

UNIVERSIDADE ANHEMBI-MORUMBI – UAM  
VANESSA GROSSO FERREIRA

CARNE *KOSHER*: DO ABATE AO PROCESSAMENTO

SÃO PAULO

2010

VANESSA GROSSO FERREIRA

CARNE *KOSHER*: DO ABATE AO PROCESSAMENTO

Trabalho apresentado como exigência parcial para a obtenção de título de Graduação da Escola de Medicina Veterinária da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof. Dr. Paulo César Pavia e Co-orientação de Felipe Kleiman.

SÃO PAULO

2010

F444a Ferreira, Vanessa Grosso  
Carne *kosher*: do abate ao processamento / Vanessa  
Grosso Ferreira. – 2010.  
52f.: il.; 30 cm.

Orientador: Paulo César Paiva.  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em  
Medicina Veterinária) – Universidade Anhemi  
Morumbi,  
São Paulo, 2010.  
Bibliografia: f.44.

1. Medicina Veterinária. 2. Abate de Animais.  
3. Judeus – Costumes e Práticas. 4. Abate Kasher.  
5. Carne Bovina. I. Título.

CDD 636.089

BANCA EXAMINADORA

---

Prof Dr Paulo César Pavia

---

Felipe Kleiman, especialista em carne *kosher*

---

Prof Dr César Augusto Dinóla

*Aos meus pais,*

*Arnaldo Ribeiro Ferreira (in memoriam)*

*e*

*Vânia Cristiane Grosso Ferreira*

*Meu eterno amor e gratidão*

## AGRADECIMENTOS

À Deus, pela oportunidade de estudar e vivenciar esses anos de experiência discente, o qual me agregou valores intelectuais e morais inestimáveis.

Ao **Doutor Luis Alberto Gheventer**, por dispendir tempo na troca de ideias e contatos, sem os quais este trabalho não teria se realizado.

Ao **Felipe Kleiman**, autoridade no ramo *kosher*, pela paciência, compreensão, ajuda, amizade, comprometimento, confiança e tempo gasto no auxílio a elaboração desse trabalho.

Ao **Livenn Kosher Today**.

Ao **Professor Joe Regenstein**, da Universidade de Cornell - EUA, pelo incentivo e atenção dispensados.

Ao **Professor Roberto Roça**, pela atenção e colaboração no fornecimento de material para pesquisa.

À minha adorável família, pela compreensão e apoio nos momentos mais difíceis, em especial à minha avó, **Aparecida Locateli Grosso**.

À minha mãe, **Vânia Cristiane Grosso Ferreira**, por ter lido e relido todos os capítulos. Por estar sempre ao meu lado me incentivando e me apoiando.

Aos residentes e estagiários da USP, pela paciência, apoio, ajuda e momentos de descontração.

Aos professores, pelos ensinamentos teóricos e práticos, sem os quais não seria possível chegar até aqui.

Ao **Danilo Fernandes Christófar**o, por seu amor, apoio e incentivo.

Ao **Rabino Shalom Ifrah** e a **Hanne Martine Stabursvik**, pelos esclarecimentos e informações prestados.

Ao **Professor Paulo Pavia**, pela orientação e atenção.

Aos animais, objeto de estudo, motivação e inspiração, que reforçam a cada dia a paixão e o encanto por essa profissão.

E a todos que direta e indiretamente contribuíram para a realização desse sonho.

*"As pessoas estão sempre culpando as circunstâncias pelo que são.  
Eu não acredito em circunstâncias.  
As pessoas que progridem neste mundo são as que levantam  
e procuram as circunstâncias que querem,  
e se não encontram, criam-nas"*

*Bernard Shaw*

## RESUMO

As leis da *kashrut* são referentes aos hábitos alimentares dos judeus. Qualquer alimento que obedece aos requisitos da lei judaica é próprio para o consumo, ou seja, é *kosher*. O ritual de abate dos animais para a obtenção da carne *kosher* é chamado de *shechitá* e é realizado pelo *shochê*t. No momento da degola o *shochê*t apoia uma das mãos sobre o pescoço do animal, e através de movimento realizado com o *sakin shechitá*, corta, no meio do pescoço, a pele, veias jugulares, artérias carótidas, esôfago e traquéia, não podendo encostar o fio da faca nas vértebras cervicais. Após a remoção de veias, nervos e gorduras proibidas, a carne é submetida ao processo de *kasherização*, que consiste na imersão em água e salgamento da carne. Todo esse processo tem o objetivo de permitir a máxima eliminação de sangue, pois o consumo de sangue é estritamente proibido pelos judeus. O abate religioso é alvo de muitas críticas, quando se pensa no bem-estar animal. Porém, alguns pesquisadores defendem esse abate, afirmando que, quando realizado de forma correta, o animal não sente dor alguma. No Brasil, o grande problema do ritual judaico de abate de bovinos é o sistema de contenção dos animais, que é ineficiente. O certificado *kosher* é um documento emitido para atestar que os produtos fabricados por uma determinada empresa obedeceram as normas específicas que regem a dieta judaica. Ele é mundialmente reconhecido e atribuído como sinônimo de controle máximo de qualidade. O objetivo do presente trabalho é discorrer sobre todas as fases de processamento da carne *kosher*, descrever o abate ritual e explanar sobre o crescimento do mercado judaico.

**Palavras-chave:** abate ritual de bovinos, carne *kosher*, certificação.

## ABSTRACT

The laws of kashrut are related to the dietary habits of the Jews. Any food that meets the requirements of Jewish law, is fit for consumption, that is, it's kosher. The ritual slaughter of animals to obtain kosher meat is called shechitah and is conducted by shochet, at the time of sticking the shochet places one hand on the animal's neck, and through movement with the *sakin shechitah*, cuts in middle of the neck, skin, jugular veins, carotid arteries, esophagus and trachea, can not touch the edge of the knife in the cervical vertebrae. After removal of veins, nerves, fat and meat is forbidden to put *kasherização* process consisting of immersion in water and salting meat. This whole process is designed to allow maximum removal of blood, as consumption of blood is strictly forbidden for Jews. The religious slaughter is the target of much criticism when you think about animal welfare, but some researchers argue that killing, saying that when done correctly, the animal feels no pain whatsoever. In Brazil the great problem of Jewish ritual slaughter of cattle is the restraint system of the animal, which is inefficient. The kosher certificate is a document issued to certify that the products manufactured by a company meet certain specific standards governing the Jewish diet. He is globally recognized and awarded as a synonym for maximum control of quality. The objective is to discuss all phases of kosher meat processing, describing the ritual slaughter and to explain about the Jewish market growth.

**Keywords:** ritual slaughter of cattle, beef kosher, certification.

## SUMÁRIO

RESUMO.....	vii
ABSTRACT .....	viii
INTRODUÇÃO .....	10
1 RELIGIÕES E COSTUMES ALIMENTARES.....	12
2 POPULAÇÃO JUDAICA NO BRASIL E NO MUNDO.....	14
3 LEIS ALIMENTARES .....	15
3.1 <i>KASHRUT</i> .....	15
3.1.1 ALIMENTOS PERMITIDOS .....	15
3.1.2 ALIMENTOS PROIBIDOS .....	16
3.1.3 ASPECTOS FUNDAMENTAIS DA <i>KASHRUT</i> .....	19
4 RITUAL DE ABATE <i>KOSHER</i> .....	22
4.1 AGENTES ENOLVIDOS NA <i>SHECHITÁ</i> .....	22
4.2 FACA DO ABATE <i>KOSHER</i> : <i>SAKIN SHECHITÁ</i> .....	23
4.3 <i>SHECHITÁ</i> .....	24
4.4 VERIFICAÇÃO DA FACA – <i>BEDICÁT SAKINIM</i> .....	26
4.5 VERIFICAÇÃO DE ÓRGÃOS – <i>BEDICÁT EVARIM</i> .....	27
4.5.1 Verificação Interna – <i>Bedicát P’nim</i> .....	28
4.5.2 Verificação Externa – <i>Bedicát Chutz</i> .....	28
4.6 REMOÇÃO DAS PARTES PROIBIDAS - <i>NIKUR</i> .....	30
4.7 <i>KASHERIZAÇÃO</i> - <i>MELICHÁ</i> .....	31
4.8 SUPERVISÃO E IDENTIFICAÇÃO DE CARCAÇAS, ÓRGÃOS E CORTES .....	32
5 ABATE HUMANITÁRIO X ABATE RITUAL JUDAICO.....	34
6 CERTIFICAÇÃO <i>KOSHER</i> .....	38
7 MERCADO <i>KOSHER</i> .....	40
CONCLUSÃO.....	42
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	43
GLOSSÁRIO .....	48
ANEXO I - FOTOS: FACA DO ABATE, ABATE <i>KOSHER</i> , VERIFICAÇÃO DOS PULMÕES E BOX DE CONTENÇÃO .....	51

## INTRODUÇÃO

*Kashrut* é a palavra hebraica para as leis dietéticas judaicas. Deriva da palavra *kosher* (ou *casher*), isto é “apto”, “apropriado” ou “de acordo com a lei religiosa” (BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003; KACHANI & FISBERG, 2003; TOPEL, 2003; CODIGNOLI, 2003; FRANCO, 2005; ROÇA *et al.*, 2001;). Qualquer alimento que obedece aos requisitos da lei judaica e é próprio para o consumo – é *kosher*. As leis da *kashrut*, embora contribuam para a saúde física do ser humano, não têm esse como seu objetivo principal (ENDE, 2006).

São alimentos *kosher*: as carnes de ovelha, boi, cabra, veado, frango, peru, ganso, pato, peixe com escamas, laticínios, frutas, legumes e produtos de confeitaria. Não são considerados *kosher*: a carne de suíno, camelo, coelhos e lebres, misturas de carne e laticínios, camarão, lagosta, frutos do mar e peixes de couro (como cação, bagre, pintado, tubarão e catfish) [LÜCK apud VIARO, 2008].

Os alimentos *kosher* não são somente adquiridos por judeus, mas também por muçumanos, adventistas, vegetarianos, pessoas com alergias a certos alimentos e ingredientes e outros consumidores que, simplesmente, consideram de forma subjetiva o alimento *kosher* como sendo de alta qualidade (BARKMEIER, 1998; KHOLMEINI, 1979; REGENSTEIN, 2001).

*Shechitá* é o ritual de abate dos animais para a obtenção da carne *kosher*. Ele é realizado por um magarefe denominado *shochêl* que recebe treinamento por um longo período (ROÇA, 2002). Segundo BONFIM (2005), a proposta do ritual *kosher* é o corte das artérias carótidas e veias jugulares rapidamente, proporcionando rápida inconsciência e insensibilidade através da degola do animal, ainda vivo. O instrumento cortante utilizado para essa operação é chamado de *sakin shechitá*. Após a remoção de veias, nervos e gorduras proibidas a carne é submetida ao processo de *kasherização*, que consiste na imersão em água e do salgamento da carne (ENDE, 2006). Essa operação tem como objetivo, permitir a máxima remoção de sangue (REGENSTEIN & REGENSTEIN, 1988).

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 desse método de abate (NEVES, 2008).

O objetivo do presente trabalho é discorrer sobre todas as fases de processamento da carne *kosher*, descrever o abate ritual e explicar sobre o crescimento do mercado judaico.

## 1. RELIGIÕES E COSTUMES ALIMENTARES

Muitas religiões contêm leis alimentares que se preocupam com a saúde do ser humano e com o sofrimento dos animais. Algumas, até mesmo, incentivam o vegetarianismo.

O Hinduísmo, mais do que uma religião, é um complexo de doutrinas e práticas religiosas que surgiram na Índia cerca de 4.000 anos atrás. Trata-se de uma religião politeísta, onde tudo reencarna. Não só pessoas, mas animais também. Ratos, vacas e serpentes são animais considerados sagrados. O hinduísmo, em geral, preconiza uma dieta vegetariana. Bovinos, em especial, são animais protegidos. O consumo de leite, porém, é definido como uma forma de comunhão com a vaca, que é considerada uma divindade de características maternas. Por conta disso, a maioria dos hindus segue uma dieta lacto-vegetariana (FELTRIN, 2001).

O Budismo incentiva o vegetarianismo, mas o consumo de carnes e peixe é permitido. A doutrina afirma que o ser humano deve comer apenas o suficiente para o seu sustento e proíbe os budistas de estarem envolvidos no processo de abate de animais. O fundador do budismo – Buda – aconselhou os monges a evitar determinados tipos de carne (elefantes, cavalos, cachorros, cobras, leões, tigres, porcos-do-mato e hienas) [WAIBEL, 2010].

