O BEM-ESTAR DE BOVINOS NO ABATE ATRAVÉS DA UTILIZAÇÃO DO MÉTODO DE JUGULAÇÃO CRUENTA (HALAL, KOSHER) SOB À EGIDE DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

THE WELL-BEING OF CATTLE IN THE SLAUGHTERHOUSE THROUGH THE USE OF THE CRUENT JUGULATION METHOD (HALAL, KOSHER) UNDER THE AGREEMENT OF **BRAZILIAN LEGISLATION**

EL BIENESTAR DEL GANADO EN EL MATADERO MEDIANTE EL USO DEL MÉTODO DE JUGULACIÓN CRUENTE (HALAL, KOSHER) BAJO EL ACUERDO DE LEGISLACIÓN BRASILEÑA

> Nayane Costa Nascimento ¹ Alice Andrade Pereira²

> > Submetido em: 27/01/2023

Aceito em: 03/11/2023

Resumo: Como premissa metodológica, se optou por avaliar, através da autoescuta, pela simples lembrança, entre as centenas de livros lidos desde a infância até parte da adolescência, aqueles que causaram memorável impacto e direcionaram a vida adulta no quesito animalismo e ambientalismo. É a infância o período que a criança aproveita para aprender se divertindo, transformando a leitura numa imensa aventura. Claro, na condição de ter pais e mestres que lhe apresentem a leitura como algo prazeroso, que a transporta para outros mundos e dimensões, facultando um conhecimento que será incorporado e servirá de baliza e aferição de rumos, na vida adulta. Neste trabalho o enfoque proposto é fruto de uma postura ética atual, baseada no raciocínio ecológico-moral – a biofilia. Sendo assim, são feitos breves comentários sobre múltiplos clássicos infantis de diversas partes do mundo, lidos na infância. Lembranças que ora aquecem a alma ora entristecem, por vezes trazem à tona atitudes comprometedoras da humanidade, em outras oferecem valiosos exemplos de compaixão pela vida. Ao final, elaboramos aqui uma releitura de passagens de diversas obras de grandes filósofos da Natureza, em particular Monteiro Lobato,

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

¹ Doutoranda em Direito Privado pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais - PUC/Minas (Bolsista CAPES). Mestre em Educação pela PUC/Minas. Especialista em Ética e Compliance na Saúde pelo Instituto Israelita de Ensino e Pesquisa Albert Einstein. Especialista em Direito Civil e Processo Civil pela UNICOC. Especialista em Direito do Trabalho e Processo do Trabalho pela UNICOC. Especialista em Ciências Criminais pela Universidade Cândido Mendes - UCAM. Possui graduação em Direito pela PUC/Minas. Advogada do escritório Nayane Nascimento Advocacia.

² Advogada, MBA em Gestão Tributária pela USP; especialista em Advocacia Cível pela ESA; especialista em Direito Constitucional pela Faculdade Única; especialista em Direito do Trabalho pela Faculdade Única; especialista em Direito Médico e da Saúde pela Faculdade Única. Graduação em Direito pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PUC-Minas).

Henry Thoreau, John Muir, Mikhail Prishvin e Edward Wilson. Esses autores compartilham um sentimento extremamente relevante com relação à natureza, citando: amabilidade, amor, cuidado parental, afiliação. Apesar de cada um utilizar um termo específico, o estudo etimológico dessas palavras permite ver um único e mesmo sentido nestas palavras, aparentemente diversas entre si. De origem latina, essas palavras têm ascendência em raízes indoeuropéias que remontam ao início da nossa humanidade: voz infantil para chamar a mãe/dar carícias de mãe/parir/mamar, amamentar. E estas origens indicam uma única fonte deste sentimento multifacetado, na palavra Mãe e nos cuidados maternais. É possível recordar que em muitas línguas modernas, o planeta Terra é referido no feminino e recebe o título de Mãe-Terra, geradora de vida e nutriz. Entretanto, na palavra amabilidade está também embutido um alerta, o amor precisa ser merecido. E atualmente esta maternidade não está sendo reverenciada.

Palavras-chave: literatura infantil, animalismo, ambientalismo, biosfera, noosfera.

Abstract: In Guinea-Bissau, despite the consecration in the Constitution law and ordinary laws the right to women's inheritance, they still face many barriers that are realized in vulnerabilities for historical and cultural reasons. Women are born and automatically framed in these patriarchal and sexist patterns created and reproduced over the centuries.

Because they are women, they mostly do not have the right to inheritance of the land, a right reserved for men. Situations that expose them to a context of extreme vulnerability. The purpose of this article is to critically uncover this reality and propose a paradigm shift, since it is about the dignity of women as human beings.

Key words: Historical-cultural vulnerability. Woman. Right to land heritage.

Resumen: En Guinea-Bissau, a pesar de la consagración en la Constitución y en las leyes ordinarias del derecho a la herencia de las mujeres, éstas siguen enfrentándose a muchas barreras que se materializan en vulnerabilidades por razones históricas y culturales. Las mujeres nacen y se enmarcan automáticamente en estos patrones patriarcales y machistas creados y reproducidos a lo largo de los siglos. Por ser mujeres, en su mayoría no tienen derecho a heredar tierras, un derecho reservado a los hombres. Estas situaciones les exponen a un contexto de extrema vulnerabilidad. El propósito de este artículo es desvelar críticamente esta realidad y proponer un cambio de paradigma, ya que se trata de la dignidad de la mujer como ser humano. **Palabras clave**: Situaciones de vulnerabilidad histórica y cultural. Mujeres guineanas. Derecho a la herencia de la tierra.

