único movimento, conforme mencionado no artigo [1]. Animais permitidos para consumo são ruminantes com cascos divididos, como vacas, cabras e ovelhas, enquanto porcos, coelhos e camelos são considerados impuros [5].

O processo "*halal*" vai além do abate técnico, envolvendo o bem-estar animal desde o transporte até o momento do abate. Cuidados como descanso, controle da dieta e higienização são essenciais. No entanto, as perspectivas de mercado ainda são difusas [6]. O abate deve ser rápido e garantir o máximo de sangue drenado [7]. As diretrizes "*halal*" são interpretadas de forma diversa em diferentes culturas, criando desafios na implementação e relato das práticas [2]. Conforme discutido na tese [8], essa diversidade dificulta a criação de um padrão único que atenda todas as comunidades muçulmanas, sem simplificar ou generalizar. Como mostra a figura 1.

Figura 1: Descritivo do procedimento técnico do abate "halal".



Em países não-islâmicos, onde práticas alimentares diferem, promover e explicar o "*halal*" de forma compreensível e respeitosa é ainda mais desafiador. A alta demanda no mercado global [6] gera conflitos entre tradição e modernidade, com empresas focando no cumprimento técnico do ritual para atender mercados, sem considerar os princípios religiosos subjacentes [7]. Isso acaba transformando tradições culturais em produtos comerciais, descontextualizando e banalizando esses preceitos. Há necessidade de desenvolver modelos de negócios que preservem essas tradições, sem ceder ao apagamento cultural.

A comercialização de carne "*halal"* envolve práticas que estão alinhadas com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS-12), que promove a produção e o consumo responsáveis, e o (ODS-3), que assegura a saúde e bem-estar dos consumidores. A certificação fortalece as instituições e regulações internacionais, em linha com (ODS-16), fomentando uma cadeia de fornecimento transparente e justa para os mercados globais.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

A análise dos materiais iniciou-se com a leitura das obras selecionadas, buscando temas conectados ao objetivo proposto, distinguindo entre artigos e autores que pudessem colaborar para a coerência da escrita. O método explicativo foi adotado para fundamentar teoricamente e apresentar os resultados, esclarecendo os fenômenos relacionados à cultura e às práticas da lei islâmica na realidade atual. Utilizou-se a pesquisa qualitativa [9], com fontes secundárias, como artigos, teses e relatórios, seguindo uma metodologia clara e estruturada.

A revisão bibliográfica teve como objetivo reunir materiais sobre o tema previamente definido para aprofundar a análise [9], com foco na comercialização da carne "*halal"* [6] e suas

interpretações. Foram utilizados bancos de dados acadêmicos como *Scielo* e *Google Scholar* para selecionar artigos relevantes. As correções de texto foram realizadas com auxílio da inteligência artificial *ChatGPT* [9], ajustando aspectos ortográficos e gramaticais.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na pesquisa [8], foi possível interpretar as discussões e diretrizes "*halal*", assim como, suas variações entre comunidades e regiões, o que dificulta a criação de um padrão universal sem generalizações. Essa diversidade de interpretações impede a formulação de diretrizes que atendam a todas as expectativas das comunidades muçulmanas. Tentativas de unificação podem simplificar questões complexas e ignorar as nuances culturais e religiosas.

O preconceito religioso e os desafios de aceitação são comuns em regiões onde o consumo de carne "*halal*" predomina. Em países não-islâmicos, onde práticas alimentares diferem, a promoção dessa carne torna-se ainda mais difícil. O mercado, focado no lucro, muitas vezes negligencia a diversidade cultural e os princípios religiosos, transformando o abate em um produto comercial, descontextualizando tradições culturais [6]. Como solução, sugere-se:

a) criação de uma Célula Central de Regulação da Carne *"halal"*: centralizando a certificação e padronização globalmente. A célula reuniria representantes de autoridades religiosas, organizações certificadoras, governos e a indústria de carne, garantindo padrões globais que respeitem tanto os critérios religiosos quanto os de segurança alimentar.

b) criar um manual de normas: desenvolvido para padronizar o abate "*halal"*, manuseio, rastreabilidade e auditorias.

c) plataforma digital: permitiria a verificação e monitoramento em tempo real das certificações, aumentando a transparência e confiança.

d) programas de capacitação: garantirá a aplicação dos padrões unificados.