Quanto à alimentação, o Islamismo proíbe o sangue, a carne de porco, assim como de outros animais considerados imundos [carnívoros] e que caçam. Além disso, determina um modo de abate que poupa o sofrimento do animal, que deve ser degolado, o sangue escorrido e o nome de Deus pronunciado. Os muçulmanos seguem normas em relação à alimentação. Essas normas se dividem em *Haram* (alimentos proibidos – ex.: porco, cão, gato, cobra, tigre, insetos, pratos preparados com qualquer tipo de sangue, bebidas alcoólicas e seus derivados), *Makruh* (alimentos que podem ser consumidos, embora o seu consumo não seja recomendado – carne de cavalo) e *Halal* (alimentos permitidos – legumes em geral, carne de carneiro, ovelha, cabra, boi, frango, galinha e galo, desde que o animal tenha sido abatido seguindo os preceitos da religião islâmica) [ADÃO & VALENTE, 2010]. Na técnica de abate *Halal* o animal deve ser abatido por um muçulmano que tenha atingido a puberdade. Ele deve pronunciar o nome de Alá ou recitar uma oração que contenha o nome de Alá durante o abate, com a face do animal voltada para Meca (ISLAMIC FOOD AND NUTRITION, 2010).

As leis da alimentação judaica, denominada *Kashrut*, são seguidas pelos membros dessa religião (REGENSTEIN & REGENSTEIN, 1979). As restrições alimentares,

justificadas pela designação de animais puros e impuros, a proibição do consumo de alimentos que misturam carne e leite, e o consumo de sangue, são citadas na Torá, livro sagrado dos judeus (NEVES, 2008).

## 2. POPULAÇÃO JUDAICA NO BRASIL E NO MUNDO

Atualmente, os judeus se concentram, em sua maior parte, nos Estados Unidos e em Israel. Cada um desses países possui população judaica superior a cinco milhões de pessoas, o que representa mais de 80% dos judeus do mundo. Os demais se dividem entre países como França (3,8%), Canadá (2,9%), Reino Unido (2,3%), Rússia (1,8%), Argentina (1,4%) e outros (5,1%) [FOLHA ONLINE, 2009]. Estima-se que, no Brasil, vive cerca de 180 mil judeus, sendo, só no Estado de São Paulo, aproximadamente 80 mil (KLEIMAN, 2007b). Em São Paulo existe um mercado onde mais ou menos 15 mil pessoas são habituais consumidores de produtos *kosher*. São as pessoas que seguem isso por uma questão religiosa e não por uma circunstância qualquer. No Rio de Janeiro deve haver outras 7 a 8 mil pessoas (KLEIMAN, 2007b).

A comunidade judaica brasileira inclui os descendentes de judeus do Norte da África (Marrocos e Tunísia) e Oriente Médio (Egito, Síria, Líbano), além da Turquia, conhecidos, coletivamente, como “sefaraditas”. O segundo grupo é de judeus “ashkenazi”, descendentes de alemães, poloneses, russos, e outros judeus europeus (KLEIMAN, 2007b).

### 3 LEIS ALIMENTARES

#### 3.1 KASHRUT

*Kashrut* é a palavra hebraica para as leis dietéticas judaicas. Deriva da palavra *kosher* (ou *casher*), isto é, “apto”, “válido”<sup>1</sup>, “apropriado” ou “de acordo com a lei religiosa” (BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003; KACHANI & FISBERG, 2003; TOPEL, 2003; CODIGNOLI, 2003; FRANCO, 2005; ROÇA *et al.*, 2001;). Qualquer alimento que obedece aos requisitos da lei judaica e é próprio para o consumo – é *kosher*. *Kosher* não se refere a uma cozinha tradicional étnica ou a um certo paladar. É um termo religioso, de significado religioso bem específico, determinado por uma série de critérios religiosos (BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003).

Os alimentos são divididos em três grupos: cárneos, laticínios e *parve*. O último grupo é neutro, e nele constam as frutas, vegetais, grãos e peixes *kosher* (aqueles que possuem escamas e nadadeiras) [CHANIN & HOFMAN, 1998].

##### 3.1.1 ALIMENTOS PERMITIDOS

Os alimentos permitidos estão descritos a seguir:

- A carne consumida deve ser de animais ruminantes, que apresentem cascos bifendidos, e que tenham sido abatidos e pré-processados (salgados) dentro das regras de abate *kosher*<sup>2</sup>.

*“Todo o que tem o casco fendido e a unha separada em dois, de cima até embaixo, e o que rumina entre os animais – esse comereis.” (LEVÍTICO 11:3)*

*“E todo animal de casco fendido e que tem a unha separada em dois de cima até embaixo, e que rumina, entre os animais – esses comereis.” (DEUTERONÔMIO 14:6)*

---

<sup>1</sup> Luis Alberto Gheventer – comunicação pessoal

<sup>2</sup> Felipe Kleiman – tradução da Torá

Segundo BECHER & OHR (1999), vacas, ovelhas, cabras e veados são todos animais *kosher*, enquanto camelos, suínos, coelhos e lebres não são *kosher*. Um animal que tenha apenas um dos dois sinais (rumina ou possui casco fendido) não é *kosher*. Em DEUTERONÔMIO (14:7-8) está escrito o seguinte: “*Contudo, estes não comereis do que ruminam ou que têm o casco fendido: o camelo, a lebre e o coelho, que ruminam, porém não têm casco fendido – são impuros para vós. E o porco, que tem casco fendido porém não rumina – é impuro para vós. De sua carne não comereis e seus cadáveres não tocareis.*”

- Peixes de escamas e barbatanas são considerados *kosher*.

*“Comereis de tudo o que há nas águas: tudo o que tem barbatanas e escamas comereis; e tudo o que não tem barbatanas e escamas, não comereis – é impuro para vós.”*  
(DEUTERONÔMIO 14:9-10)

- Dentre as aves, as permitidas são a galinha: o peru, o ganso, o pato e o pombo (DONIM In BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003).
- Todos os vegetais e minerais podem ser consumidos, pois são considerados *kosher* (CODIGNOLI, 2003). Apenas é necessário verificar a presença de vermes, de tudo que vem da terra e, retirá-los, quando encontrados<sup>3</sup>.

### 3.1.2 ALIMENTOS PROIBIDOS

As regras alimentares judaicas mostram que é proibido o seguinte:

- Não cozinhar e nem ingerir produtos que contenham carne e leite, juntos. Deve-se separar os utensílios utilizados no preparo de carnes, leite e seus derivados.

*“... Não cozinharás o cabrito no leite de sua mãe.”* (ÊXODO 23:19, ÊXODO 34:26, DEUTERONÔMIO 14:21)

---

<sup>3</sup> Felipe Kleiman – tradução da Torá

A Torá oral (*Talmud*) deduziu, a partir deste Mandamento Bíblico mencionado três vezes na Torá, que é proibido cozer carne e leite juntos; comer tal mistura ou ter qualquer proveito da mesma (BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003). Produtos de carne e leite não podem ser cozidos ou servidos no mesmo recipiente, ainda que não o sejam simultaneamente. Depois de comer carne, é preciso esperar certo tempo antes de comer leite. Os intervalos aceitos são de 3 a 6 horas. Depois de comer laticínios, a espera não é necessária (DONIM In BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003).

- Nunca ingerir sangue.

*“E não comereis sangue, da ave e do animal, em todas as vossas moradas.” (LEVÍTICO 7:26)*

*“Portanto, (Eu) disse aos filhos de Israel: Nenhuma alma dentre vós comerá sangue, e o peregrino que habitar entre vós não comerá sangue. E qualquer homem dos filhos de Israel, e do peregrino que morar entre eles, que caçar algum animal ou ave que é permitida comer, derramará o seu sangue e o cobrirá com pó. Porque a alma de toda criatura está ligada a seu sangue; e Eu disse aos filhos de Israel: Não comereis o sangue de nenhuma criatura, porque a alma de toda a criatura está ligada a seu sangue.” (LEVÍTICO 17:12-14)*

*“Somente esforça-te em não comeres o sangue, porque o sangue é a alma; e não comerás enquanto a alma está junto à carne.” (DEUTERONÔMIO 12:23)*

- Não comer animais proibidos de serem ingeridos (descrito na Torá).

Animais anfíbios e insetos são proibidos, como também todas as criaturas que se arrastam “sobre o seu ventre” (serpentes, por exemplo); roedores e lagartos. A Torá proíbe “iguarias” como enguia, caracol, cascavel, formigas e espécies de inseto (DONIM In BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003). O corante Carmin de Cochonilha, extraído do extrato seco de fêmeas do inseto *Coccus cactis*, não pode ser utilizados na fabricação de produtos *kosher* (REGENSTEIN, 2001). Também, é proibido o consumo de animais mortos, vítimas de estrangulamento, de golpe violento, de queda, animal morto por

chifradas, que for atacado por qualquer animal selvagem (EZEQUIEL 44:31), animais em estado grave ou em vias de morrer. Esses animais recebem o nome de *neveláh*<sup>4</sup>. Segundo NEVES (2008), essa passagem explica a não aceitação do uso de atordoamento por meios mecânicos. Assim, o ritual judaico proíbe qualquer golpe sobre a cabeça do animal, pois, qualquer traumatismo ou laceração das estruturas cerebrais, constitui uma das oito mutilações que tornam a carne imprópria para o consumo do povo judaico (VIARO, 2008). Essas oito mutilações são:

1. Substâncias venenosas introduzidas no corpo, por um animal de presa, que corta, ou suas garras;
2. Paredes de um órgão, perfuradas;
3. Falta de órgãos completos ou parte deles;
4. Órgãos ou partes deles, que tenham sido removidos;
5. Paredes ou coberturas de órgãos rasgadas;
6. Traumatismo por queda;
7. Veias rompidas;
8. Fratura em ossos (CODIGNOLI, 2003).

A palavra *treifá* ou *tarêf* é utilizada para designar os alimentos proibidos (SILVEIRA, 2002), ou seja é o oposto da palavra *kosher*, muito embora a palavra *treifá*, segundo a lei judaica, seja um termo técnico que se aplica somente a um animal cujos órgãos são danificados ou afetados por uma doença (DONIM In BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003).

Segundo CODIGNOLI (2003), as leis do *kashrut*, referentes aos hábitos alimentares dos judeus, encontram duas explicações totalmente opostas uma a outra. A primeira afirma que esse modo de se alimentar foi instituído para garantir a saúde do povo, fazendo com que só fossem ingeridos pelos judeus alimentos com poucas chances de serem portadores de doenças. A segunda diz que qualquer eventual melhoria na saúde do povo judeu seria totalmente inesperada, e que a única razão para que sejam observados esses modos de alimentação está na obrigatoriedade imposta pela Bíblia (CODIGNOLI, 2003). Segundo THORNTON (1969), problemas com *Trichinella spiralis* e *Taenia solium*, provavelmente, tenham sido responsáveis pela proibição judaica do consumo de carne suína. Porém REGENSTEIN & REGENSTEIN (1979) afirmam que as leis que regem o ritual *kosher* não são “leis de saúde”. Convém, portanto, eliminar o conceito errôneo e muito difundido,

---

<sup>4</sup> Felipe Kleiman – tradução do livro *Simlá Chadashá*

principalmente por CODIGNOLI (2003) e THORNTON (1969), segundo o qual as leis de *kashrut* não são mais do que algumas regras higiênicas da Antiguidade. O fato do suíno, muito consumido e em relação ao qual os judeus têm aversão, ser tradicionalmente apresentado como o animal que chafurda e estar associado à triquinose, reforçou essa idéia errônea. A higiene por si só não explicaria a proibição de comer carne de camelo ou coelho (consumido em várias partes do mundo), que não são mais sujos do que a vaca ou a cabra. Os objetivos principais da *kashrut* não são higiênicos ou de saúde. A única alusão ou indicação do texto Bíblico sobre o motivo de todos esses regulamentos é a exortação à santidade (DONIM In BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003). É um grande equívoco dizer que as leis da *kashrut* estão baseadas em questões de saúde ou que previnem doenças. Isso não é verdade. Não há menção na Bíblia de considerações médicas que justifiquem a adoção dessas leis (BLECH, 2003). As leis da *kashrut*, embora contribuam para a saúde física do ser humano, não têm esse como seu objetivo principal (ENDE, 2006).