INTRODUÇÃO:

RESUMO: No Brasil é permitido o abate bovino de acordo com os preceitos religiosos, o método jugulação cruenta, desde que atendidas as exigências sanitárias e de rastreabilidade determinadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e seja destinado ao consumo por comunidade religiosa ou ao comércio internacional. A Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021-MAPA, regulamenta os procedimentos de abate humanitário e a jugulação cruenta. Determinando que todo animal destinado ao abate deve ser submetido a procedimentos humanitários de manejo,

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

proibido espanca-los, agredi-los, erguê-los pelas patas, chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que os submeta a dor ou sofrimento desnecessários. No procedimento de abate bovino de acordo com preceitos religiosos (Halal ou Kosher) deve ser garantindo o bem estar animal, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Palavras chave: abate humanitário bovino, jugulação cruenta, abates religiosos, bem estar animal

ABSTRACT: In Brazil, bovine slaughter is allowed according to religious precepts, the bloody jugulation method, provided that the sanitary and traceability requirements determined by the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA) are met and it is intended for consumption by a religious community or international trade. Ordinance No. 365, of July 16, 2021 - MAPA, regulates the procedures for humane slaughter and bloody judgment. Determining that all animals destined for slaughter must be subjected to humane handling procedures, it is forbidden to beat them, attack them, lift them by the paws, horns, fur, ears or tail, or any other procedure that subjects them to pain or suffering unnecessary. In the bovine slaughter procedure according to religious precepts (Halal or Kosher), animal welfare must be guaranteed, provided that its products are totally or partially destined for consumption by the religious community that requires them or for international trade with countries that make this requirement.

Keywords: humane cattle slaughter, cruel jugulation, religious slaughter, animal welfare.

RESUMEN: En Brasil se permite el sacrificio de bovinos según los preceptos religiosos, el método de yugulación cruda, siempre que se cumplan los requisitos sanitarios y de trazabilidad determinados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) y que se destine al consumo de la comunidad religiosa o al comercio internacional. Ordenanza nº 365 del 16 de julio de 2021 - MAPA, regula los procedimientos de sacrificio humanitario y yugulación sangrienta. Determina que todo animal destinado al sacrificio debe ser sometido a procedimientos de manejo humanitario, prohibiendo golpearlos, apalearlos, levantarlos por las patas, los cuernos, el pelo, las orejas o la cola, o cualquier otro procedimiento que los someta a un dolor o sufrimiento innecesario. En el procedimiento de sacrificio de bovinos de acuerdo con los preceptos religiosos (Halal o Kosher) debe garantizarse el bienestar animal, siempre que los productos se destinen total o parcialmente al consumo de la comunidad religiosa que los requiere o al comercio internacional con los países que exigen este requisito.

Palabras clave: sacrificio humanitario de ganado, yugulación cruel, sacrificio religioso, bienestar animal.

1. INTRODUÇÃO:

"É nossa responsabilidade zelar pelo bem-estar dos animais e por sistemas mais sustentáveis de produção de alimentos. Cada um dedica tempo, energia, conhecimento para cultivar o melhor de cada situação, e desenvolver o bem....de acordo com o caráter e valores que têm..." (Dirceu Gassen, 2018)

No Brasil o abate de bovino é regulamentado por Portarias e Instruções Normativas advindas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em que além de estabelecerem as diretrizes na segurança na qualidade de produção, consubstanciam às boas

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

práticas de fabricação, sendo determinante o bem estar do animal durante todo procedimento. Nesses termos, todo animal destinado ao abate deve ser submetido a procedimentos humanitários de manejo, proibido espancá-los, agredi-los, erguê-los pelas patas, chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que os submeta a dor ou sofrimento desnecessários.

O presente artigo tem por objetivo a discussão sobre o abate religioso para produção de carne (Halal e Kosher) e o bem-estar animal, num contexto de crescente demanda por produção de proteína animal e tendo como pressupostos as questões técnicas-científicas normatizadas, bem como as de cunho ético e cultural.

A jugulação cruenta, característica dos abates *Halal e Kosher*, decorrentes da cultura e prática religiosa mulçumana e respectivamente judaica, especialmente destinada a países do Oriente Médio caracterizaria, necessariamente, dor e sofrimento ao animal?

A recente Portaria MAPA nº 365, de 16 de julho de 2021, regulamenta os procedimentos de abate humanitário e a jugulação cruenta. No procedimento de abate bovino de acordo com preceitos religiosos (Halal ou Kosher) deve ser garantindo o bem estar animal, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

É certo que as normas vigentes asseguram, de modo geral, em todo o ciclo produtivo, o não sofrimento animal, o que impede qualquer método cruel de abate. Lado outro, nos abates Halal e Kosher não resta demonstrado, necessariamente, apesar da prática pouco usual no ocidente, a imposição de dor ou sofrimento animal

2.0 DIREITO AO BEM ESTAR ANIMAL EM CONSONÂNCIA COM A **SUSTENTABILIDADE**

O estudo da ciência do bem estar animal, aquistou relevância na década de 60, na Inglaterra, com a publicação do livro *Animal Machines*, da jornalista e veterinária, Ruth Harrison, em que denotou as péssimas condições e os maus-tratos a que os animais eram submetidos, nas práticas envolvidas nos sistemas de produção, existentes nas fazendas Industriais, após a segunda

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

guerra mundial. Com a publicação do livro, em virtude da pressão popular, o Parlamento britânico, à época, criou um comitê para avaliar as condições em que os animais eram mantidos no sistema de criação intensiva no país, o referido Comitê foi popularmente denominado como o Comitê de Bramdell, em 1965, já que era liderado por Francis Brambell, à época um cientista já reconhecido por seus trabalhos na área de saúde e imunologia. (PANCHERI; CAMPOS, 2020)

Nos termos do Comitê de Brambell, o bem-estar animal é um termo abrangente que diz respeito tanto ao bem-estar físico quanto mental. Isto posto, qualquer tentativa de se avaliar o bem-estar de um animal deve considerar desde aspectos físicos (fisiológicos) como mentais (comportamentais). O referido Comitê, apresentou algumas recomendações para manutenção dos animais de produção, visando assegurar condições mínimas de bem-estar, evitando assim o desnecessário sofrimento dos animais. As mencionadas recomendações foram consagradas como as "cinco liberdades de Brambell", que determinavam que os animais de produção deveriam ser capazes de levantar-se, deitar-se, virar-se, limpar-se e esticar seus membros.