Além disso, o sistema de monitoramento contínuo e auditoria asseguraria a conformidade. Parcerias com governos, ONGs e entidades religiosas facilitariam a adoção dos padrões unificados e promoveriam a cooperação internacional no monitoramento da carne "*halal"*.

4 CONCLUSÃO

O conceito de carne *"halal"* vai além de um simples método de abate, envolvendo uma tradição cultural e religiosa profundamente vinculada à fé islâmica, que enfatiza a conformidade com preceitos religiosos, o bem-estar animal e a pureza do alimento. No entanto, as diferentes interpretações dessas diretrizes ao redor do mundo criam obstáculos à padronização, especialmente em um contexto globalizado, onde a prática se adapta a distintos contextos

sociais e econômicos. O crescimento do mercado "*halal*" em países não-islâmicos expõe o conflito entre a preservação das tradições e as pressões comerciais. Neste sentido, a criação de diretrizes globais que respeitem essas variações, sem comprometer os valores essenciais, é fundamental para equilibrar o desenvolvimento do mercado com a preservação de seus valores. A proposta de criar uma Célula Central de Regulação da Carne "*halal*" pode unificar e padronizar a certificação em escala global e colocar Brasil em posição de destaque na comercialização.

5 REFERÊNCIAS

1. MENEZES, Júnior, E. E.; RIBEIRO, M. A., CARVALHO, E. M.; ALMEIDA, S. S. Abate Halal no Brasil, Relações e Correlações com as Liberdades Religiosa e Econômica. 2022. Vol. 12. N° 23. Caderno De Relações Internacionais. 2021.
2. SANT ANNA, J. E. C.; AL SHEIKH, Y. M.; SPADOTTO, A. J. Comparação entre Abate Halal e Convencional de Bovinos em uma Visão Islâmica Zootécnica. 2022. Vol. 31. N° 4. Revista Ciência Animal. 2021.
3. SANTOS, Delano de Jesus Silva. Ummah e Narrativas: História e Identidade da Religião Islâmica. 2010. Vol. 2, Nº 1, p. 167-196. PLURA, Revista de Estudos de Religião. 2011.
4. DA FONSECA, Caio Sérgio Sprotte; STERZA, Alessandra; E SILVA, Beatriz Mano; ARAÚJO, Lina Raquel Santos. Abate Halal e Kosher: Bem-estar Animal e Qualidade da Carne. 2021. Vol. 3. Cap. 8. p. 85-96. Fundamentos e Atualidades em Tecnologia e Inspeção de Alimentos. EDITORA In vivo. 2021.
5. MENDONÇA, Pâmela Stéfani Melo; CAETANO, Graciele Araújo de Olveira. Abate de bovinos: Considerações sobre o abate humanitário e jugulação cruenta. 2017. Vol.11, Nº 12, p.1196-1209. PUBVET. 2017.
6. VIDIGAL, Bruno Dias. Perspectivas para o Mercado Halal de Carne Bovina. 2013. Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Engenharia de Agronegócios, da Universidade Federal Fluminense, Volta Redonda. 2013.
7. JÚNIOR, Eumar Evangelista de Menezes; RIBEIRO, Marcos André; DE CARVALHO, Enya Magalhães; DE ALMEIDA, Suzani da Silva. Abate Halal no Brasil, Relações e Correlações com as Liberdades Religiosa e Econômica. 2021. Vol. 12, Nº 23, p.37-62. Caderno de Relações Internacionais. 2021.
8. DE CARVALHO, Thiago Moreira. Análise Comparativa da Dinâmica da Constituição das Normas de Abatimentos e Certificações de Frango Halal entre as Comunidades Islâmicas de Salvador/BA e Ithaca/NY. 2019. Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Departamento de Estudos Latino-Americanos, do Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Distrito Federal. 2019.
9. OPENAI. ChatGPT (versão GPT-4). Disponível em: <https://www.openai.com/chatgpt>. Acesso em: 02 set. 2024.