Os alimentos *kosher* não são somente adquiridos por judeus, mas também por mulçumanos, adventistas, vegetarianos, pessoas com alergias a certos alimentos e ingredientes e outros consumidores que, simplesmente, consideram de forma subjetiva o alimento *kosher* como sendo de alta qualidade (BARKMEIER, 1998; KHOLMEINI, 1979; REGENSTEIN, 2001). No entanto, nem todos os judeus seguem à risca o consumo exclusivo da comida *kosher*. O judaísmo é formado por grupos distintos, e varia o grau de cumprimento dos preceitos religiosos de grupo a grupo<sup>5</sup>. Entre esses grupos existem os judeus ortodoxos, que seguem absolutamente a dieta *kosher* indicada na Torá (SAVAGLIA, 2010).

### 3.1.3 ASPECTOS FUNDAMENTAIS DA *KASHRUT*

A *Kashrut* no que tange à carne de animais *kosher* possui quatro regras principais. Assim, a transgressão de uma destas quatro regras transforma o alimento em *taréf* (não comestível), segundo a lei judaica (WOUK In BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003), mesmo o animal tendo sido submetido ao abate ritual.

---

<sup>5</sup> Felipe Kleiman – comunicação pessoal

- SANGUE - *DAM*:

A ingestão de sangue é proibida, pois “o sangue é vida”. O consumo de sangue é estritamente proibido pelos judeus (HEINRICH, 2003). Para evitar que a proibição de comer sangue seja violada, é preciso que o sangue seja extraído da carne pelo método de *kasherização* (DONIM In BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003). Esse método tem como objetivo eliminar o máximo de sangue. Consiste na imersão da carne em água por 30 minutos, seguida por salga a seco (com sal grosso) durante uma hora, enxágue por água corrente, seguida por três imersões consecutivas em água (SHISLER *apud* ROÇA, 2002).

- MISTURA DE CARNE COM LEITE - *BASSAR BECHALAV*:

A segunda regra se origina da proibição repetida na Torá três vezes: “Não cozinharás o cabrito no leite de sua mãe”. A carne e o leite, ou seus derivados, nunca são servidos juntos à mesa. Nos lares judaicos cumpridores da Lei, existem talheres, louças, panelas e guarnições diferentes para os dois tipos de alimentos (BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003).

- SEBO - *CHÊLEV*:

A terceira regra proíbe a ingestão da grossa camada de gordura que se forma sob o diafragma (*Chêlev*) e a maior parte do sebo encontrado na carcaça. “Não comereis o sebo de boi, de carneiro ou de cabra (LEVÍTICO 7:23)”. O sebo é a “energia” que o animal adquire, aquilo que ele acumula. Dessa forma, sempre foi considerado oferenda. Desde a época em que existia o Templo, em Jerusalém, o sebo era queimado como parte das oferendas (KLEIMAN, 2007). Esse sebo proibido está em torno dos órgãos vitais e do fígado e é diferente da gordura permitida em volta dos músculos e sob a pele, denominada *Shuman* (BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003).

- NERVO CIÁTICO - *GUID HANASHÊ*:

O relato do Gênesis, segundo o qual Jacob lutou com um misterioso desconhecido, explica outra das proscições do cardápio judaico: o nervo ciático. De acordo com o relato Bíblico, Jacob foi ferido nesse nervo de seu músculo e mancava, quando deixou o lugar da luta. Esse relato tem indícios de ser uma visão mística. O encontro aconteceu uma noite antes dele se reunir com seu irmão Esaú, após uma separação de vinte anos. A luta durou até o alvorecer. E este combate vitorioso de Jacob com o desconhecido resultou na mudança de seu nome para o de Israel, conforme a passagem Bíblica seguinte: “*Pois lutaste com o anjo de Deus e com homens e prevaleceste*” (GÊNESIS, 32:29). Ao final desse relato, a Torá acrescenta que, em recordação desse êxito, os filhos de Israel não comem o tendão femoral até o dia de hoje (WOUK in BIRBAUM & ROSENBERG, 2003). Essa passagem representa, de forma ampla, a luta do bem contra o mal. Por isso a lembrança da sequela dessa luta é um estatuto perpétuo<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> Felipe Kleiman – tradução da Torá

#### 4 RITUAL DE ABATE *KOSHER*

*Shechitá* é o ritual de abate dos animais para a obtenção da carne *kosher*. Ele é realizado por um magarefe denominado *shochê*t, que recebe treinamento por um longo período de tempo (ROÇA, 2002).

Segundo BONFIM (2005), a proposta do ritual *kosher* é o corte rápido das artérias carótidas e veias jugulares, proporcionando rápida inconsciência e insensibilidade, através da degola do animal, ainda vivo. O instrumento cortante utilizado para essa operação é chamado de *sakin shechitá*<sup>7</sup>.

O abate *kosher* requer que o animal seja abatido seccionando todos os grandes vasos do pescoço, usando como referência, para degola correta, em termos de profundidade, a traquéia e o esôfago<sup>8</sup>. Com o *sakin shechitá* deve-se realizar movimentos para frente e para trás sem pressão para baixo. Não se pode hesitar ou parar do momento da primeira incisão até que a maior parte da traquéia e esôfago estejam seccionados (CODIGNOLI, 2003).

##### 4.1 AGENTES ENOLVIDOS NA *SHECHITÁ*

Os agentes envolvidos no ritual de abate dos animais são:

- *Shochê*t - aquele que realiza o abate *kosher*.
- *Bodê*k *Sakinim* - é o nome do *shochê*t que desempenha a função de verificar a faca. Sempre um *shochê*t verifica a faca do outro *shochê*t. Cada *shochê*t, também, verifica a própria faca, mas, para efeito de aprovar o estado da faca, um terceiro é quem faz a verificação (KLEIMAN, 2006a).
- *Bodê*k *P'nim* - aquele que verifica o pulmão internamente, ou seja, ainda dentro da carcaça.

---

<sup>7</sup> Felipe Kleiman – tradução do livro *Beit David*

<sup>8</sup> Felipe Kleiman – tradução do livro *Simlá Chadashá*

- *Bodêk Chutz* - aquele que verifica o pulmão externamente, ou seja, fora da carcaça.
- *Mashguiach* - aquele que faz a *hasgachá* (supervisão). Existem vários *mashguichim* (forma plural de *mashguiach*) durante todo o processo, eles são os responsáveis por identificar os animais *kosher* e garantir a rastreabilidade do processo, para que, apenas, os animais *kosher* sigam para a desossa *kosher* e os produtos adequados recebam os selos e lacres nas embalagens.
- *Menaker* - aquele que remove determinadas veias, nervo ciático e sebos proibidos. O *menaker* possui um grau de especialização bastante avançado, tendo estudado e praticado por mais de dez anos. O que remover e como remover é parte de uma tradição oral e esses ensinamentos não constam, totalmente, em livros (KLEIMAN, 2006b).
- *Rosh Tsevet* - rabino chefe da equipe de abate. O *Rosh Tsevet* é responsável por todo o processo, circulando por toda a linha de abate e produção, administrando-o, diretamente. Além disso, diariamente verifica a faca de todos os *shochatim* (forma plural de *shochêt*), de forma muito meticulosa, antes do início dos trabalhos (KLEIMAN, 2006a). Para assumir esse posto, o *Rosh Tsevet* deve ter passado pelas funções de *Shochêt*, *Bodêk Sakinim*, *Bodêk P'nim* e *Bodêk Chutz*.

#### 4.2 FACA DO ABATE KOSHER: *SAKIN SHECHITÁ*

O *sakin shechitá* (figura 01 e 02, ANEXO I, pág. 52) é o nome da faca utilizada para o abate judaico. A literatura disponível designa o instrumento cortante como *chalaf*, nome pouco comum, mais conhecido entre judeus “ashkenazi”. A fonte dessa informação deve ter sido originada por rabinos “ashkenazi”, provavelmente oriundos dos Estados Unidos da América, onde a população judaica “ashkenazi” é bastante numerosa. (Entre o sexto e nono séculos, os judeus migraram da Palestina para a Alemanha, ao longo do Reno [Ashkenaz], e, também para a França e norte da Inglaterra. Eles desenvolveram um dialeto chamado “Yiddish”, baseado em uma mistura de alemão antigo e hebreu, e escrito com alfabeto hebreu.

Com a ascensão do cristianismo e as Cruzadas, eles foram forçados a fugir. Então, nos séculos 13-14 eles se mudaram para o império Otomano, especialmente, para a Polônia, Lituânia, Ucrânia e Rússia, onde formaram grandes comunidades judaicas. Assim, o termo “Ashkenazim” é sinônimo para judeus da Europa Central e Oriental. A revolução Francesa permitiu que os judeus “ashkenazi” deixassem a Europa e encontrassem locais de maior liberdade de expressão, tais como, o sul da África, Austrália, Nova Zelândia, Américas Central e do Sul, e, em especial, América do Norte (KEDAR & ROZEN, 2004)].

Os livros de *Halachá* (Lei Judaica) que versam sobre a *shechitá*, referem-se à faca como aquilo que “*machlif behemá bem chayá lemitá* – faz a transição do animal da vida para a morte”. A palavra *chalaif* provém do Hebraico antigo (Bíblico) e deriva da palavra *lehachlif* que significa “trocar”, isso porque a faca é um instrumento que realiza a passagem da vida para morte. Devido ao fato de existir pouca literatura acerca do abate *kosher*, essa informação foi replicada inúmeras vezes. Porém, *sakin shechitá* é a expressão correta, e que deve ser utilizada para nomear a faca utilizada durante o abate<sup>9</sup>.

O *sakin shechitá* deve possuir, no mínimo<sup>10</sup>, o dobro do comprimento do pescoço do animal abatido e ser próprio para esse tipo de abate (PICCHI & AJZENTAL, 1993). As lâminas são retangulares e sem curva (BONFIM, 2005). A faca deve ser bem afiada, além de ser perfeitamente plana e lisa (CODIGNOLI, 2003), devido à proibição de rasgar a pele e músculo do animal (KLEIMAN, 2006c).

#### 4.3 SHECHITÁ

*Shechitá* é o ritual de abate dos animais para a obtenção da carne *kosher* (ROÇA, 2002). Segundo BIRNBAUM & ROSENBERG (2003), as leis da *Shechitá* exigem do ser humano que, ao tirar a vida de outra criatura, o faça do modo mais humanitário e piedoso possível. O abatedor religioso e especialmente treinado, chamado de *shochêl*, deve levar uma vida irrepreensível e moral (WOLFSON, 1998). O *shochêl* é mais que um simples magarefe judeu. Deve ser uma pessoa devota; precisa conhecer profundamente os capítulos do *Shulchan Aruch* (Código de Leis), que contêm os regulamentos e os minuciosos detalhes sobre *shechitá*; deve conhecer as condições dos órgãos do animal que poderiam torná-lo *treifá* e,

<sup>9</sup> Felipe Kleiman – citando o Rabino Shaul Vaknin em seu comentário sobre o *Beit David*

<sup>10</sup> Felipe Kleiman – tradução do livro *Simlá Chadashá*

além de tudo, deve passar por um exame rigoroso para obter um certificado aprovado pelas autoridades rabínicas, para exercer as funções de *shochê*t (BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003).

A *shechitá*, diariamente, é precedida por uma prece especial denominada *berachá* (ROÇA, 1999). A *berachá* consiste em dizer: “Bendito seja Deus, Rei do Universo, que nos santificou com seus mandamentos e nos ordenou realizarmos a *shechitá*”<sup>11</sup>. Para a realização da degola, o animal é imobilizado e tem sua cabeça fortemente contida, de modo a expor totalmente a parte ventral do pescoço e a evitar qualquer movimento. O *shochê*t apóia uma das mãos sobre o pescoço do animal, e através de um movimento realizado com o *sakin shechitá*, corta, no meio do pescoço, a pele, veias jugulares, artérias carótidas, esôfago e traquéia, não podendo encostar o fio da faca nas vértebras cervicais, pois provocará a formação de “dentes” (*p’gam*) [KLEIMAN, 2006c]. A incisão deve ser executada sem interrupção, sem movimentos bruscos, sem perfuração, sem dilacerações e nem pode ser sobre a laringe. Após a incisão, o animal é suspenso no trilho, seguindo para o término da sangria e esfolagem (PICCHI, 1996). Essa operação tem como objetivo, permitir a máxima remoção de sangue (REGENSTEIN & REGENSTEIN, 1988).