Em consonância com o relatório de Francis Brambell, foi criado o Farm Animal Welfare Advisory Committee para monitorar o setor de produção animal, no qual estabeleceu um conjunto de parâmetros ideias para o bem estar animal chamando de Cinco Liberdades. Dessa forma, as cinco liberdades, como são atualmente reconhecidas, incluem: - liberdade de fome e sede (liberdade nutricional); – liberdade de desconforto (liberdade ambiental); – liberdade de dor, ferimento ou doença (liberdade sanitária); – liberdade para expressar comportamento normal (liberdade comportamental); – liberdade de medo e angústia (liberdade psicológica). (WORLD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH, 2020).

O bem estar de cada animal deve ser considerado até o ponto em que perde a consciência antes da morte, pois é imoral pensar que não importa o que seja feito com eles mesmo que não tenham muito tempo de vida (ALMEIDA, 2005). A relação entre saúde e bem estar animal compreende um estado de harmonia, equilíbrio dos sistemas para combater patógenos, recuperar danos teciduais e transtornos psicológicos.

Segundo Prata e Fukuda, a exploração das espécies animais com destino à produção de alimentos tem ao longo dos anos modificado a relação entre o homem e o animal, intensificandose assim o interesse e preocupação do homem em relação ao abate dos animais. Desse modo, observa-se que a necessidade de conscientização no que tange uma maior necessidade do respeito

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

à vida do animal, a qual fica evidenciada pela abolição dos maus tratos desnecessários (PRATA; FUKUDA, 2001). Assim, atualmente a avaliação do bem-estar animal pode ser analisada por meio das Cinco Liberdades, que são:

- Liberdade ambiental: devem viver em ambientes confortáveis e adequados.
- Liberdade psicológica: o animal não deve ficar estressado e nem sentir medo.
- Liberdade sanitária: aplicar as vacinas necessárias afim de evitar doenças e o animal não deve passar por dor ou ser machucado.
- Liberdade fisiológica: deve dar água e alimento de boa qualidade.
- Liberdade comportamental: o animal deve expressar seu comportamento normalizado (COSTA, 2016)

Desde então, o bem estar animal tem crescido bastante como ciência. Em 1986, Donald Broom tornou-se o primeiro professor de Ciência de Bem-estar Animal, na Universidade de Cambridge (BROOM, 2003).

As normas de bem-estar animal no Brasil datam janeiro de 2000, o mesmo ano que foi aceito o Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue (ROÇA, 2003).

A Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) estabelece em seu capítulo 7, as recomendações para o bem estar animal, ou seja, estabelece os procedimentos primordiais a serem atendidos e as orientações para o uso de animais em produção alimentos, ciência e pesquisa.

Nos termos da referida recomendação, o termo bem estar animal designa o estado físico e mental de um animal em relação com as condições em que vive e morre:

> bem estar animal indica como um animal está lidando com as condições em que vive. Um animal está em bom estado de bem-estar (quando indicado por evidência científica) se estiver saudável, confortável, bem nutrido, seguro, for capaz de expressar seu comportamento inato, e se não está sofrendo com estados desagradáveis, tais como dor, medo e angústia (OIE, 2017)

Além do mais, cumpre apontar que a Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), também estabeleceu os princípios gerais para o bem estar dos animais em sistema de produção, que devem ser rigorosamente observados em todo o setor de manejo e em específico o do ramo bovino.

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

- 1. Seleção genética deverá sempre levar em conta a saúde e bem-estar dos animais;
- 2. Os animais escolhidos para introdução em novos ambientes devem ser adaptados ao clima local e capazes de se adaptar a doenças locais, parasitas e nutrição;
- 3. O ambiente físico, incluindo o substrato (superfície de caminhada, superfície de repouso, etc.), deve ser adequado às espécies, de modo a minimizar o risco de lesões e transmissão de doenças ou parasitas aos animais;
- 4. O ambiente físico deve permitir um descanso confortável, movimentação segura e confortável, incluindo mudanças posturais normais, e a oportunidade para realizar tipos de comportamentos naturais que os animais são motivados a realizar;
- 5. Agrupamento social de animais deve ser gerenciado para permitir comportamento social positivo e minimizar lesões, angústia e medo crônico;
- 6. Para animais alojados, a qualidade do ar, a temperatura e a umidade devem suportar uma boa saúde animal e não serem aversivos. Onde condições extremas ocorrem, os animais não devem ser impedidos de usar seus métodos naturais de regulação térmica;
- 7. Os animais devem ter acesso à ração e água suficientes, adequados à idade e às necessidades dos animais, para manter a saúde e a produtividade normais e para evitar a fome prolongada, a sede, a desnutrição ou a desidratação;
- 8. Doenças e parasitas devem ser prevenidos e controlados, tanto quanto possível, por meio de boas práticas de manejo, animais com sérios problemas de saúde devem ser isolados e tratados prontamente ou sacrificados humanamente se o tratamento não for viável ou a recuperação for improvável;
- 9. Quando procedimentos dolorosos não puderem ser evitados, a dor resultante deve ser controlada na medida em que os métodos disponíveis o permitirem;
- 10. O manuseio de animais deve promover uma relação positiva entre humanos e animais e não deve causar ferimentos, pânico, medo duradouro ou estresse evitável;
- 11. Proprietários e manipuladores devem ter habilidade e conhecimento suficientes para garantir que os animais sejam tratados de acordo com estes princípios. (OIE, 2017)

Resumidamente podemos afirmar que nos termos dos princípios gerais acima expostos, um animal exercita seu bem estar à medida que é saudável e bem nutrido, encontra-se confortável e seguro, não sofre de estados desagradáveis como dor, medo e angústia e por final, é capaz de expressar comportamentos essenciais para seu estado físico e mental. Inserido no bem estar animal, há também, o tratamento que o animal recebe, o denominado "Abate Humanitário"

O processo intencional que provoque a morte de um animal, no âmbito de estabelecimentos regularizados pelos serviços oficiais de inspeção, cujos produtos são destinados ao consumo humano ou para outros fins comerciais, é definido como abate, nos termos da Portaria MAPA nº. 365/2021.

