DESAFIOS ECONÔMICOS E DE MERCADO NA PRODUÇÃO DE CARNE HALAL

ECONOMIC AND MARKET CHALLENGES IN HALAL MEAT PRODUCTION

Ana Beatriz Alves de Jesus, Fillipi da Rosa Saiago, Gabriel dos Santos Sousa, Marina Tavares da Conceição, Henrique Cesar Nanni e Fagner Evangelista Severo

Universidade Santa Cecília, Curso Tecnólogo em Comércio Exterior
E-mail para contato: fillipisaiago@gmail.com

RESUMO – Este estudo aborda os desafios econômicos e de mercado na produção de carne halal, destacando a necessidade de equilibrar práticas religiosas tradicionais com as demandas modernas. A crescente demanda global por produtos halal exige adaptações, sem comprometer os preceitos religiosos. A metodologia baseou-se na análise de artigos, categorizados conforme relevância, autores e critérios de pesquisa. O objetivo foi explorar as tensões entre tradição e eficiência econômica, propondo soluções para conciliar ambas. Apesar disso, empresas que se adaptam ao mercado halal continuam lucrativas, reforçando a importância de estratégias transparentes e inovadoras no setor

Palavras-chave: Carne Halal; Economia; Globalização; Produção; Cultura.

ABSTRACT – This study addresses the economic and market challenges in halal meat production, highlighting the need to balance traditional religious practices with modern demands. The growing global demand for halal products requires adaptations, without compromising religious precepts. The methodology was based on the analysis of articles, categorized according to relevance, authors, and research criteria. The objective was to explore the tensions between tradition and economic efficiency, proposing solutions to reconcile both. Despite these challenges, companies that adapt to the halal market remain profitable, reinforcing the importance of transparent and innovative strategies in the sector.

Keywords: Halal Meat; Economy; Globalization; Production; Culture.

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

1 INTRODUÇÃO

A fim de compreender o conceito de carne *halal*, faz-se necessário delinear seu significado no contexto das práticas alimentares de acordo com a lei islâmica. O termo *halal*, que em árabe significa "permitido" ou "lícito", refere-se aos alimentos, comportamentos e práticas aceitas pela religião muçulmana [1]. No que diz respeito a produtos de origem animal, a carne *halal* é aquela preparada conforme diretrizes rigorosas, que estipulam a seleção adequada da espécie, o estado de saúde do animal, e métodos específicos para o abate em conformidade com os rituais religiosos garantindo o bem-estar do animal quanto a pureza do alimento e os preceitos islâmicos e apto para o consumo dos praticantes da fé [2].

A cadeia produtiva mostrada na figura 1 engloba, desde a criação até sua comercialização, garantindo que os princípios religiosos e morais [3]. O abate deve ser realizado por um muçulmano devidamente treinado que cita o nome de Deus (*Allah*) e utilizando uma lâmina afiada para cortar a garganta, a traqueia e os vasos sanguíneos principais do animal em um único movimento, minimizando seu sofrimento, esses fatores demonstra como a fé islâmica permeia aspectos fundamentais do dia a dia, desde o consumo até a conduta social [1].

Figura 1 – Processo de abate da carne halal



Quanto aos aspectos técnicos e religiosos do abate, envolve questões significativas de ordem mercadológica e econômica [4]. A diversidade de práticas e interpretações sobre o que é considerado *halal* gera desafios substanciais para a padronização e certificação, especialmente em mercados internacionais onde o Islã não é a religião predominante. A ausência de uniformidade nas exigências para a certificação, associada a diferenças culturais, muitas vezes cria barreiras para a aceitação e comercialização desse tipo de produto em determinados contextos. Esses conflitos culturais afetam a comercialização (demanda) [4].

Esses desafios tornam indispensável o desenvolvimento de soluções que favoreçam a harmonização de normas e o estabelecimento de boas práticas capazes de atenuar tais entraves. Por outro lado, a crescente procura sinaliza uma oportunidade para indústrias e distribuidores que estejam dispostos a adaptar-se às exigências culturais e religiosas envolvidas [3].

Este artigo busca explorar como os desafios econômicos e mercadológicos influenciam a produção e comercialização da carne *halal* no exterior, assim como a conciliação entre as crenças tradicionais muçulmanas e as exigências do mercado moderno para aceitação e integração da carne *halal* em regiões onde essa prática é menos comum[4]. Para isso, busca-se examinar o panorama econômico mercadológico associado à produção de carne *halal*, sem, contudo, comprometer os preceitos religiosos [3].

Mudanças nas preferências de consumo podem influenciar diretamente quais tradições são mantidas e quais precisam ser adaptadas [3]. Assim, culturas que demonstram flexibilidade e incorporam inovações em suas práticas tendem a preservar sua relevância e sobrevivência econômica, enquanto aquelas que se mantêm rígidas enfrentam dificuldades para continuar operando dentro dos parâmetros estabelecidos [4].