De acordo com ROÇA *et al.* (2001), em estudo sobre os efeitos dos métodos de abate de bovinos na eficiência da sangria, o método de abate afeta sensivelmente o processo de sangria, sendo a eficiência maior no abate *kosher* e menor no abate realizado através da insensibilização por pistola pneumática, seguida imediatamente pela estimulação elétrica. A carne dos animais abatidos pelo método *kosher* apresentou valores de hemoglobina residual inferiores à carne obtida dos animais insensibilizados por pistola pneumática, sem apresentar diferenças em relação à carne dos animais insensibilizados através de marreta. A avaliação da eficiência da sangria demonstrou a presença de menor valor de sangue retido na carne dos animais abatidos pelo método *kosher*, em concordância com REGENSTEIN & REGENSTEIN (1988), sem diferença significativa para o método de abate com utilização de marreta e maior valor para os animais abatidos por pistola pneumática.

O corte com o *sakin shechitá* deve ser rápido e contínuo. Esse método de abate reduz a pressão sanguínea no cérebro para zero, imediatamente. Assim, o animal perde a consciência em poucos segundos e morre em poucos minutos (BECHER & OHR, 1999). Esse processo, quando feito corretamente, leva o animal a uma morte rápida (GRANDIN & REGENSTEIN, 1999).

---

<sup>11</sup> Felipe Kleiman – tradução do *Talmud*

Segundo ROÇA (1999), o grande problema do ritual judaico de abate de bovinos no Brasil é o sistema de contenção dos animais, que é ineficiente, gerando contusões, estresse e seus efeitos<sup>12</sup>.

De acordo com o judaísmo, existem cinco leis básicas da *shechitá* (KLEIMAN, 2006b):

- 1- *Shehiyá* - Não deve haver a mínima pausa durante o processo de *shechitá*.
- 2- *Derass* - O processo de abate deve ser feito movendo a faca de um lado para o outro, não por pressão descendente. A faca então deve ser bastante longa para permitir abater sem muita pressão. Além disso, o animal deve estar em tal posição (com o dorso volvido para baixo) que alivie a pressão, que não será colocada na faca.
- 3- *Chaladá* - O *sakin shechitá* deve estar descoberto durante todo o processo de *shechitá*. Por esta razão, a faca tem uma lâmina longa e sem fio no dorso.
- 4- *Hagramá* - O corte deve ser realizado no meio do pescoço.
- 5- *Ikkúr* - A traquéia e esôfago devem ser cortados e não devem ser arrancados, não podendo pele e musculatura serem desarraigados. Por isso, a faca é verificada quanto à rugosidade do fio e sua afiação depois de cada *shechitá*. Se, porventura, o corte não for realizado no local correto (meio do pescoço), mas sim na laringe ou faringe, ou ainda, se a faca possuir *p'gam*, desqualifica-se a *shechitá*, tornando o processo *akirá* (em Hebraico significa arrancar).

Um abatedor profissional sacrifica em torno de 60 a 100 cabeças de gado em uma hora de trabalho (CODIGNOLI, 2003).

#### 4.4 VERIFICAÇÃO DA FACA – *BEDICÁT SAKINIM*

No processo de verificação da faca, corre-se suavemente a unha sobre o fio da faca, indo e vindo, num total de seis movimentos. Dois desses movimentos são realizados na posição reta em relação ao fio. Outros dois desses movimentos são realizados para cada lado do fio, algo com um ângulo em torno de 30 graus. Nessa verificação (figura 03 e 04, ANEXO

---

<sup>12</sup> Felipe Kleiman – comunicação pessoal

I, pág. 53) buscam-se imperfeições no fio, que, se achadas, são corrigidas com pedras de afiar de granulometria finíssima. A revisão pelo *Bodek Sakinim* é feita após cada animal degolado. Se encontrar imperfeição, o animal é desclassificado, ganhando status de *neveláh* (impróprio para o consumo)<sup>13</sup>.

#### 4.5 VERIFICAÇÃO DE ÓRGÃOS – *BEDICÁT EVARIM*

A verificação dos órgãos dos animais sacrificados se trata de uma inspeção dos órgãos internos, à procura de doenças ou ferimentos potencialmente fatais, que desqualificariam o animal (BONFIM, 2005). Segundo a Lei Judaica, certas moléstias ou imperfeições em determinadas partes do corpo tornam o animal inteiro impróprio para o consumo (ENDE, 2006).

Existe uma inspeção que não é tão praticada no Brasil, na qual verifica-se os estômagos e intestinos em busca de tumores, infecções ou até mesmo materiais estranhos, como pregos. Dependendo da gravidade e extensão da lesão, o animal pode ser descartado. Essa inspeção é realizada, principalmente, na Europa e em Israel, onde existe um grande número de bovinos criados no método intensivo, através de confinamento. No Brasil, a maioria dos bovinos destinados ao abate são criados de maneira extensiva, soltos no pasto. Dessa forma, a verificação desses órgãos torna-se menos importante (KLEIMAN, 2006c).

A inspeção interna de maior relevância é a dos pulmões. No Judaísmo acredita-se que os animais que possuem perfurações nos pulmões, mesmo quando vedadas, não morrem pela idade avançada e sim em decorrência desse problema, mesmo que a reação do organismo a essas perfurações seja o surgimento de aderências. Segundo o legislador Rabino Yossef Caro, também conhecido como Beit Yossêf, toda aderência é fruto de perfuração pulmonar, tornando o animal *tarêf* ou *treifá*. Outro legislador, de nome Moshe Isserlis, conhecido como Remá, sustenta que existem aderências superficiais da pleura, não originadas de orifício no órgão. Segundo esse legislador, é possível analisar a real condição que gerou essa aderência. Dessa forma ao se constatar a superficialidade, o animal é considerado apto ao consumo (KLEIMAN, 2006a).

---

<sup>13</sup> Felipe Kleiman – tradução do livro *Beit David*

Existem 72 níveis de *treifá*, sendo que o mais encontrado é no pulmão. A estatística de problemas em outros órgãos é muito reduzida, por isso esses não são verificados. Se no exame *ante-mortem* dos animais for constatado algum tipo de alteração comportamental, o cérebro deve ser verificado no exame *pós-mortem*. A desqualificação do cérebro é ocasionada por problemas como parasitas no órgão, liquefação, hemorragias e infecções. O rim também não é um órgão verificado. Porém, quando constata-se qualquer alteração, ele deve ser analisado meticulosamente. Animais que apresentam claudicação ou fratura acima da articulação fêmur-tíbio-patelar devem ter os três tendões envolvidos nessa estrutura examinados para investigação de rompimento. Se um desses tendões estiver rompido, o animal é considerado *treifá*. Quando um animal é chifrado por outro, também deve ser verificado. Se a perfuração acontecer entre as costelas, o animal é considerado *treifá*. Se romper ou quebrar uma costela deve-se analisar todos os órgãos ao redor da mesma à procura de lesão ocasionada pela rotura. Se constatar lesão o animal também é considerado *treifá*<sup>14</sup>.

#### 4.5.1 Verificação Interna – *Bedicát P'nim*

Na verificação interna, inicialmente o pulmão é examinado pelo *Bodêk P'nim*, que palpa a superfície do órgão para localizar possíveis aderências (figura 05 e 06, ANEXI I, pág. 54). Quando encontradas são identificadas em um formulário (figura 07, ANEXO I, pág. 55) que contém o número da sequência do animal e desenho detalhado do pulmão. A função do *Bodêk P'nim* é mapear o local que se encontram as possíveis aderências (KLEIMAN, 2006c).

#### 4.5.2 Verificação Externa – *Bedicát Chutz*

A verificação externa ocorre depois da verificação interna. A verificação externa dos pulmões é realizada pelo *Bodêk Chutz*, que recebe o órgão junto com o formulário, que é retirado da esteira por um auxiliar. O pulmão é analisado em uma mesa de inox que contém um bocal de ar comprimido e chuveiro para lavar o pulmão. O *Bodêk Chutz* avalia o pulmão

---

<sup>14</sup> Rabino Shalom Ifrah: *Rosh Tsevet* da Congregação Beit Yacov

de uma maneira geral. Porém, foca sua tarefa nas aderências mapeadas no formulário pelo *Bodêk P'nim* (figura 08, ANEXO I, pág. 55). As aderências, quando encontradas, devem ser arrancadas delicadamente para descobrir se são externas ou internas (figura 09, ANEXO I, pág. 56), ou seja, qualificantes ou desqualificantes do animal<sup>15</sup>.

A aderência por si só não é um problema. Revela-se problemática quando, ao arrancá-la observa-se a presença de um orifício. Se a aderência for interna, ou seja, com presença de orifício, o animal é considerado *treifá*<sup>16</sup>.

O trabalho prossegue com os supervisores judeus (*mashguichim*) identificando e carimbando as carcaças (BONFIM, 2005). No Brasil, os animais também são inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) [VIARO, 2008].

---

<sup>15</sup> Felipe Kleiman – citando o Rabino Shaul Vaknin em seu livro *Vayaán Shaul* (3 volumes)

<sup>16</sup> Felipe Kleiman – tradução do *Shulchan Aruch*

#### 4.6 REMOÇÃO DAS PARTES PROIBIDAS - *NIKUR*

A remoção de partes proibidas ao consumo compreende a remoção do nervo ciático, determinadas veias e sebos proibidos, que são extremamente predominantes nos quartos traseiros e flancos (figura 10, ANEXO I, pág. 56 e figura 11, ANEXO I, pág. 57). Devido à complexidade envolvida em sua remoção, essas partes do animal não são, em geral, vendidas como *kosher* (ENDE, 2006).

A Torá proíbe o nervo ciático, *Guid Hanashe* em hebraico, que se encontra na parte traseira do animal. Se esse tendão e os vasos sanguíneos adjacentes são extraídos, essa parte pode ser consumida. A extirpação desse nevo sempre foi praticada em algumas comunidades judaicas, e ainda o é em Israel. Nos Estados Unidos, não é econômico para a indústria da carne investir em mão-de-obra e no tempo que leva a extração desse tendão. Há poucos *menakerim* (plural de *menaker*) peritos nessa tarefa e o mercado de carne *kosher* é grande. Por isso, a parte traseira dos animais abatidos, ritualmente, é cortada fora dos matadouros e vendida como carne não *kosher*. Contudo, a parte traseira só é proibida, quando contém o nervo ciático, veias e sebos proibidos (BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003).

No Brasil, em escala comercial, se processa, para exportar para Israel, o filé mignon e o contra filé, que são cortes caros, devido ao trabalho artesanal do *nikur*. Um *mashguiach* acompanha a desossa do traseiro e separa as peças carimbadas *kosher*. Essas peças são encaminhadas a um setor separado, onde o *menaker* irá realizar ou administrar o *nikur*. O filé mignon precisa ser totalmente limpo, ficando 100% vermelho. Depois da peça ser submetida ao *nikur* o *menaker* verifica peça por peça para certificar-se que esteja dentro dos padrões. Na lei judaica, por definição, o *menaker* precisaria “limpar” pessoalmente cada peça, mas pelo fato de ser plenamente viável que outros façam, na prática o *menaker* supervisiona e verifica. Já no contra filé ou em outras peças mais complexas é realizada a “limpeza” uma a uma, pelo *menaker*. Um *mashguiach* o acompanha e identifica as peças para embalagem (KLEIMAN 2006c).

O sebo, conhecido com *Chêlev*, proibido pela Torá, é removido pelo *menaker*. “Nenhum sebo de boi, de carneiro e de cabra comereis” (LEVÍTICO 7:23-24). O sebo é a “energia” que o animal adquire, aquilo que ele acumula. Dessa forma, sempre foi considerado oferenda. Desde a época em que existia o Templo, em Jerusalém, o sebo era queimado como

parte das oferendas<sup>17</sup>. Esse sebo proibido está em torno dos órgãos vitais e do fígado, o qual é diferente da gordura permitida (em volta dos músculos e sob a pele), denominada *Shuman* (BIRNBAUM & ROSENBERG, 2003). Uma diferença prática entre a gordura e o sebo é que o sebo esboroa-se, enquanto a gordura não<sup>18</sup>.

No dianteiro da carcaça existe uma pequena quantidade de sebo no peito e algumas veias, que são retiradas por um funcionário da indústria, devidamente treinado, para essa tarefa (KLEIMAN, 2006d).