Neste cenário, vislumbramos no Brasil, dois métodos de abate de bovinos: humanitário por insensibilização e o abate religioso por jugulação cruenta.

3. A HUMANIZAÇÃO DO ABATE DE BOVINO PARA CORTE

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

A Instrução Normativa nº. 3, de 17 de janeiro de 2000 - MAPA, prelecionava que o procedimento de abate humanitário é denominado como o "conjunto de o conjunto de diretrizes técnicas e científicas que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria" (BRASIL, 2000). Certo é que, a humanização do abate de bovinos para corte visa um conjunto de etapas científicas e técnicas que proporcionam o bem estar animal, desde o manejo na propriedade rural até a sangria nos frigoríficos, rebatendo o sofrimento desnecessário. Assim, o estabelecimento de abate deve dispor de programa de autocontrole para bem estar animal que contemple todas as etapas de manejo pré-abate e abate, nos termos do artigo 88 o do Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 – RIISPOA, em que determina que "o estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate". (BRASIL, 2017).

A Instrução Normativa Nº 56 de 06/11/2008, que trata do REBEM (Regulamento Técnico de Método de Insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue), determinou que o manejo deve ser cuidadoso e responsável nas várias etapas de vida do animal; que as pessoas responsáveis tenham conhecimentos básicos do comportamento animal e que os animais sejam manejados e transportados de forma adequada para reduzir o estresse evitando sofrimento e contusões desnecessárias (BRASIL, 2008).

Já nos termos da Instrução Normativa 12 de 11 de maio de 2017 estabeleceu-se, normas para o credenciamento de entidade para realizar o treinamento em Manejo Pré-abate e Abate de Animais com fins de capacitar e emitir Certificado de Aptidão dos responsáveis pelo abate humanitário nos estabelecimentos de abate para fins comerciais. (BRASIL, 2017 a).

Atualmente, está em vigor no Brasil a Portaria MAPA/DAS nº.365, de 16 de julho de 2021, que aprova o regulamento técnico de manejo e abate humanitário e os métodos de inseminação autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A referida legislação, estabelece no seu artigo 3º, os métodos humanitários de manejo pré-abate e abate dos animais de açougue e de pescado e os requisitos para seu atendimento, a fim de evitar dor e sofrimento desnecessários, a serem aplicados em todos os estabelecimentos regularizados pelos serviços oficiais de inspeção que realizam abates de animais para o consumo humano ou para outros fins comerciais (BRASIL, 2021). De acordo com o artigo 5° da referida Portaria "Todo animal destinado ao abate deve ser submetido a procedimentos

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

humanitários de manejo pré-abate e abate." Ou seja, com a vigência das normativas retromencionadas, restou evidente que a exploração das espécies animais destinadas à alimentação foi modificada, e a relação entre homem e animal atualmente possui a presença de certa preocupação do homem em relação ao abate dos animais.

Os consumidores estão exigindo cada vez mais qualidade e para tanto, buscam saber a procedência do alimento e dos animais a serem consumidos. Desta feita, a indústria do ramo alimentício restou obrigada a adotar práticas que firmam o padrão dos produtos, e o abate bovino necessita estar adepto do bem-estar animal para que seja plenamente atendido o elevado padrão de qualidade do produto a ser consumido.

A execução das normas de abate humanitário, além de assegurar o bem-estar dos animais, garante a produção de carne com melhor qualidade (GONÇALVES; SALOTTI-SOUZA, 2017). Nesses termos, podemos afirmar que a qualidade da carne está amplamente ligada ao método utilizado para o abate do animal, e para que seja realizado de maneira humanitária, como dispõe a legislação brasileira, devem ser observadas as cinco liberdades do abate humanitário, que visam resguardar o bem ao animal desde o embarque até a sangria.

Só devem ser embarcados para o frigorífico, bovinos que externam boas condições físicas e sem problemas de saúde, assegurando assim o bem estar destes e a saúde pública. Para tanto, os bovinos devem chegar livre de ferimentos, doenças e estresse intenso ao seu destino final (LUDTKE et al., 2012).

Dentre as principais medidas de melhoria nas indústrias frigoríficas estão a adoção de legislações e padrões internacionais de higiene, sanidade e principalmente abate humanitário e bem-estar animal, além da modernização dos setores (BRASIL, 2007). Assim, os pontos utilizados no abate humanitário e bem-estar animal no pré-abate serão o transporte e desembarque dos animais, descanso, dieta hídrica e alimentícia, banho por aspersão, insensibilização e sangria.

3.1. Transporte e chegada dos animais

Os animais tendem a ficarem estressados desde o momento em que começam a deixar o local em que estavam habituados, e iniciam o embarque nos meios de transportes as quais se destinam.

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

O estresse do animal é caracterizado por reações fisiológicas e comportamentais, e está amplamente ligado à qualidade da carne que será consumida, pois, a energia utilizada na quebra do glicogênio. Um animal estressado possui pouca quantidade de glicogênio e consequentemente, reduz a qualidade final do produto (FELÍCIO, 1997).

