

ABATE KOSHER NO BRASIL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

ISAAC FRANKLIN PAZUELLO¹
LARYSSA FREITAS RIBEIRO²

RESUMO

O ritual de abate religioso judaico, conhecido com abate *Kosher* ou *Kasher* é denominado *Shechitá* e é realizado por um magarefe treinado pelas leis judaicas, qualificado como *Shochet*. O abate religioso é alvo de muitas críticas e discussões quando se pensa no bem-estar animal. Há opiniões distintas entre os pesquisadores do assunto, principalmente quando se discute o tempo englobado da sangria até a perda da sensibilidade dos animais e os métodos de contenção utilizados para a aplicação deste método de abate. O abate ocorre pois o consumo do sangue dos animais é proibido pela religião judaica, pois a *Torá* aponta que a alma de todo ser vivo está no sangue. Assim, todo o sangue deve ser extraído da carne antes do cozimento. Devido à importância deste assunto, o presente trabalho objetivou fazer uma revisão de literatura buscando compreender os princípios do abate *Kosher*, suas implicações para o bem-estar do animal e as possibilidades de comercialização deste tipo de alimento no Brasil.

Palavras-chave: abate humanitário. alimentos *Kosher*. *Kasher*.

ABSTRACT

The Jewish religious slaughter ritual, known as *Kosher* or *Kasher* slaughter, is called *Shechita* and is performed by a butcher trained by Jewish law, qualified as *Shochet*. Religious slaughter is the subject of much criticism and discussion when it comes to animal welfare. There are different opinions among researchers on the subject, especially when discussing the time taken from bleeding to loss of sensitivity of the animals and the containment methods used to apply this slaughter method. Slaughter occurs because the consumption of the animals' blood is prohibited by the Jewish religion, as the *Torah* points out that the soul of every living being is in the blood. Therefore, all blood must be extracted from the meat before cooking. Due to the importance of this subject, the present study aimed to carry out a literature review in order to understand the principles of *Kosher* slaughter, its implications for animal welfare and the possibilities of commercializing this type of food in Brazil.

Keywords: humane slaughter. *Kosher* food. *Kasher*.

-
1. Formado em Medicina Veterinária pela Escola Superior Batista do Amazonas (ESBAM), trabalha na Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas (Adaf) exercendo o cargo de médico veterinário.
 2. Graduada em Medicina Veterinária na UNESP, Jaboticabal, SP. Mestrado e doutorado em Medicina Veterinária na UNESP, Jaboticabal, SP. Atualmente professora do Centro Universitário Mário Palmério (UNIFUCAMP), Monte Carmelo, MG.

INTRODUÇÃO

Segundo Cretella et al. (2007), adota-se a terminologia *Kosher* ou *Kasher* para definir os alimentos preparados em conformidade com as leis judaicas de alimentação, implicando em apto, justo, idôneo e bom. As leis da alimentação judaica, *Kashrut*, se originam de preceitos bíblicos, descritos, sobretudo no capítulo 11 do livro de Levítico. Tais restrições alimentares foram determinadas a fim de que só fossem ingeridos alimentos com limitadas possibilidades de contaminação ou de não portarem alguma doença, tratando-se, ainda, de uma tradição judaica, na qual se definem as permissões e proibições alimentares.

Para que um animal seja consumido como *Kasher*, este não pode ter sofrido no abate. Há um ritual para o abate dos animais, que ocorre, pois, o sangue dos animais não deve ser consumido, uma vez que prefigura a própria essência e característica do ser humano. Assim, a drenagem do sangue é feita em duas etapas: no próprio abate e no processo de *Kasherização* (ROÇA et al., 2001).

Contudo, o abate religioso é foco de diversas críticas e debates quando aborda o bem-estar animal. Há opiniões divergentes entre os pesquisadores da área, sobretudo ao se discutir sobre o tempo envolvido desde a sangria até a perda da sensibilidade dos animais e os métodos de contenção utilizados para a aplicação deste método de abate.