#### 4.7 KASHERIZAÇÃO - MELICHÁ

A *kasherização* é uma prática em quem se realiza a imersão em água e o salgamento da carne, depois que todas as veias e gorduras proibidas foram retiradas (figura 12, ANEXO I, pág. 57). O processo consiste nos seguintes passos: imersão, salgamento, enxágue e tripla lavagem (ENDE, 2006).

A carne deve estar completamente descongelada e não deve ser colocada próxima ao fogo ou entrar em contato com água quente, uma vez que isso vai cozer o sangue e o sal não será eficaz para extraí-lo. Também, não deverá entrar em contato com sal antes de se iniciar o processo de imersão. O processo completo de *kasherização* deve ser realizado dentro de 72 horas a partir da *shechitá*. (ENDE, 2006). É importante observar que, somente a superfície da carne é submetida a salga, e que a penetração de sal é inferior a meio centímetro na carne vermelha (REGENSTEIN, CHAUDRY & REGENSTEIN, 2003). Porém, considera-se que toda a carne foi *kasherizada*<sup>19</sup>.

O processo de *kasherização* da carne segue as etapas descritas abaixo:

- **Pré-Melichá** - é realizado o *nikur* e a “toalete” da carcaça, que consiste na remoção de hemorragias e coágulos.
- **Primeira etapa – imersão**. A carne deve ser imersa em água à temperatura ambiente por, pelo menos, meia hora. Se a carne foi, por acidente, deixada em imersão por 24

---

<sup>17</sup> Felipe Kleiman – citando o Rabino Shaul Vaknin em seu comentário sobre o livro *Beit David*

<sup>18</sup> Rabino Shalom Ifrah: *Rosh Tsevet* da Congregação Beit Yacov

<sup>19</sup> Felipe Kleiman - tradução do *Shulchan Aruch*

horas consecutivas, ela se torna não *kosher*. Nesse caso, não pode ser consumida, pois é considerada como tendo sido cozida, sem a *kasherização* prévia.

- **Segunda etapa - salgamento.** A carne deve ser examinada para certificar-se de que não há sangue visível, ou seja, que a “toalete” foi realizada adequadamente. Deve-se retirar o excesso de água e deixar a carne descansar por um pequeno espaço de tempo, para que o sal não se dissolva facilmente demais. Entretanto, a carne deverá permanecer úmida o bastante para que o sal se fixe nela. Deve-se salgar a carne inteiramente, salpicando de todos os lados. A carne deverá permanecer com sal por uma hora. Os ossos são *kasherizados* da mesma maneira como a carne e juntamente com o resto dela. Nesta etapa é preciso certificar-se de que nada interfere ou bloqueia o escoamento livre do sangue, uma vez que isso anularia todo o propósito do salgamento.
- **Terceira etapa - Enxágue da carne com água corrente.**
- **Quarta etapa - lavagem tripla.** Realizada por imersão em três vezes distintas.

O sal utilizado para *melichá* deve possuir o diâmetro entre 0,85 e 1,00 mm<sup>20</sup>, ou seja, grande o suficiente para que os cristais não se dissolvam dentro de uma hora. Além disso, o sal deve ser suficientemente pequeno para permitir a cobertura completa da carne. A indústria do sal refere-se a esse tamanho de cristal de sal, *kosher* (REGENSTEIN, CHAUDRY & REGENSTEIN, 2003)

#### 4.8 SUPERVISÃO E IDENTIFICAÇÃO DE CARCAÇAS, ÓRGÃOS E CORTES

Existem vários *mashguichim* durante todo o processo de supervisão e identificação. Esses profissionais são responsáveis, num primeiro momento, por identificar as carcaças *kosher* e garantir a rastreabilidade do processo, para que apenas os animais identificados sigam para a desossa *kosher*. Na linha de abate, alguns *mashguichim* identificam miúdos, para

---

<sup>20</sup> Felipe Kleiman – comunicação pessoal

que a mesma rastreabilidade seja mantida na sequência do processo de kasherização, industrialização e embalagem desses produtos. Caso encontrem alguma anomalia nesses órgãos, que normalmente não são examinados, os *mashguichim* comunicam o *Rosh Tsevet* que avalia se o animal que originou esse órgão será considerado *treifá*. Graças a um perfeito controle de rastreabilidade, o *Rosh Tsevet* pode descartar a carcaça e os miúdos do animal em questão<sup>21</sup>.

O primeiro *mashguiach* fica na revisão das vísceras. O segundo, carimba as carcaças aprovadas e colhe essa informação a partir da prancheta (com número de cada animal) que o *Bodêk chutz* marca, de acordo com o veredito dado a cada animal, por ocasião da verificação externa do pulmão (KLEIMAN, 2006c). O *mashguiach* que carimba (figura 13 e 14, ANEXO I, pág. 58) as carcaças é responsável por retirar e cuidar da identificação dos tendões (quando essa prática faz parte do contrato). Os tendões seguem, depois, lacrados para a salga de miúdos. Dependendo do contrato, na mesa rolante tem mais um *mashguiach* que carimba, no mesmo contexto, o fígado, o pâncreas e outros miúdos, que caem em seus setores correspondentes para lavagem. Nesses setores deve haver um *mashguiach* para separar os lotes, identificando os que são *kosher*, para envio à salga de miúdos e posterior embalagem, identificada com selos, lacres e carimbos (KLEIMAN 2006b). O *mashguiach* da língua e cabeça colhe as informações da prancheta do *Bodêk Chutz*, identificando as línguas e cabeças, pois essas seguem para setores diferentes, após o abate. Essa identificação é realizada para, posteriormente, juntar os lotes de língua e cabeças *kosher* (essas são usadas para carne industrial), fazer a *melichá*, embalar e terminar o processamento. No setor de língua tem um *mashguiach* para separar as peças *kosher* e no setor de cabeças idem. A partir de então, essas partes seguem para a *melichá* de miúdos, sob supervisão de outro *mashguiach*. Todos os miúdos a serem aproveitados, que constam no contrato, seguem o mesmo modelo de rastreabilidade e controle (KLEIMAN, 2006a). Posteriormente, existem os *mashguichim* que atuam no segundo ciclo da indústria frigorífica, na *melichá* e desossa do dianteiro e, também, do traseiro. Um deles revisa as carcaças que estão na trilhagem e irão seguir para desossa, na busca de eventuais falhas de agrupamento dos lotes *kosher*. Outro *mashguiach* supervisiona as peças que entram para desossa, e a desossa propriamente dita (nada de tão relevante a supervisionar, apenas controle da origem do produto). Um outro *mashguiach* fica controlando a correta identificação das caixas de embalagem. A salvaguarda de todo material de identificação é responsabilidade dos *mashguichim* que atuam no setor (KLEIMAN, 2006c).

---

<sup>21</sup> Felipe Kleiman – comunicação pessoal

## 5 ABATE HUMANITÁRIO X ABATE RITUAL JUDAICO

Segundo ROÇA (2002), o abate humanitário pode ser definido como o conjunto de procedimentos técnicos e científicos que garantem o bem-estar dos animais, desde o embarque, na propriedade rural, até a operação de sangria, no matadouro-frigorífico.

A insensibilização dos animais é considerada a operação mais crítica, durante o abate de bovinos. Tem por objetivo colocar o animal em estado de inconsciência até o fim da sangria, não causando sofrimento desnecessário e promovendo uma sangria tão completa, quanto possível (ROÇA, 2002). No Brasil, a fase de insensibilização é bastante problemática<sup>22</sup>, pois a eficácia do processo depende do equipamento utilizado, de sua adequada manutenção e dos cuidados durante o seu uso (GRANDIN, 1999), fatores esses que nem sempre são atendidos<sup>23</sup>.

A eficiência da insensibilização deve ser observada na canaleta de sangria. Os sinais de uma insensibilização deficiente são: vocalizações, reflexos oculares presentes, movimentos oculares e contração dos membros dianteiros. As vocalizações ou mugidos são indicativos de dor nos bovinos. O número de vezes que o bovino vocaliza, durante o manejo estressante, tem relação com o nível de cortisol plasmático (ROÇA, 1999). Segundo NEVES (2008), o único reflexo que pode ser encontrado e não representa problemas, em relação ao bem-estar animal, é o “*gasping*” (respiração profunda, porém não rítmica), que representa o início da morte cerebral e é comum nos tipos de abate sem atordoamento.

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 desse método de abate (NEVES, 2008).

Segundo GRANDIN (1994), o abate *kosher* sem atordoamento pode ser realizado com um nível aceitável de bem-estar quando é feito corretamente. Quando a *shechitá* é realizada de forma correta com o *sakin shechitá*, o animal parece não sentir.

De acordo com a European Food Safety Authority (EFSA), o abate sem atordoamento deixa o animal inconsciente, somente após a perda de certa quantidade de sangue, levando a morte por choque hipovolêmico, estabelecido pela hemorragia (situação que se apura numa

---

<sup>22</sup> Felipe Kleiman – comunicação pessoal

<sup>23</sup> Felipe Kleiman – comunicação por meio de material eletrônico

*shechitá* realizada de forma correta<sup>24</sup>). Nos animais abatidos por esse sistema, foi detectado dor e sofrimento, devido ao corte e perda de sangue. Eles reforçaram que os animais sofrem, sentem dor e têm outros efeitos adversos, gerando condições muito pobres do ponto de vista do bem-estar animal. A dor ocorre, principalmente, porque o corte é realizado em vários tecidos que possuem grande quantidade de nociceptores e a intensa perda de sangue com alta pressão é percebida pelo animal consciente, gerando medo e pânico (NEVES, 2008). Entretanto, GRANDIN (2009) afirma que é totalmente possível atingir um nível aceitável de bem-estar animal nesse tipo de abate, quando se respeita algumas regras tais como: a utilização de um boxe de contenção adequado; não utilização do choque elétrico, ou no máximo uso em 5% dos animais; eliminação de pisos escorregadios; utilização de facas bem afiadas e sem defeitos; realização de cortes rápidos e eficientes, que seccionem por completo todos os grandes vasos do pescoço. GRANDIN (2009) reforça que se esses parâmetros forem respeitados, os animais entrarão em colapso em até 15 segundos após a degola, sendo esse o tempo máximo aceitável em termos de bem-estar animal.

Estudos com bovinos e bezerros indicam que a maioria dos animais perdem rapidamente a consciência. Porém, alguns animais podem ter um período de sensibilidade prolongada que dura mais de um minuto (GRANDIN & REGENSTEIN, 1994). Segundo NEVES (2008), uma explicação para a variação encontrada no tempo para a perda da sensibilidade dos animais, nesse tipo de abate, é a formação de falsos aneurismas na artéria carótida. Observações indicam que o gado calmo perde a consciência mais rapidamente e são menos propensos a contrair os vasos sanguíneos e obstruí-los, entrando em colapso dentro de 10 a 15 segundos (GRANDIN & REGENSTEIN, 1994). Daqui se depreende que os aspectos de bem-estar animal transcendem a metodologia de abate *kosher*, devendo haver infraestrutura nos abatedouros, estruturas eficientes de contenção, assim como metodologia de contenção, além de funcionários devidamente preparados. Esses fatores nem sempre são observados nos abatedouros do País<sup>25</sup>.

Segundo CHABAD (2009) o doutor Flemming Bager, chefe do laboratório Veterinário Dinamarquês, em pesquisa realizada com bovinos durante a *shechitá*, afirmou que os animais não reagiram à incisão do *sakin shechitá*. O professor Harold Burrow, da Royal Veterinay College de Londres, diz ter assistido muitos abates judaicos e afirma não haver crueldade anexada a esse método. A veterinária Hanne Martine Stabursvik, pesquisadora sueca radicada na Argentina, acredita ser um verdadeiro mistério como uma ONG de bem-

---

<sup>24</sup> Felipe Kleiman – citando o Rabino Shaul Vaknin em seu livro *Vayaán Shaul* (3 volumes)

<sup>25</sup> Felipe Kleiman – comunicação pessoal

estar animal se recusa a aceitar a defesa do abate judaico. Na primeira Conferência de bem-estar Animal, a própria OIE [Organização Internacional de Epizootias], diz que não se pode proibir o abate ritual, mas sim, melhorar o manejo dos animais antes do abate. A pesquisadora questiona a contradição da permissão da caça, como por exemplo, na Noruega, onde é permitido caçar baleias e focas, alces e outros animais selvagens. Os ingleses apesar de possuírem uma lei que proíbe a caça de raposas continuam sua prática e estão prestes a reabrir o debate de revogar essa lei. Dessa forma Hanne Stabursvik acredita haver elementos de intolerância a certas expressões culturais que de alguma forma atingem as idéias políticas<sup>26</sup>, que costumam ser catalisadoras de movimentos civis<sup>27</sup>.