Recomenda-se que durante a condução dos bovinos, não pode haver correrias e gritos que possam estressar o animal e que, ao menos um dia de antecedência ao transporte, os animais que estiverem em pastos mais distantes, sejam levados à local mais próximo, para que no dia do embarque, estejam descasados.

O embarque deve ser realizado por profissionais aptos, para que não seja adotado métodos que comprometam a qualidade do animal. A Portaria nº 365 estabelece que é de grande importância que o piso do veículo seja antiderrapante para que os animais não escorreguem durante a descida e subida. Além do mais, no artigo 8º da mesma Portaria, possui previsão expressa de como devem ser estes transportes:

> Art. 8º Os veículos, os contentores destinados ao transporte dos animais, as instalações e os equipamentos dos estabelecimentos de abate devem ser construídos, sem prejuízo às legislações vigentes, em tamanho e funcionamento compatíveis com as necessidades das diversas espécies e categorias de animais, de modo facilitar o manejo, minimizar ruídos e evitar condições que provoquem dor ou sofrimento desnecessários aos animais. (BRASIL, 2021)

O transporte mais utilizado para a condução dos bovinos é o rodoviário, nos denominados caminhões "boiadeiros", que possuem três divisões: anterior, intermediária e posterior. Tendo capacidade média de 5 animais na parte anterior e posterior e 10 animais na parte intermediária (ROÇA, 2001).

Após o desembarque, o ideal é que os animais transportados possuam no abatedouro um espaço, chamado de curral de espera, para que figuem cerca de 24 horas descansando.

O matadouro fornece, um dia antes do abate, ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), toda documentação necessária para a realização do abate no dia seguinte. Nesses documentos, estarão inclusos dados como: número do lote, classificação e numeração dos animais, proprietário e propriedade, munícipio e estado de origem e número do guia de trânsito animal (BRASIL, 1998).

3.2. Descaso, Dieta Hídrica e banho por aspersão

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Segundo o artigo 103 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, é vedado o abate de animais que não seja observado o tempo de descanso, dieta hídrica e jejum, de acordo com as especificidades de cada um, vejamos:

> Art. 103. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

> Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares. (BRASIL,2017)

De acordo com o Parágrafo único do artigo supra, o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) estabeleceu, através da Portaria 365, amplamente abordada nesta pesquisa, os parâmetros individuais de cada espécie, à exemplo os bovinos:

> Art. 30. O período de jejum dos animais não deve exceder o total de: I - vinte e quatro horas para bovinos, bubalinos, ovinos e caprinos; (BRASIL,2017)

O descanso previsto tem como objetivo reduzir o conteúdo gastrointestinal afim de facilitar a evisceração, evitando contaminações e restabelecer as reservas de glicogênio antes do abate. A limpeza dos animais é realizada nos currais, e é feita através de mangueiras ou aspersão de água sob pressão. O banho tem finalidade de limpar a pele dos animais de maneira que a esfola seja higiênica, reduzir a poeira diminuindo assim a sujeira na sala de abate. (STEINER, 1983).

3.3. A insensibilização

O atordoamento também chamado de insensibilização é um procedimento imprescindível para assegurar o abate dentro do contexto humanitário. E a principal função da insensibilização é justamente a perda imediata da consciência do animal, para que evite sofrimentos desnecessários.

A insensibilização deixará os animais inconscientes até a etapa da sangria, de acordo com Renner (2006), irá facilitar a operação de inserir a faca para que ocorra uma sangria de maneira precisa, oportunizando uma perda ágil de sangue, garantindo uma morte rápida do animal, sem

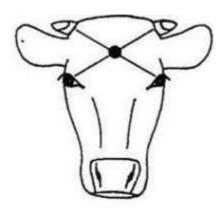
Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

dor ou incomodo.

A Instrução Normativa nº. 3, de 17 de janeiro de 2000 – MAPA, em consonância com a Portaria nº 365, prelecionam que a realização da insensibilização é obrigatória antes da sangria, porém pode ser opcional de acordo com os preceitos religiosos.

O processo, para que seja eficaz e tenha a perda da consciência instantânea, o dardo deve penetrar de forma correta no crânio do animal, sendo a pistola posicionada no meio da testa do bovino, como se formasse um "X" imaginário entre os dois olhos e a base dos chifres (CASTILLO, 2006), vejamos a seguinte ilustração:



Fonte: NEVES, 2008.

Após a insensibilização, no Brasil, o serviço de Inspeção Federal recomenda um intervalo de no máximo 1 minuto, até a sangria (BRASIL, 2000).

3.4. A sangria

A sangria é a etapa realizada após a insensibilização do animal, com a finalidade de realizar um rápido e completo escoamento do sangue antes que o animal volte a consciência (SILVA, 2012).

Durante a sangria, os animais sadios e descansados, onde foram observadas corretamente todas as fases anteriores, chegam a eliminar cerca de metade do volume total de sangue, enquanto naqueles que apresentam qualquer tipo de alteração, como o estresse, a sangria é prejudicada.

O sangue é grande gerador de deterioração, por ser muito proteico, comprometendo gravemente a qualidade da carne proveniente de animais onde não foi realizada a sangria

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

corretamente (PICCHI, 1996).

3.5 Parâmetros para adoção de um abate sem sofrimento

Segundo Swatland (2000), há vários parâmetros para determinar um abate sem sofrimento:

- •Os animais não devem ser tratados com crueldade;
- •Os animais não podem ser estressados desnecessariamente;
- A sangria deve ser a mais rápida e completa possível;
- •As contusões na carcaça devem ser mínimas;
- •O método de abate deve ser higiênico, econômico e seguro para os operadores. (SWATLAND; 2000).