Justifica-se a relevância deste estudo frente à significativa quantidade de pessoas que seguem a tradição judaica no Brasil, de modo que os frigoríficos nacionais se voltem para a comercialização de produtos específicos com vistas a atender clientes com demandas especiais (ROÇA et al., 2001). O mercado *Kasher* implica em um significativo nicho para crescimento de exportações de carne nacional. Os estabelecimentos industriais com melhor adaptação às condutas e princípios religiosos culturais requeridos na produção destes alimentos terão grande possibilidade de crescimento, assim como na potencialização de seus lucros (CRETILLA et al., 2007). Assim, o objetivo deste estudo foi fazer uma revisão de literatura buscando compreender os princípios do abate *Kosher*, suas implicações para o bem-estar do animal e as possibilidades de comercialização deste tipo de alimento no Brasil.

REVISÃO DE LITERATURA

Mundialmente tem crescido a demanda por processos denominados abates humanitários, buscando minimizar sofrimentos inúteis ao animal a ser abatido (CORTESE, 1994). Compreende-se como abate humanitário, o conjunto de procedimentos técnicos e científicos que proporcionam o bem-estar dos animais, desde as operações de embarque na propriedade rural até a operação de sangria (ROÇA, 1999). A proposta é que o abate de animais ocorra sem sofrimentos desnecessários e que a sangria seja eficiente, de modo que condições humanitárias devam ocorrer tanto no abate quanto em seus momentos precedentes. (GRACEY & COLLINS, 1992).

Deve constituir-se como uma preocupação moral humana, o respeito a todos os animais, buscando reduzir sofrimentos inúteis àqueles destinados ao abate. Cada país deve ter seus regulamentos próprios em frigoríficos, buscando oferecer condições para a proteção humanitária a diferentes espécies. Os métodos convencionais de abate de bovinos envolvem a operação de insensibilização antes da sangria. Entretanto, os abates realizados conforme os rituais judaicos ou islâmicos possuem metodologias diferentes (CORTESE, 1994).

1. MECANISMO DO ABATE KOSHER

A religião judaica é a mais rigorosa quanto às normas alimentares, desde a seleção da matéria prima, abate de animais, preparo, consumo de alimentos, uso de utensílios específicos e determinações quanto aos dias como *shabat* ou dias de festas (LÜCK, 1994). Em face à exigência religiosa, tais métodos têm recebido severas críticas, quer seja pela crueldade (REVISTA NACIONAL DA CARNE, 1995) como pela ausência de cuidados, em relação aos aspectos higiênico-sanitários (LÜCK, 1994).

O abate *kasher* ou *schechita* consiste primeiramente na contenção do animal, seguido do estiramento da cabeça através de um gancho, e posteriormente, faz-se uma incisão, sem movimentos bruscos, entre a cartilagem crinoide e a laringe (PICCHI & AJZENTAL, 1993). Nesta incisão, corta-se a pele, músculos, traqueia, esôfago, veias jugulares e artérias carótidas (REGENSTEIN & REGENSTEIN, 1988) e, às vezes, atinge o perímetro das vértebras cervicais (SANZ EGAÑA, 1967). A operação visa possibilitar a máxima remoção de sangue. (REGENSTEIN & REGENSTEIN, 1988).

O judaísmo, por exemplo, exige carnes com quase nenhum sangue residual retido nos músculos e estima-se que o modo como é realizado o abate *Kosher*, a sangria é mais eficiente. Roça (2001) identificou uma melhor eficiência de sangria nos abates realizados no abate *Kosher* se comparados com abates realizados com o atordoamento com pistola de dardo cativo com penetração e marreta.

Anil (2006) aponta que a sangria bem realizada é o principal requisito para a definição do método de abate *Kosher*, ademais, há argumentos relativos à manutenção das tradições na justificativa da utilização e perpetuação desta modalidade de abate. Assim, o método é adotado com vistas a atender o segmento da população que professa a religião judaica ou, de algum modo, cumpre seus preceitos alimentares.

Um gancho, na forma de “V” é colocado sobre a mandíbula e o pescoço é tensionado. O *shochet* apoia uma das mãos sobre o pescoço do animal, e mediante um movimento realizado com a *chalaf*, corta-se entre o primeiro e segundo anel da traqueia, a pele, veias jugulares, artérias carótidas, esôfago e traqueia, não podendo encostar o fio da faca nas vértebras cervicais. A incisão deve ser ininterrupta, sem movimentos bruscos, perfuração, dilacerações e nem sobre a laringe. Após a incisão, o animal é suspenso ao trilho, seguindo para o término da sangria e esfolagem (PICCHI, 1996; PICCHI & AJZENTAL, 1993).