Segundo GRANDIN (1999), tanto por razões humanitárias como de segurança, os frigoríficos que executam abate judaico devem instalar equipamentos modernos de contenção vertical e a prática de suspender os bovinos deve ser eliminada. O aparelho (figura 15, ANEXO I, pág. 59) consiste em um boxe estreito com abertura na frente para a cabeça do animal. Após a entrada do animal no boxe, um portão o empurra para frente e um levantador abdominal é encostado debaixo do peito. A cabeça é contida por um levantador facial, de maneira que o rabino possa executar a degola. O movimento do levantador abdominal deve ser restrito a 70 centímetros, de forma que não levante o animal do piso. O portão que empurra o traseiro do animal deve ser equipado com um regulador de pressão separado, que permita ao operador regular a pressão exercida sobre o animal. O operador deve evitar o movimento brusco dos controles. Na maior parte dos casos, o animal se manterá quieto e o boxe se fecha devagar e assim menos pressão deverá ser exercida para a contenção perfeita (GRANDIN & REGENSTEIN, 1994). Esse equipamento é mais utilizado nos abatedouros dos Estados Unidos da América<sup>28</sup>.

No Brasil, para a realização da degola (figura 16, ANEXO I, pág. 59 e figura 17, ANEXO I, pág. 60), o animal é encaminhado ao boxe que é utilizado para o atordoamento do abate não destinado à produção de carne *kosher*, expõe uma das patas traseiras em um espaço de abertura, a qual é presa por uma corrente com roldana, o boxe é aberto, permitindo a saída do animal enquanto a corrente é suspensa por um guincho. O animal é baixado até seu dorso tocar o solo, mantendo seu posterior suspenso. Um gancho, na forma de “V” é colocado sobre a mandíbula e o pescoço é tensionado (PICCHI, 1996). Esse sistema de contenção dos animais é ineficiente, gerando contusões, estresse e seus efeitos (KLEIMAN, 2006b). Porém,

---

<sup>26</sup> Hanne Martine Stabursvik – comunicação eletrônica

<sup>27</sup> Felipe Kleiman - conversa informal

<sup>28</sup> Felipe Kleiman – comunicação pessoal

existe outro modelo de boxe de contenção (figura 18, ANEXO I, pág. 60), que é bastante usado para abate *kosher* de bovinos, principalmente, em Israel. Esse boxe garante a melhor interação dos critérios de bem-estar animal com o abate *kosher*, sendo aceito unanimemente por autoridades rabínicas do mundo inteiro. O boxe contém o animal e gira sobre seu eixo próprio, colocando o bovino em posição correta de abate, que consiste no dorso voltado para baixo. O equipamento possui arcos acolchoados nas laterais, que, acionados hidráulicamente, imobilizam o animal em conjunto com uma peça de apoio para o dorso girar sobre si após comando eletrônico do operador. Também, possui uma janela por onde o animal transpassa a cabeça. Conforme o boxe gira, um arco externo é baixado, imobilizando a cabeça do animal, deixando-o em posição correta para que o *shochê*t realize a degola. O boxe não provoca nenhuma contusão no animal<sup>29</sup>.

Seis soluções são apontadas por GRANDIN (2009), para que o abate judaico mantenha alto nível de bem-estar animal:

1. Usar uma faca muito afiada que seja o dobro da largura do pescoço.
2. Realizar um corte rápido é o desejado e mais eficaz. O corte lento é mais provável que provoque prolongamento da sensibilidade.
3. Animais calmos entram em colapso mais rapidamente que animais agitados.
4. *Shochatim* qualificados podem levar mais de 90% dos animais a colapso dentro de 10 segundos.
5. Deve-se reduzir a pressão sobre o corpo do animal logo após o corte.
6. Os animais que não entrarem em colapso dentro de 20 segundos deverão ser atordoados com pistola pneumática.

---

<sup>29</sup> Felipe Kleiman – comunicação pessoal

## 6 CERTIFICAÇÃO KOSHER

O certificado *kosher* é um documento emitido para atestar que os produtos fabricados por uma determinada empresa obedecem as normas específicas que regem a dieta judaica. Ele é mundialmente reconhecido e atribuído como sinônimo de controle máximo de qualidade. O processo de emissão para um certificado *kosher*, depende da colaboração e total transparência nas informações que serão permutadas entre ambas: a empresa que fabrica o produto e a entidade judaica que emitirá o documento (CERTIFICADO KOSHER, 2010). Na primeira etapa desse procedimento, uma pesquisa minuciosa é realizada para levantamento de dados sobre os ingredientes que compõem os produtos (componentes, fluxogramas e lista de fornecedores), bem como o processo de fabricação empregado (sistema de caldeiras, vapor, planta da fábrica, etc). Essa pesquisa é realizada via fax, telefone e/ou e-mail, onde todas as informações obtidas vão sendo preenchidas e documentadas, em caráter sigiloso, pelo departamento de *kashrut* responsável pela pesquisa e, se tudo estiver de acordo, com a provável emissão do certificado. Na segunda etapa, após ter sido constatado que o produto (ou produto)] em questão preenchem as normas da dieta *kosher*, é agendada uma visita de um rabino à fábrica, para que o produto possa ser aprovado. Sem a avaliação de um rabino, perito nesse assunto, um Certificado *kosher* jamais poderá ser emitido (CERTIFICADO KOSHER, 2010). Os produtos continuarão sendo acompanhados, periodicamente, para que continuem a preencher todos os requisitos que o tornam apto para o recebimento de certificado *kosher*. O mesmo possui validade internacional de um ano, a vigorar a partir da data na qual é emitido, e poderá ser renovado ao final desse prazo. Um ponto fundamental que deve ser salientado é uma relação de total transparência que deve ser mantida entre a empresa fabricante e a entidade judaica que aprova o consumo de seu produto para a comunidade judaica. No caso de haver qualquer alteração dos ingredientes ou no processo de fabricação, esses deverão ser imediatamente comunicados ao departamento de *kashrut* responsável, sob pena de perda da confiabilidade e anulação do certificado (CERTIFICADO KOSHER, 2010). Existem muitas entidades certificadoras no mundo e cada empresa tende a seguir normas de certificação *kosher* diferente, algumas mais rigorosas e outras mais brandas (KOSHER FOOD, 2010). A OU certificação (figura 19), pertencente à União Ortodoxa, possui um dos mais rigorosos padrões de *kosher* atualmente no mercado, e aparece em mais de 60% dos alimentos produzidos na América, incluindo Cargill<sup>R</sup>, Coca Cola<sup>R</sup>, Heinz<sup>R</sup>, Kraft<sup>R</sup>, Nestlé<sup>R</sup> e Novartis<sup>R</sup>

(OU KOHSER, 2010). A certificadora CRC (figura 20) ganhou uma reputação para os padrões mais exigentes, profissionalismo, atendimento personalizado, preço razoável e tempo de resposta rápida. Mais de 50 anos atrás, Jays Potato Chips foi uma das primeiras empresas *kosher* certificada pela CRC (KOSHER FOOD, 2010). Kof-K certificação *kosher* (figura 21) ganhou uma reputação de ser eficientemente organizada, possuir uma equipe de profissionais qualificados e tecnologias avançadas. A Triângulo-K (figura 22) possui como empresas certificadas a Hebrew National<sup>R</sup> e Sucos Minute Maid<sup>R</sup>. Outra empresa de destaque é a Star-K (figura 23), conhecida como líder em integração de tecnologia de alimentos complexos (KOSHER FOOD, 2010).



Figura 19:  
OU



Figura 20:  
CRC



Figura 21:  
Kof-K



Figura 22:  
Triângulo-K



Figura 23:  
Star K

Muitas vezes, existem letras e palavras impressas ao lado do símbolo *kosher* nas embalagens de alimentos. Esses símbolos são adicionados para informar o consumidor da categoria do produto *kosher*. As categorias são: carne *kosher* (*Basari*), laticínios (*Chalavi*) e produtos neutros (*parve*) [KOSHER FOOD, 2010]. Dessa forma tem-se o seguinte:

- Carnes - “Carne”, “M” ou “Glatt”, impresso junto ao símbolo *kosher* na embalagem do alimento indica que o produto é *kosher* e contém carne ou derivados de carne.
- Laticínios - “Leite” ou “D”, impresso junto ao símbolo *kosher* na embalagem do alimento, indica que o produto é *kosher* e contém leite ou derivados.
- Peixe - “F”, impresso junto ao símbolo *kosher* na embalagem do alimento, indica que o produto é *kosher* e contém ingredientes de peixe.
- *Parve* - “Pareve”, “Parev” ou “Parve”, impresso junto ao símbolo *kosher* na embalagem do alimento, indica que o item não contém carne ou leite.
- Páscoa - “P”, impresso junto ao símbolo *kosher* na embalagem do alimento, significa que o produto é *kosher* para a Páscoa e durante todo o ano. “DP” significa laticínios *kosher* para a Páscoa e durante todo o ano. “MP” ou “Glatt-P” significa carne *kosher* para a Páscoa e durante todo o ano. “FP” significa peixe *kosher* para a Páscoa e durante todo o ano.

A maior parte das grandes indústrias de alimentos nos Estados Unidos possuem produtos certificados para o público *kosher*. Dez milhões de pessoas nos EUA consomem estritamente alimentos *kosher*. Desse total apenas 20% são judeus. Cerca de cinquenta milhões de consumidores dão preferência a marcas que possuem selo *kosher* (KLEIMAN, 2007b).

A marca de salsichas mais popular em Nova Iorque é a Hebrew National<sup>R</sup> (responsável por 70% do mercado), e apenas 2% dos seus consumidores são judeus (KLEIMAN, 2007b). Segundo FELÍCIO (2010), a jornalista Sue Fishkoff atribui o sucesso dos alimentos kosher a um comercial de TV que foi ao ar em 1972, num momento em que os consumidores estavam muito desconfiados da seriedade das indústrias processadoras de alimentos, que mostrava o Tio Sam devorando um cachorro-quente da marca Hebrew National<sup>R</sup>, enquanto uma voz celestial lhe assegurava que a salsicha era livre de aditivos e subprodutos presentes em outras marcas, e proclamava “nós respondemos a uma autoridade superior, acredite em nós, somos *kosher*”. Foi o suficiente para conquistar a confiança dos consumidores (FELÍCIO, 2010).

A Hellmann's<sup>R</sup> possui o selo de certificação *kosher* na maioria de seus produtos fabricados nos Estados Unidos e estima que 30% de suas vendas decorrem da presença do selo *kosher* em seus rótulos. São dezenas de milhares de alimentos fabricados nos Estados Unidos onde toda a produção possui certificação *kosher*. É possível encontrar milhares de itens *kosher* em qualquer supermercado em regiões onde não há concentração de judeus. Na França e Inglaterra, idem. É comum observar que mais da metade dos frequentadores de restaurantes *kosher* em Nova Iorque não são judeus, e esses números estão se expandindo cada vez mais graças ao crédito que os processos *kosher* oferecem aos produtos sob seu selo (KLEIMAN, 2007b).

Indústrias como Kraft<sup>R</sup> e Heinz<sup>R</sup>, também, possuem certificação kosher em seus produtos (KLEIMAN, 2007b). Segundo FELÍCIO (2010) uma reportagem do jornal New York Times mostra que é crescente o mercado de alimentos kosher, onde marcas muito importantes como Coca Cola<sup>R</sup>, Gatorade<sup>R</sup>, sorvetes Häagen-Dazs<sup>R</sup>, geléia de uva Smucher's<sup>R</sup> e suco de laranja Tropicana<sup>R</sup> já adotaram o selo, não porque os consumidores de origem judaica estejam comprando cada vez mais, mas sim, porque tais produtos são certificados por

organizações especializadas, e os consumidores, independentemente de etnia ou religião, confiam que sejam bons para uma vida saudável.