Conforme apontado, e nos termos do com o RIISPOA, o abate dos bovinos só pode ser realizado com o uso de métodos humanitários, que se inicia com o embarque no estabelecimento rural e se encerra com a operação de sangria na indústria frigorífica, assegurando que os animais sofram o menos possível em todas as etapas e sejam tratados sob condições humanitárias em todos os períodos que precedem a sua morte (BRASIL, 2017; BRASIL, 2000). A instrução Normativa nº 56 de 06 de novembro de 2008, apresenta os procedimentos gerais de recomendações de boas práticas de bem-estar para animais de produção e de interesse econômico. Nela, é estabelecido que se deve proceder um manejo cuidadoso e responsável nas várias etapas da vida do animal (nascimento, criação e transporte), que as pessoas responsáveis devem ter conhecimentos básicos acerca do comportamento animal e que devem manejá-los e transportá-los de forma apropriada para diminuir o estresse, evitar contusões, hematomas e sofrimento desnecessário (BRASIL, 2008).

Assim, nesta seara, o programa de bem-estar animal (WSPA) tem como intuito efetuar melhorias na produção dos bovinos, através da transferência de conhecimento e qualificação das pessoas sobre boas práticas no manejo pré-abate, a fim de reduzir o sofrimento que possa ser causado aos animais, melhorar o ambiente de trabalho e a qualidade final da carne (LUDTKE et al., 2012).

Ante todo exposto, restou esclarecido que no Brasil o abate humanitário é obrigatório, por meio coercitivo das normativas suscitadas, contudo, para garantir o grande número de exportação no país, vez que é um dos maiores exportadores de carne, a legislação permite exceções do abate para atender as exigências de outros países, com preceitos religiosos diversos, o chamado abate religioso, ou jugulação cruenta, resta pois apontarmos se o referido procedimento está alicerçados aos princípios do bem estar animal.

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

JUGULAÇÃO 4.0 **ABATE** RELIGIOSO DE BOVINO -**CRUENTA** COMPATIBILIDADE ENTRE O BEM ESTAR ANIMAL E O SACRIFÍCIO RITUAL

No Brasil no decorrer dos últimos anos houve um aumento da demanda do mercado consumidor externo de carne bovina. O mercado consumidor mundial, cada vez mais preocupado com o bem-estar animal motivou muitos países, incluindo o Brasil, a adotar legislações que exigem técnicas de abate humanitárias e de padrões de qualidade. Contudo, existem comunidades religiosas que possuem método próprio de abate.

Nesta seara, no Brasil a Instrução Normativa N°3 prioriza a utilização da insensibilização antes do abate, mas permite o abate bovino de acordo com os preceitos religiosos, desde que atendidas as exigências sanitárias e de rastreabilidade determinadas pelo MAPA e seja destinado ao consumo por comunidade religiosa ou ao comércio internacional. Nos termos da recente Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021, é facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

O abate religioso é chamado de jugulação cruenta, e trata-se da degola do animal sem insensibilização prévia. É utilizada uma faca bem afiada, o corte certeiro atinge a traqueia, esôfago, veias jugulares e artérias carótidas. Este meio de abate tem sido um tema bastante discutido e criticado tendo em vista o bem-estar animal.

A jugulação cruenta pode ser realizada proporcionando o bem-estar animal utilizando de forma correta o box de atordoamento, se for eliminando pisos escorregadios e não for utilizado choques. A faca utilizada deve estar apta para o procedimento, sem defeitos e bem afiada para ter um corte preciso e célere, atingindo todos os vasos do pescoço de uma única vez. (Grandin 1997).

Nesta seara, os dois tipos de abates religiosos realizados e permitidos no Brasil são o Kosher que segue o Torá e o Halal que segue o livro sagrado Alcorão. Os dois tipos de abates, são realizados através da jugulação cruenta.

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

4.1-Visão Islâmica do Halal

Entre os métodos de abate de bovinos, o Halal é sistema aceito pela comunidade muçulmana, presente em vários países, com milhões de adeptos. O método convencional, abordado supra, é aquele que envolve os aspectos de bem estar animal, já o halal, mesmo que vá contra ao procedimento legislado no Brasil, obedecem às regras de rastreabilidade e sanidade autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e por isso, é a exceção à regra, e as normas brasileiras regulamentam esse tipo de abate religioso.

A palavra *Halal* significa "permitido". Refere-se ao abate bovino regido por normas de processamento ditados pelo Alcorão Sagrado e pela Jurisprudência Islâmica, para o consumo dos povos que professam a Fé Religiosa Islâmica, o abete é permitido em nome de Deus:

> Alcorão. Versículo 5: 3. Proibido para você (para alimentação) são: carne morta, sangue, carne de porco e aquilo em que foi invocado o nome de outro que não seja Alá. Aquilo que foi morto por estrangulamento, ou por um golpe violento, ou por uma queda de cabeça, ou por ser atingido à morte; aquilo que foi (parcialmente) comido por um animal selvagem; a menos que você seja capaz de matá-lo (na devida forma); o que é sacrificado na pedra (altares); (proibido) também é a divisão (de carne) sorteando flechas: isso é impiedade. Hoje, os que rejeitam a fé abrem mão de toda a esperança da sua religião; contudo, não os temam, mas a Mim. Neste dia aperfeiçoei sua religião para você, completei meu favor sobre você e escolhi para você o Islã como sua religião. Mas se alguém é forçado pela fome, sem inclinação para a transgressão, Alá é realmente Sincero, Misericordioso. (ISLAM. Fátua 245.688)

Sob a definição mais estrita de *halal*, segundo Djakeli e Mahdi (2014), os muçulmanos estão proibidos de comer carniça, sangue expelido, porco ou qualquer carne de um animal que não tenha sido abatido de acordo com as diretrizes tradicionais islâmicas, e esses produtos proibidos são conhecidos como haram. No abate Halal, a insensibilização geralmente não é usada, porque provoca um decréscimo na perda de sangue pela carcaça, e o sangue é considerado um produto proibido, *Haran*, para o consumo pelo Islamismo.