A adaptação cultural e a inovação são fatores cruciais para a sustentabilidade econômica da produção *halal* em um ambiente de crescente globalização, onde possíveis soluções para que as tradições possam coexistir com as exigências do mercado moderno [4]. Ou seja, devido às variações nas práticas e diretrizes religiosas, pode gerar conflitos entre eficiência econômica e a integridade das práticas *halal*. Por outro lado, deduz-se que a adoção de tecnologias modernas que respeitem os princípios *halal* pode ajudar a equilibrar as práticas tradicionais com as demandas econômicas do mercado contemporâneo.

Os desafios econômicos e de mercado na produção de carne *halal* estão diretamente ligados aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. A (ODS 12) promove práticas sustentáveis na cadeia de produção *halal*, enquanto a (ODS 8) incentiva o crescimento econômico e a geração de emprego por meio da expansão desse mercado. A conformidade com normas internacionais de qualidade e segurança alimentar, promovida pela (ODS 16), garante o fortalecimento institucional e a integração do Brasil no comércio global de produtos *halal.*

2 MATERIAIS E MÉTODOS

A análise dos materiais iniciou-se com a leitura das obras selecionadas, buscando identificar temas que se conectassem ao assunto proposto. A partir dessa leitura, foram

distinguidos artigos e autores que apresentavam temas relacionados, contribuindo para a coerência da escrita [5]. Esse processo contou com a vantagem de que um dos autores teve a oportunidade de vivenciar o tema em loco. Para definir quais informações seriam relevantes como complemento, analisou-se o valor de cada elemento e sua pertinência ao tema abordado. Todos os resumos encontrados foram avaliados, sendo selecionados aqueles que atendiam aos critérios estabelecidos.

Utilizou-se a ferramenta de inteligência artificial *ChatGPT* para reescrever e refinar os textos, garantindo clareza, coerência e adequação ao padrão acadêmico. A ferramenta foi empregada para eliminar redundâncias, otimizar a linguagem e melhorar a fluidez textual, sempre mantendo a integridade e os objetivos da pesquisa. As sugestões do *ChatGPT* foram revisadas e ajustadas conforme necessário, atuando como um suporte no processo de revisão e reestruturação do conteúdo [6].

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A adoção de tecnologias modernas que respeitem os princípios *halal* e aumentem a eficiência produtiva pode equilibrar práticas tradicionais com as demandas econômicas contemporâneas. Contudo, o crescimento da demanda, tornou evidente a necessidade de adaptações nas exigências dos processos criando padrões de eficiência sem comprometer a integridade dos preceitos *halal.* Assim, tornar pública o processo da produção de carne *halal,* deixando transparente as práticas e conformidade são estratégias eficazes para desmitificar e aumentar a confiança dos consumidores. O resultado será a expansão do mercado, atraindo novos consumidores, minimizando as diferenças e exigências culturais [3], representado com base nos dados mais recentes [7], que destacam o país como o maior exportador global nesse setor, representando 40% na carne de frango e 273 mil toneladas de carne bovina *halal* enviada para os países árabes, posicionando o Brasil como um dos líderes mundiais na exportação.

4 CONCLUSÃO

Embora o abate *halal* mantenha suas raízes tradicionais, a necessidade de adaptação aos padrões de eficiência levou a algumas concessões ao longo do tempo, flexibilizando o processo. Contudo, apesar de apresentar custos adicionais, como a supervisão religiosa e procedimentos específicos, o mercado *halal*, permanece altamente lucrativo e de crescente demanda, onde as empresas que se adaptaram estão obtendo recompensas significativas, impulsionando e projetando o Brasil como um dos líderes na exportação de carne *halal.*

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. Caderno de Relações Internacionais, [S. l.], v. 12, n. 23, 2022. DOI: 10.22293/21791376.v12i23.1443. Disponível em: https://revistas.faculdadedamas.edu.br/index.php/relacoesinternacionais/article/view/1443. Acesso em: 14 ago. 2024.

[2] DA FONSECA, C. S S.; STERZA., A; E SILVA, B. M.; ARAÚJO, L. R. S. Abate Halal e Kosher: Bem-estar Animal e Qualidade da Carne. 2021. Fundamentos e Atualidades em Tecnologia e Inspeção de Alimentos. EDITORA In vivo. 2021.

[3] AMORIM, M. F. P. Sacrifícios rituais em religiões afro-brasileiras: a proteção jurídica aos animais não humanos frente a valores religiosos e culturais. Revista Jus Navigandi, Teresina, 2014. Disponível em: https://jus.com.br/artigos/31559. Acesso em: 3 set. 2024.

[4] APEXBRASIL. ApexBrasil assina compromisso para promover mercado halal. Site Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil). Brasília, DF, 2022.

[5] CRESWELL, J. W. Projeto de Pesquisa – Métodos qualitativos, quantitativos e misto. 3ª ed. Porto Alegre/RS Bookman, Artmed, 2010.

[6] OPENAI. ChatGPT (versão GPT-4). Disponível em: <https://www.openai.com/chatgpt>. Acesso em: 14 set. 2024.

[7] FOOD CONNECTION. Exportação de Carnes: Panorama e Dados do Setor Brasileiro. Food Connection, 2023. Disponível em: https://www.foodconnection.com.br. Acesso em: 14 set. 2024.