Segundo THOMAS (2009), as vendas de produtos *kosher* nos Estados Unidos saltou de US\$ 142 bilhões/ano em 2003 para US\$211 bilhões/ano em 2008, crescendo duas vezes mais rápido que o mercado de alimentos como um todo. De acordo com uma pesquisa realizada pela Mintel, de Chicago, empresa que realiza pesquisas de mercado, 62% dos consumidores *kosher* mencionam a qualidade como razão para a escolha do produto. De acordo com a empresa, o mercado *kosher* cresceu 64% entre 2003 e 2008 nos Estados Unidos. (THOMAS, 2009; RAGOSTI, 2010). Hoje, a maioria dos americanos acredita que alimento *kosher* é mais seguro, mais saudável, melhor mesmo do que o comum, e se dispõe a pagar mais por ele, de tal modo que já é o segmento da indústria alimentícia que mais cresce e vende mais do que os orgânicos (FELÍCIO, 2010).

A produção de alimentos *kosher* é segura e ética e, por esse motivo, tem conquistado um número cada vez maior de adeptos em todo o mundo (FRANCO, 2005). O alimento *kosher* ganha público por conta dos minuciosos cuidados no preparo (SAVAGLIA, 2010). Nos Estados Unidos, o número de consumidores conscientes com a saúde, que procuram o produto *kosher*, também, está aumentando. O mercado recebeu impulso extra a partir de diversas crises alimentares, incluindo a carne contaminada com bactérias *E. coli*. O grupo crescente de americanos escolhe alimentos *kosher*, como uma alternativa mais saudável (ALLEN, 2004). No Brasil, milhares de produtos ganharam certificado *kosher* nos últimos anos e vários restaurantes na Capital Paulista aderiram à cozinha *kosher*. Aos poucos, as empresas brasileiras estão percebendo esse mercado e se adaptando em busca de consumidores tão exigentes e de alto poder aquisitivo (BALSEMÃO, 2008). A falta de variedade é a mais frequente denúncia sobre os alimentos *kosher* na comunidade judaica do Brasil. Dessa forma, os membros, por vezes, trazem produtos de viagens para Israel ou Estado Unidos. Porém, esse cenário está em constante mudança e o setor vem atraindo muitas indústrias processadoras de alimentos (KLEIMAN, 2007b).

## CONCLUSÃO

Através do presente trabalho pode-se concluir que:

- A carne *kosher* além de ser consumida por judeus é também consumida por pessoas de outras religiões, pessoas que possuem alergias a determinados ingredientes e até mesmo por pessoas que acreditam que a carne *kosher* seja mais segura e mais higiênica, fato este reforçado após os surtos de *Escherichia coli* ocorrido nos Estados Unidos da América.
- A proibição de ingerir determinados tipos de alimentos está baseada somente nas escrituras Bíblicas, não tendo nada a ver com aspectos de higiene, como muitos autores, erroneamente, afirmam.
- Entender como funciona o processo da *shechitá* facilita o funcionamento da indústria frigorífica que produz carne para esse público.
- O abate ritual judaico quando realizado corretamente e através da utilização de boxe de contenção apropriado, proporciona mínima dor ao animal, respeitando os aspectos de bem-estar.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ADÃO, A. & VALENTE, B. *Cultura Islamica*, 2010. Disponível em: <[http://www.islamismo.org/apresentando\\_o\\_islam1.html](http://www.islamismo.org/apresentando_o_islam1.html)> [Acesso 20 Julho 2010]
2. ALLEN, J.E. Turning to Kosher cuts. **Los Angeles Time**, 2004. Disponível em:<<http://www.latimes.com/features/health/medicine/la0he-kosher2feb02,1,3182801.story?coll=la-Saúde-Medicina>> [Acesso 21 Março 2010]
3. BALSEMÃO, R. Comida kosher ganha adeptos fora da comunidade judaica. **Revista da Folha**, 2008. Disponível em:<<http://www1.folha.uol.com.br/folha/comida/ult10005u414981.shtml>> [Acesso 20 Março 2010]
4. BARKMEIER, S. **Kosher diet**. [on line – Acesso 10 Março 2010]. 1998, 1p. Disponível em: <<http://www.nd.edu/theo/glossary/kosher.diet.html>>
5. BECHER, M. & OHR, Y.S. **Soul food the jewish dietary laws**. ed #225, Parashá Yisro, 1999. Disponível em: <[http://www.kashrut.com/articles/soul\\_food/](http://www.kashrut.com/articles/soul_food/)> [Acesso 22 Março 2010]
6. BIRNBAUM, E. & ROSENBERG, S. **O que é Cashrut? Antologia do Pensamento Judaico sobre as Leis Dietéticas Judaicas**. ed. Sêfer, São Paulo: 2003.
7. BLECH, B. **O guia mais completo sobre Judaísmo**. ed. Sêfer. São Paulo: 2003.
8. BONFIM, L.M. **Diferenças entre Abate Ritual (Kosher/Halal) e Abate Tradicional**. [on line – citado 12 Abril 2010], 2005. Disponível em: <<http://www.rehagro.com.br/siterehagro/publicacao.do?cdnoticia=536>>
9. CERTIFICADO KOSHER, 2010. Disponível em: <<http://www.certificadokosher.com.br/kosher.html>> [Acesso 22 Julho 2010]
10. CHABAD. Shechitá is humane? (on line), 2009. Disponível em: <[http://www.chabad.org/library/article\\_cdo/aid/222248/jewish/Is-Shechita-Humane.htm](http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/222248/jewish/Is-Shechita-Humane.htm)> [Acesso 20 Março 2010]
11. CHANIN, M. & HOFMAN, E.G. **What's kosher?** [on line – acesso 12 Abril 2010], 1998. Disponível em: <[http://www.sallybernstein.com/food/single-articles/whats\\_kosher.htm](http://www.sallybernstein.com/food/single-articles/whats_kosher.htm)>
12. CODIGNOLI, F.M.C. **A faca Chalaf da comida kosher**. Guia dos Cuteleiros [on line – citado 12 de Abril 2010], p. 1-10, Mar. 2003.
13. CRETILLA, F.V. *et al.* Alimentos *kosher* – Revisão Bibliográfica. **Rev. Eletrônica de Med. Vet.** Ano V, n. 09, Garça/SP, 2007.

14. DONIN, C.H. **Orientações Gerais**. p.75-88. In: BIRNBAUM, E. & ROSENBERG, S. O que é Cashrut? Antologia do Pensamento Judaico sobre as Leis Dietéticas Judaicas. ed. Sêfer, São Paulo: 2003.
15. EISENSTADT, JR. Jüdische Speisegesetze. In: Buckenhüskes H.J. (Hrsg). Symposium: Ethische und Ethnische Aspekte Beider Herstellung von Lebensmitteln. **Gesellschaft Deutscher Lebensmittel Technologen e.v.**, Bonn, 2004, 85-89 – Deutschland. Disponível em: <<http://www.ojm.at/artikel/koscher03/bild02/>>
16. ENDE, S. **Cashrut e Shabat na cozinha judaica: Leis e Costumes**. 3 ed, Ed. Chabad: São Paulo, 2006.
17. FELÍCIO, P. Os alimentos kosher na América do Norte e o marketing da carne. **BeefPoint**, 2010.
18. FELTRIN, R. Saiba mais sobre religiões: Hinduísmo. **Folha Online**, 2001. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/brasil/ult96u92216.shtml>> [Acesso 20 Julho 2010]
19. FOLHA ONLINE, Livro mostra como judeus estão distribuídos pelo mundo, 2009. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/publifolha/ult10037u399023.shtml>> [Acesso 15 junho 2010]
20. FRANCO, L. Carne *kosher*: ritual lucrativo. **Revista Globo Rural (virtual)**. 2005 Disponível em: <[http://revistagloborural.globo.com/EditoraGlobo/componentes/article/edg\\_article\\_print/1,3916,905119-1641-3,00.html](http://revistagloborural.globo.com/EditoraGlobo/componentes/article/edg_article_print/1,3916,905119-1641-3,00.html)> [Acesso 20 de Março 2010]
21. GRANDIN, T. Farm animal welfare during handling, transport, and slaughter. **Journal of American Veterinary Medical Association**, Schaumburg, v.204, n.3, p.372-377, 1994.
22. GRANDIN, T. **Buenas practicas de manejo para el arreo e insensibilizacion de animales**. 10p, 1999. Disponível em: <<http://www.grandin.com/spanish/buenas.practicas.html>> [Acesso 20 Março 2010]
23. GRANDIN, T. **Maintaining acceptable animal welfare during kosher or halal slaughter**. 2p, 2009. Disponível em: <<http://www.grandin.com/ritual/maintain.welfare.durig.slaughter.html>> [Acesso 20 Março 2010]
24. GRANDIN, T. & REGENSTEIN, J.M. Religious slaughter and animal welfare: a discussion for meat scientists. **Meat Focus International**, CAB International, n.3, p.115-123, 1994. Disponível em: <<http://www.grandin.com/ritual/kosher.slaugh.html>> [Acesso 20 Março 2010]
25. GORODOVITS, D. & FRIDLIN J. **Bíblia Hebraica**. Ed. Sêfer, São Paulo: 2006.

26. HEINRICH, S. **Jüdische Speisegesetze**. Verlag Hentrich & Hentrich und Centrum Judaicum, Berlin: 2003. Disponível em: <<http://www.zentralratdjuden.de/de/topic/212.html>> [Acesso 22 Março 2010]
27. ISLAMIC FOOD AND NUTRITION COUNCIL OF AMERICA E THE MUSLIM FOOD BOARD, 2010. Disponível em: <[http://www.abef.com.br/abate\\_Halal.asp](http://www.abef.com.br/abate_Halal.asp)> [Acesso 21 Julho 2010]
28. KACHANI, A.T. & FISBERG, M. **Kashrut: uma revisão bibliográfica**. [on line - citado 13 Abril 2010], 2003. Disponível em: <[http://nutricaoempauta.com.br/lista\\_artigo.php?cod=112](http://nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=112)>
29. KEDAR, B.& ROZEN, P. The Jewish people: their ethnic history, genetic disorders and specific cancer susceptibility. **Familial Cancer**, 2004;3:193-199.
30. KHOLMEINI, A. **Princípios políticos, filosóficos, sociais e religiosos**. Rio de Janeiro: Record. 1979, 132p.
31. KLEIMAN, F. Produção de carnes *kosher*. **XX SEMANENG** – UNESP. Curso de Produtos Cárneos. São José do Rio Preto, 2006a.
32. KLEIMAN, F. Produção *kosher* no Brasil: um mundo de novas oportunidades. **X ENEEALI** – Encontro Nacional de Estu. De Eng. de Alim. – USP. Ubatuba, 2006b.
33. KLEIMAN, F. Alimentos étnicos: produção de carnes *kosher*. **25ª SEMALIM** – UNICAMP. Curso de Produtos Cárneos. Campinas, 2006c.
34. KLEIMAN, F. Carne *kosher*. **I Congresso brasileiro de criadores de ovinos Dorper**. Jaguariúna, 2006d.
35. KLEIMAN, F. Carne *kosher*. **Conferência online do Curso Online Nutrição de bovinos para produção de cortes especiais**. AgriPoint, 2007a.
36. KLEIMAN, F. Felipe Kleiman fala sobre o sucesso dos produtos cárneos *kosher*, destinados a comunidade judaica. **Entrevista BeefPoint**, 2007b.
37. KOSHER FOOD, 2010. Disponível em: <[http://www.kosherfood.about.com/od/guidetokosherfoodlabels/Guide\\_to\\_Kosher\\_Certification\\_Labels.html](http://www.kosherfood.about.com/od/guidetokosherfoodlabels/Guide_to_Kosher_Certification_Labels.html)> [Acesso 01 Agosto 2010]
38. LÜCK, E. Zusatzstoffe für lebensmittel und bedarfsgegenstände im lichte der jüdischen speisegesetze. **Deutsche Lebensmittel-Rundschau**, Frankfurter, v.4, n.1, p.115-117, 1995.
39. WOLFSON, B. Kosher slaughter. **Mishpahah**, vol.364, p.16-17, Israel: 1998. Disponível em: <<http://www.grandin.com/ritual/kosher.slaughter.html>> [Acesso 20 Março 2010]

