



Periódico de Informações Operacionais

#17 Dezembro 2018 - Abate Halal

Atualmente, há cerca de 1,6 bilhão de muçulmanos no mundo, distribuídos por mais de 200 países. Deste total, 60% está na Ásia, 20% no Oriente Médio e Norte da África, e os 20% remanescentes distribuídos pelos demais países. Esta imensa população necessita abastecer-se de produtos Halal, que abarcam cosméticos, roupa, artigos de cuidado pessoal, medicamentos, alimentos e mais, muito mais. Os alimentos Halal, uma parte importante desta demanda, respondem por 17% do consumo e por 12% do comércio internacional de alimentos, e formam um mercado global avaliado em US\$ 1,4 trilhão em 2017, e projetado para chegar a 2,7 trilhões em 2023.

Mas, afinal que significa *halal*? Em árabe *halal* significa, simplesmente, “permitido”. No contexto religioso *halal* se refere, todavia, à ação ou comportamento permitido pelo *Islam*, incluindo que tipos de carne e que métodos de preparação destas carnes são por ele aceitos. Seu antônimo, *haram*, se refere, à sua vez, a tudo que não é permitido ou aceitável pelo *Islam*. Por exemplo, os suínos, o sangue e os répteis são *haram* e, como tal, têm proibido o seu consumo pelos muçulmanos. Para saber que seres vivos são *halal* ou *haram* clique aqui <http://www.islamic-web.com/halal-haram/list-of-permitted-and-prohibited-animals/>



Para a indústria avícola o mercado de alimentos Halal representa uma grande oportunidade comercial. Todavia, para acercar-se a este mercado, as empresas necessitam, primeiramente, certificar os seus abatedouros como *halal*, um processo simples e realizado por meio das associações islâmicas de cada país. A certificação exige que as empresas implementem certos procedimentos administrativos para o controle e a expedição do produto *halal*, e disponha de um inspetor islâmico no abatedouro, que é o responsável de supervisionar o abate *halal*. Quanto ao uso ou não de atordoamento prévio ao abate, os parâmetros de atordoamento a usar e dispor ou não de magarefes muçulmanos para o abate, são exigências, cujo cumprimento, não possuem uma unanimidade para fins da certificação

Para ser consideradas *halal*, as aves devem ter sido abatidas segundo o ritual denominado *Zibah* ou *Zabihah*. Por este ritual há que assegurar-se de só abater as aves que estejam vivas, que o corte do pescoço se faça com uma faca afiada e de um só golpe, para minimizar a dor e o sofrimento da ave, que este corte, em forma de meia-lua, secciona, simultaneamente, a artéria carótida, a veia jugular e a traqueia, e que o sangue drene totalmente da carcaça (<https://www.halalfoodauthority.com/definition-of-halal>). O ritual exige, também, que antes de abater cada ave que o inspetor islâmico invoque o nome de *Allah* por meio da oração *Tasmiyah*. Sendo a invocação individual impossível, pelas altas velocidades de abate, é aceitável que se profira as palavras “Bismillahi-Allahu Akbar” (¡Em nome de Allah, o maior!) ao início dos trabalhos

* *Literatura disponível com o autor mediante solicitação.*