De acordo com Islam (2019), a Fátua, a Jurisprudência Islâmica de nº 24568814-01-2019,

"o muçulmano deve abster-se, inclusive, de servir alimentos que não sejam Halal tanto para muçulmanos quanto para os não muçulmanos, pois, lhes é proibido servir ao seu próximo daquilo que lhe é prejudicial segundo os preceitos religiosos do Islam." (ISLAM. Fátua 245.688)

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

Desta feita, os muçulmanos devem alimentar-se somente com produtos halal, visto que não é apenas um conceito dietético, mas sim religioso que deve ser aplicado na vida, mesmo daqueles que não moram em países islâmicos.

As carnes dos animais abatidos através do método halal possuem certificação de que o produto seguiu as leis religiosas, sendo considerado como sinônimo de controle de qualidade.



Fonte: FOOD SAFETY BRASIL, 2022

O abate *Halal* em árabe é conhecido como *Mazbah*, os animais autorizados para o abate são os de casco fendido e ruminantes. A execução deve ser realizada por um muçulmano treinado e que conheça os fundamentos das leis islâmicas, e é realizado da maneira mais humanizada, evitando sofrimento dos animais, que por sua vez precisam estar em perfeita condição física.

No ato da execução, o bovino necessita estar com a face virada para a Meka e ser abençoado em nome de Allah. O muçulmano que realiza a degola é conhecido como Zabeh, e a ele cabe proferir a benção conhecida como Tasmiya ou Sahada para cada animal antes de seu sacrifício.

O profissional deve realizar a execução em menos de um minuto. O objeto usado para a degola é uma faca necessariamente de aço, amolada e a cada degola é não é permitido que outros animais vejam tanto a faca, quanto o abatimento de outros animais. Deve ser fornecida água antes do abate e não podem ser abatidos animais com fome (Keynes, 2001).

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Entretanto, poucos estudos foram feitos para verificar se ocorre sofrimento nos animais abatidos pelo método Halal, ou se a qualidade da carne é afetada, comparando-os aos abatidos pelo método humanitário que prevê a insensibilização dos animais.

4.2 Kosher

O termo hebraico Kosher ou Kasher tem como significado "bom" e "próprio", é a definição dada aos alimentos preparados segundo as leis judaicas de alimentação, tendo origem no Torá, que determina as restrições alimentares.

O abate judaico, realizado através de uma Shechita, é de suma importância para os judeus, pois o consumo de alimentos proibidos caracteriza a infração das leis de Deus, e também pode causar danos espirituais à pessoa, mesmo em consumo não proposital. Apenas nos casos de extrema necessidade, um judeu religioso consome alimento não Kosher

Mesmo que o consumo de carne seja permitido, há a proibição em causar dor aos seres vivos, uma vez que um dos princípios gerais do judaísmo impõe ao homem a responsabilidade pelo bem-estar daqueles sob seu domínio. Assim, o abate Kosher deve provocar a morte do animal pelos meios menos dolorosos possíveis, de maneira rápida e certeira, por isso a faca deve ser excessivamente afiada e o abate na garganta para não causar dor desnecessária.

Para o propósito de identificar animais kosher, divide-se o reino animal em cinco categorias: mamíferos terrestres quadrúpedes, pássaros, peixes, invertebrados e insetos. Apenas as quatro primeiras categorias incluem espécies kosher.

A Shechita é um corte através de instrumento afiado, realizado no pescoço, de preferência na parte frontal. De maneira rápida rompe a traqueia, esôfago, artérias carótidas, veias jugulares e nervos simpáticos e vagais, mas sem decapitação. A incisão leva à morte quase que instantaneamente. A Shechita apenas pode ser executada por profissional altamente treinado, Shochet, que estudou por vários anos os textos religiosos, os aspectos práticos e abate e inspeção,

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

certificando-se. Deve-se enviar sua faca para o rabino local para revista.

O certificado de alimentos kosher, é um documento emitido para garantir que os produtos fabricados obedecem às normas específicas que regem a dieta judaica ortodoxa, senão vejamos os modelos de certificados:



Fonte: FOOD SAFETY BRASIL, 2022

O abate Kosher, não é permitido em países como Noruega, Países Baixos, Suécia e Suíça (MENDONCA, P. S. M.; CAETANO, G. A. O., 2017).

5. CONCLUSÃO:

O Brasil é um dos maiores exportadores de carne bovina do mundo e, para garantir tal posição, foi adotado o abate humanitário, no qual o sofrimento animal é minimizado e consequentemente, tem como resultado em um produto com elevado grau de qualidade. Para que isso ocorra de fato, a fiscalização deve ser rígida, de modo que impeça os pequenos e médios abatedouros a praticarem o abate com uma insensibilização inadequada, conforme a obrigatoriedade prevista na Instrução Normativa nº. 3, de 17 de janeiro de 2000 e Portaria nº 365 do MAPA.

Ressalta-se que, nos termos da citada Portaria, todo animal destinado ao abate deve ser submetido a procedimentos humanitários de manejo, proibido espancá-los, agredi-los, erguê-los pelas patas, chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que os submeta a dor ou sofrimento desnecessários.

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

Como dito alhures, no Brasil o abate humanitário é obrigatório, entretanto, há legislação que permite exceções no abate para atender as exigências de outros países, que tem como cultura e preceitos religiosos outra forma de abate, como são os casos das culturas judaicas e muçulmanas, que seguem os livros sagrados Torá e Alcorão. Mesmo atendendo os critérios religiosos do halal e kosher, todo os envolvidos no processo produtico devem estar focados o máximo possível no bem-estar animal, para que não haja nenhum tipo de sofrimento.