O questionamento do ritual judaico de abate de bovinos no Brasil é o sistema de contenção dos animais, que é ineficiente e não considera que o gado abatido é principalmente zebuino, mais agitado que o gado taurino. A contenção e a cruel degola provocam sérios efeitos estressantes nos animais abatidos pelo método *kasher*. Nos momentos após a degola e suspensão, os animais abatidos por este ritual, manifestam flexão dos membros anteriores e contração dos músculos da face, evidenciando dor (ROÇA, 1999).

Considerando as alterações cranioencefálicas, o abate *kasher* não ocasiona lesão de tegumento e no crânio; nas meninges ocorrem algumas hemorragias na aracnoide e pia-máter. Nos encéfalos verificam-se congestão e algumas lesões microscópicas de hemorragia. A injúria cerebral, provocada por este método de abate, é extremamente pequena e inferiores aos abates com a utilização da marreta ou pistola pneumática (ROÇA, 1999). Tanto por razões humanitárias como de segurança, os frigoríficos que executam abate *kosher* devem dispor de equipamentos modernos de contenção vertical.

2. O BEM-ESTAR DO ANIMAL NO ABATE KOSHER

No Brasil, há diretrizes para o abate de animais que requerem que todos os animais classificados como de açougue, sejam abatidos de forma humanitária, sendo insensibilizados antes da sangria, com exceção somente para os abates religiosos. Quem normatiza é o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, com a Instrução Normativa (IN) Nº 3, de GETEC, v.10, n.28, p.93-98/2021

17 de janeiro de 2000 (BRASIL, 2000), definindo o abate humanitário como o conjunto de diretrizes técnicas e científicas que asseguram o bem-estar dos animais desde a recepção até a sangria.

A partir dessa concepção, é possível se considerar dois aspectos essenciais: a preocupação com a oferta de recursos que garantam a possibilidade do bem-estar animal assim como as pesquisas que venham a investigar, desenvolver e aperfeiçoar as técnicas de pré-abate e de abate, em si. De acordo com a IN N° 3, o abate humanitário incorpora o manejo dos animais desde a fazenda até dentro do frigorífico, da recepção dos animais até a sangria, ocupando-se com todas essas etapas para se assegurar um bem-estar animal adequado no manejo pré-abate e abate.

Apesar da normativa de prévia insensibilização do animal antes do abate, o método *Kosher* ocorre sem atordoamento prévio e, é permitido por lei para atender à comunidade judaica brasileira ou ao mercado de exportação, não podendo ser a forma padrão de abate dentro de um frigorífico (ROÇA, 2001). O abate religioso é alvo de críticas e discussão quando se enfoca o bem-estar animal. As concepções dos pesquisadores sobre este tema divergem, sobretudo no que concerne ao tempo e a perda da sensibilidade posterior à sangria, a dor e o sofrimento que esses animais passam na hora do corte do pescoço, e os métodos de contenção utilizados para proceder a sangria dos animais (NEVES, 2008)

3. O MERCADO DE CARNE *KOSHER* NO BRASIL

Conforme o censo demográfico 2010, a população judaica no país era de 107 mil pessoas, implicando em um percentual de 0,06%. O maior contingente está nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro, nos quais o mercado de carnes *kosher* é concentrado. Os consumidores não são apenas judeus, mas também muçulmanos e adventistas e quem mais a considere como um produto saudável e de alta qualidade (IBGE, 2012).

A comercialização da carne *kosher* no Brasil deu-se pela imigração judaica, no pós-guerra relativo a segunda guerra mundial. A Casa de Carnes e Frigorífico Mehadrin é a mais antiga do país a comercializar a carne *kosher*, desde 1976. A marca Livenn, da empresa Kosher Express, referência no mercado nacional. Ambas atendem a uma demanda de quase 140 toneladas ao mês entre carne bovina e de aves. Os frigoríficos que realizam este tipo de abate são JBS, Marfrig, Minerva e Frisa.

Além do consumo interno, o Brasil também é um importante exportador da carne *kosher*. O principal país importador é Israel, com 41,0% da população mundial de judeus. Segundo o MDIC/Secex, em 2013, o país importou do Brasil 17,1 mil toneladas métricas de carne bovina industrializada e *in natura kosher* o que gerou um faturamento de US\$83,93 milhões (MDIC, 2013).