Por fim, conclui-se que o abate humanitário e a jugulação cruenta são métodos diferentes, mas que possuem o mesmo objetivo, que é garantir o bem-estar animal e obter carne de qualidade para os seus determinados consumidores, sendo possível a sua coexistência para atender os diferentes mercados, com seus preceitos religiosos e culturais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ALMEIDA, Leonel, A. M. et al. Manejo pré-abate de bovinos. Revista Nacional da Carne, n. 346, p. 22-42, dez. 2005.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). Instalações e equipamentos relacionados com a técnica da inspeção ante-mortem e post-mortem. In: . Inspeção de Carnes: padronização de técnicas. Instalações e equipamentos. Brasília, 1971. Cap 1.

BRASIL. Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000. Estabelece Regulamento técnico de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 de julho de 2021, Seção 1, Disponível em:https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-365-de-16-de-julho-de-2021-334038845. Acesso em 01 de julho de 2022.

BRASIL. Portaria nº.365, de 16 de julho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 de janeiro de 2000, Seção 1. p. 14-16. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/sustentabilidade/bem-estar-animal/arquivos/arquivos-legislacao/in-03-de-2000.pdf. Acesso em 11 de julho de 2022.

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Circular. n. 192. 01/07/1998.Brasília-DF,1998.

BROOM DM. The Evolution of Morality and Religion. Cambridge: Cambridge University Press, 2003

BROOM, D.M. Bem-estar animal. In: Comportamento Animal, 2a edn, ed. Yamamoto, M.E. and Volpato, G.L., pp. 457-482. Natal, RN; Editora da UFRN, 2011

CASTILLO, Carmem Contreras. Qualidade da carne. Bem-estar animal e resultados de auditorias em frigoríficos. São Paulo: Varela, 2006. 240p.

COSTA, Letícia Garcia Alves da. Abate humanitário de bovinos. / Letícia Garcia Alves da Costa. -- Barretos, 2016. Trabalho de conclusão de curso - Instituto Federal de São Paulo - Campus Barretos, 2016.

EUROPA. European food safety authotity. Welfare aspects of animal stunning and killing Disponível methods. em:

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/45ax1. pdf. Acesso em 10 de jul.2022.

FELÍCIO, P. E. Fatores ante e **post mortem** que influenciam na qualidade da carne bovina. In: SIMPÓSIO SOBRE PECUÁRIA DE CORTE, 4, Piracicaba. Anais... Piracicaba: FEALQ, 1997. P.79-97, 1996

GRANDIN T. Assessment of stress during handling and transport [online]. Champaing; Journal of Animal Science, 75, 249-257, 1997

ISLAM. Fátua 245.688. Regra sobre a proibição de servir carne de porco a não muçulmanos. Islam Q&A, (Shayich Muhammad Saalih al-Munajjid), de 14 de janeiro de 2019. Disponível em: https://islamqa.info/en/answers/245688/it-is-not-permissible-to-buy-pork-and-feed-it-tononmuslims. Acesso em: 09 de julho de 2021.

KEYNES M. 2001. Halal Food Authority. Definition of Halal. Disponível em http://ucanr.edu/sites/placernevadasmallfarms/ files/103471.pdf. Acesso 12 julho 2022 MENDONÇA, Pâmella Stéfani Melo; CAETANO, Graciele Araújo de Oliveira. Abate de bovinos: Considerações sobre o abate humanitário e jugulação cruenta. 2017. Disponível em: https://www.pubvet.com.br/uploads/d3ddfec37d30cf007099ea629017382f.pdf Acesso em: 12 de julho de 2022.

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-

NEVES, J. E. G. Influência de métodos de abate no bem-estar e na qualidade da carne de bovinos. 2008. Dissertação à Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.Disponível em: https://www.fcav.unesp.br/Home/download/pgtrabs/zoo/m/3486.pdf. Acesso em: 11 de julho 2022.

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

PRATA, Luiz Francisco; FUKUDA, Rubens Toshio. Fundamentos de Higiene e Inspeção de Carnes. Jaboticabal: Funep, 2001. 349p.

ROÇA, R. O. Abate humanitário: insensibilização e sangria. Revista Nacional da Carne, v.15, n. 290, p. 40-52, abr. 2001

SILVA, Brunna Velho Costa. Abate Humanitário e o Bem-Estar Animal em Bovinos. Porto Alegre: UFRS. 2012.

SPADOTTO, A.J.; SANT ANNA, J.E.C.E. Sustentabilidade e Princípios Ambientais Islâmicos para Realizar Agronegócio. Veredas do Direito, Belo Horizonte, v.17, n.38, p.311-342, 2020. STEINER, H. Working model of stardadized technique for the hygienic slaughtering of cattle. Fleischwirtschaft, v. 63, p. 1186-1187, 1983.

SUGESTÕES DA PESQUISA DA EQUIPE **EDITORIAL**:

Para conhecer mais, ver também neste periódico:

- TRANSPORTE DE ANIMAIS VIVOS PARA O ABATE: A RELAÇÃO DO BEM-ESTAR ANIMAL NOS MEIOS DE TRANSPORTE, de Barbara Poppe, Leticia Borges, Mery Chalfun - Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 5, n. 2, 2022.
- O ANIMAL COMO SUJEITO DE DIREITO (1928), de Cesare Goretti - Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 4, n. 1, 2021.
- EL DERECHO Y EL ANIMAL (1914), de Alfredo Gonzalez Prada - Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 1, n. 1, 2018.

Revista Latino-Americana de Direitos da Natureza e dos Animais, Salvador, v. 6, n. 1-2, p. 205-225, 2023.

Revista Latinoamericana de los Derechos de la Naturaleza y de los Animales, Salvador de Bahía, v. 6, n. 1-2, p. 205-