Segundo informações do portal Terra (2017), o Brasil, enquanto maior exportador global de carne bovina, possui condições para se consolidar no mercado mundial de carne *kosher*, de maior valor agregado, contudo, necessitará adequar-se à nova normatização israelense, que define mudanças no abate dos bovinos. As novas especificações para o produto *kosher*, que obedecem a uma série de leis da tradição judaica, representam uma oportunidade para o Brasil voltar a atuar com protagonismo neste mercado mundial.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil, a legislação define que o abate animal deve ser realizado em condições humanitárias e com o mínimo de sofrimento para os animais. Entretanto, o abate *kosher* ou *kasher*, que não permite a prévia insensibilização do animal, preconizado pela religião

judaica, é permitido no País apenas com a finalidade de atender o público-alvo com restrições alimentares de cunho religioso e exportação, considerando a liberdade de crença.

Condições humanizadas de abate possuem operações e seus efeitos que visam ao bem-estar animal e na qualidade do produto, sendo de responsabilidade do Médico Veterinário no frigorífico a preservação e garantia de que o serviço e o produto final estejam em condições qualitativas para o mercado. Porém, há distintos posicionamentos acerca das condições humanitárias quanto ao sofrimento do animal no abate *kasher*.

Ademais, vale ressaltar que o Brasil atende à comunidade judaica local, assim como exporta carne *kosher*, sobretudo para Israel e está em processo de atualização de práticas e normatização dos frigoríficos quanto à esta forma de abate.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Instrução Normativa nº 03/00**, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue. Brasília: Ministério da Agricultura. 2000.

CORTESI, M.L. Slaughterhouses and humane treatment. **Rev. Sci. Tecn. Off. Int. Epiz.**, v.13, n.1, p.171-193, 1994.

CRETELLA, R.V. (et al.). Alimentos *Kosher* – revisão bibliográfica. **Revista científica eletrônica de medicina veterinária**. Ano V – Número 09 – Julho de 2007.

EEC, Council Directive 93/119/EC of 22 December 1993 on the protection of animals at the time of slaughter or killing. **Official Journal of the European Communities**, 340, 21–34. 1993.

GRACEY, J.F., COLLINS, D.S. Humane Slaughter. In: **Meat Hygiene**. London: Baillière Tindall, 1992. p.143-167.

CENSO DEMOGRÁFICO 2010. **Características gerais da população, religião e pessoas com deficiência**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012.

LÜCK, E. Jüdisches Speisegesetz. **Ernährungs-Umschau**, Frankfurter, v.41, n.10, p.384-388, 1994.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS. **Balança Comercial**. 2013.

NEVES, J. G. E. **Influências de métodos de abate no bem-estar e na qualidade da carne de bovinos**. Jaboticabal; UEP, 2008.

PICCHI, V. Insensibilização no abate de bovinos. **Revista Nacional da Carne**, São Paulo, v.21, n.236, p.38-44, 1996.

PICCHI, V., AJZENTAL, A. **Abate bovino segundo o ritual judaico**. Revista Nacional da Carne, São Paulo, v.18, n.202, p.53-57, 1993.

REGENSTEIN, J.M., REGENSTEIN, C.E. An introduction to the kosher dietary laws for food scientists and food processors. **Food Technology**, Chicago, v.33, n.1, p.89-99, 1979.

GETEC, v.10, n.28, p.93-98/2021

REVISTA NACIONAL DA CARNE. **Abate humanitário**: não há nenhuma razão para que o Governo demore para liberar a lei. Revista Nacional da Carne, São Paulo, v.19, n.215, p.52-60, 1995.

ROÇA, R. O.; PADOVANI, C. R.; FELIPI, M. C. Efeitos dos métodos de abate de bovinos na eficiência da sangria. **Ciênc. Technol. Aliment.**. Mai/ago. 2001, vol. 21, nº 2, p. 244-248.

ROÇA, R.O. **Abate humanitário**: o ritual kasher e os métodos de insensibilização de bovinos. Botucatu: FCA/UNESP, 1999.

SANZ EGAÑA. **Enciclopedia de la carne**. Madrid: Espasa-calpe, 1967. 1095p.

TERRA. **Brasil pode avançar em carne kosher, mas novas normas exigem atenção, diz consultor**. DEZ/2017. <http://www.terra.com.br/economia/brasil-pode-avancar-em-carne-kosher-mas-novas-normas-exigem-atencao-diz-consultor,8e7edba9903aa8dad43b095ae04ecdb0drwrqbq9.html>