40. WOUK, H. **Cashrut: Os aspectos práticos.** p.71-72. In: BIRNBAUM, E. & ROSENBERG, S. O que é Cashrut? Antologia do Pensamento Judaico sobre as Leis Dietéticas Judaicas. ed. Sêfer, São Paulo: 2003.
41. NEVES, J.E.G. **Influências de métodos de abate no bem-estar e na qualidade da carne de bovinos.** Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Campus de Jaboticabal – UNESP. São Paulo: Outubro de 2008. Disponível em: <<http://www.fcav.unesp.br/download/pgtrabs/zoo/m/3486.pdf>>
42. OU KOSHER, 2010. Disponível em: <<http://www.oukosher.org/>> [Acesso 22 Julho 2010]
43. PICCHI, V. Insensibilização no abate de bovinos. **Revista Nacional da Carne**, São Paulo, v.21, n.236, p.38-44, 1996.
44. PICCHI, V. & AJZENTAL, A. Abate bovino segundo ritual judaico. **Revista Nacional da Carne**, São Paulo, v.18, n.202, p.53-57, 1993.
45. RAGOSTI, N.S. Kosher and Halal meat is no safe nor better for the environment than other meat. **Washington Post**, 2010. Disponível em: <<http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2010/02/01/AR2010020103209.html>> [Acesso 05 Março 2010]
46. 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.
47. REGENSTEIN, J.M. & REGENSTEIN, C.E. The kosher dietary laws and their implementation in the food industry. **Food Technology**, Chicago, v.42, n.6, p.86-94, 1988.
48. REGENSTEIN, J.M. Kosher laws impacting food technology. **The world of food science.** EUA: 2001.
49. REGENSTEIN, J.M.; CHAUDRY, M.M.; REGENSTEIN, C.E. The kosher and Halal food laws. **Comprehensive reviews in food science and food safety**, v.2, p.111-127, EUA, 2003.
50. ROÇA, R.O. **Abate humanitário: o ritual *kasher* e os métodos de insensibilização de bovinos.** Faculdade de Ciências Agrônômicas – UNESP. Botucatu: 1999.
51. ROÇA, R.O. *et al.* Efeitos dos métodos de abate de bovinos na eficiência da sangria. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, 21(2): 244-248, maio-ago. 2001.
52. ROÇA, R.O. Abate Humanitário de Bovinos. **I Conferência Virtual Global sobre Produção Orgânica de Bovinos de Corte (on line)** – EMBRAPA, 2002.
53. SAVAGLIA, F. Comida Sagrada. **Rev. Nacional da Carne.** São Paulo, n.395, ano XXXIV, p.26-29, Janeiro 2010.

54. SHISLER, G. **The jewish dietary laws**. *Apud* ROÇA, R.O. Abate Humanitário de Bovinos. I Conferência Virtual Global sobre Produção Orgânica de Bovinos de Corte (on line) – EMBRAPA, 2002.
55. SILVEIRA, A.C.M. **Abate kosher**. [on line – acesso 12 abril 2010], 2002. Disponível em:<<http://www.beefpoint.com.br/?noticiaID=4993&actA=7&areaID=60&secaoID=179>>
56. SIMON, H. **Leben im Judentum**. Verlag Hentrich e Hentrich und centrum judaicum, Berlin, 2003. Disponível em:< <http://www.zentralradtjuden.de/de/topic/212.html>> [Acesso 20 Março 2010]
57. THOMAS, C.S. Consumers choose kosher for safety reasons, says Mintel. **MeatProcess**, 2009. Disponível em:<<http://www.meatprocess.com/Industry-markets/Consumers-choose-kosher-for-safety-reasons-says-Mintel>> [Acesso 03 Março 2010]
58. THORNTON, H. **Compêndio de inspeção de carnes**. Londres: Bailliere Tindall an Cassel, 1969, 665p.
59. TOPEL, M.F. As Leis Dietéticas Judaicas: um prato cheio para a antropologia. **Rev. Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 9, n.19, p.103-222, julho de 2003.
60. VIARO, F.P.V. **Consideração do emprego das técnicas de abate humanitário**. UNIVERSIDADE CASTELO BRANCO. Curso de Especialização Lato Sensu em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal. Curitiba – PR: Fevereiro de 2008.
61. WAIBEL, R.A. **Grandes religiões com proibições alimentares**. 2010. Disponível em: <<http://www.faqs.orgnutrition/Pre-Sma/Religion-and-Dietary-Practices.html>> [Acesso 22 julho 2010]

## GLOSSÁRIO

**Akirá:** arrancar

**Alá:** designação de Deus na religião muçulmana

**Ashkenazi:** nome dado aos judeus provenientes da Europa Central e Europa Oriental

**Bassar be Chalav:** mistura de carne com leite

**Bedicát Chutz:** verificação externa

**Bedicát Evarim:** verificação de órgãos

**Bedicát P'nim:** verificação interna

**Bedicát Sakinim:** verificação de facas

**Berachá:** bênção

**Bodêk Chutz:** aquele que verifica o pulmão externamente, ou seja, fora da carcaça

**Bodêk P'nim:** aquele que verifica o pulmão internamente, ou seja, ainda dentro da carcaça

**Bodêk Sakinim:** nome do *shochêt* que desempenha a função de verificar a faca

**Chaladá:** proibição de que o *sakin shechitá* esteja coberto durante todo o processo de *shechitá*

**Chalaf:** nome pouco comum, utilizado para designar a faca do abate judaico

**Chêlev:** sebo

**Dam:** sangue

**Derassá:** Proibição de exercer pressão descendente sobre a faca durante a *shechitá*. O processo de abate deve ser feito movendo a faca de um lado para o outro, não por pressão descendente

**Gasping:** respiração profunda, porém não rítmica

**Glat:** classificação dada à carne bovina quanto a um alto status kosher das condições do animal

**Guid Hanashê:** nervo ciático

**Hagramá:** Proibição de a *shechitá* ser realizada fora dos limites anatômicos corretos. O corte deve ser realizado no meio do pescoço

**Halachá:** Lei Judaica

**Halal:** alimentos permitidos segundo a lei islâmica

**Haram:** alimentos proibidos segundo a lei islâmica

**Hashgachá:** supervisão

**Ikkúr:** Proibição de rasgar, aplicado à *shechitá*, onde corretamente a traquéia e esôfago devem ser cortados

**Kasherização:** método de extração do sangue da carne; salga kosher

**Kashrut:** Conjunto de leis alimentares judaicas

**Kosher:** de acordo com a lei religiosa, apto, válido

**Lehachlif:** trocar

**Makruh:** alimentos que podem ser consumidos, embora o seu consumo não seja recomendado, segundo a lei islâmica

**Mashguiach:** aquele que faz a *hasgachá* [supervisão]

**Mashguichim:** forma plural de *mashguiach*

**Meca:** a cidade mais sagrada do Islã

**Melichá:** kasherização

**Menaker:** aquele que remove determinadas veias, nervo ciático e sebos proibidos. Habilitado a realizar o *nikur*

**Menakerim:** plural de *menaker*

**Neveláh:** impróprio para o consumo. Animal morto de qualquer forma que não a *shechitá*

**Nikur:** remoção das partes proibidas

**Parve:** grupo de alimentos neutros, ou seja, não lácteos nem cárneos

**P'gam:** defeito, imperfeição na faca

**RoshTsevet:** rabino chefe da equipe de abate

**Sakin shechitá:** nome da faca utilizada para o abate judaico

**Sefaraditas:** Nome pelo qual eram conhecidos, na Idade Média, os judeus de Portugal e da Espanha e os que hoje usam os ritos e costumes dos judeus imigrados da Península Ibérica, espalhados por várias partes do mundo

**Shechitá:** ritual de abate dos animais para a obtenção da carne *kosher*

**Shehiyá:** Proibição de pausa durante os movimentos de corte na *shechitá*

**Shochatim:** forma plural de *shochêt*

**Shochêt:** magarefe que realiza o abate *kosher*

**Shulchan Aruch:** Código de Leis Judaicas

**Shuman:** gordura permitida, que se encontra em volta dos músculos e sob a pele

**Talmud:** Torá oral. Compilação da Lei Oral Judaica

**Tarêf:** alimentos proibidos

**Torá:** livro sagrado dos judeus. Pentateuco. 5 livros de Moisés

**Treifá:** termo técnico que se aplica somente a um animal cujos órgãos são danificados ou afetados por uma doença, tornando-se proibido para o consumo

**Yiddish:** dialeto utilizado pelos judeus ashkenazi, baseado no alemão antigo e com importante parte das palavras oriundas do hebraico bíblico

## **ANEXO I**

### **FACA DO ABATE, ABATE KOSHER, VERIFICAÇÃO DOS PULMÕES E BOX DE CONTENÇÃO**



Figura 01: *Sakin shechitá* (KLEIMAN, F., 2006a)

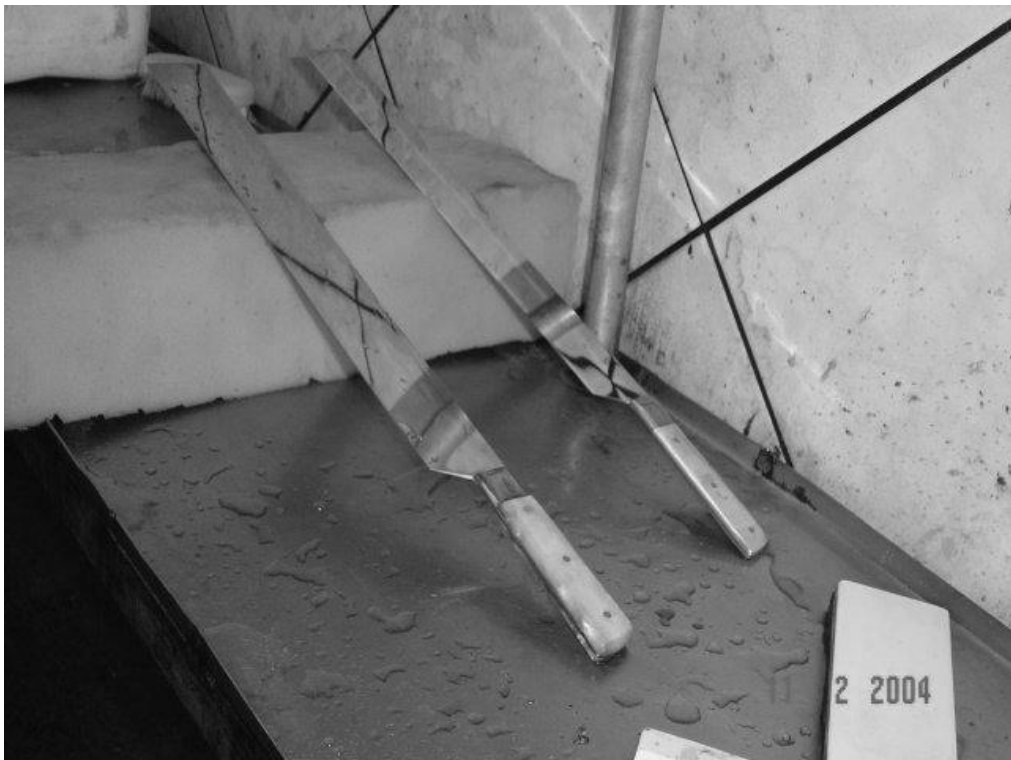


Figura 02: *Sakin shechitá* (KLEIMAN, F., 2006a)



Figura 03: A faca não pode ter nenhuma imperfeição. O exame é realizado passando-se suavemente a unha no fio da lâmina (KLEIMAN, 2006a).



Figura 04: A revisão do *sakin shechitá*, pelo *Bodêk Sakinim* é feita após cada animal degolado (KLEIMAN, 2007a).



Figura 05: O rabino palpa a circunferência dos pulmões a fim de verificar a existência de aderências. Identifica os pontos no formulário (KLEIMAN, 2006a).



Figura 06: O pulmão é verificado internamente pelo rabino responsável (KLEIMAN, 2006b).

Nº 000-

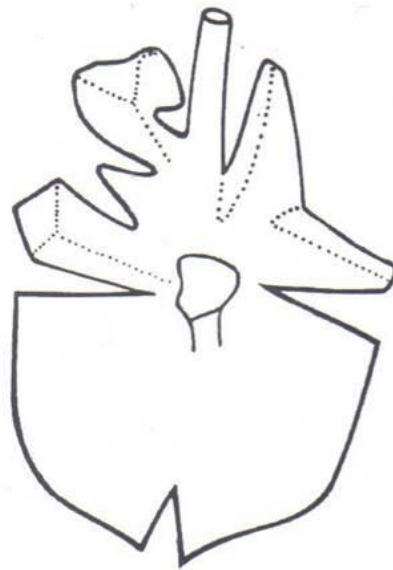


Figura 07: Formulário usado pelo *Bodék P'nim* (KLEIMAN, 2006a).



Figura 08: O rabino que faz a verificação externa do pulmão examina as aderências apontadas na revisão interna [formulário] e define o status do animal (KLEIMAN, 2006b).

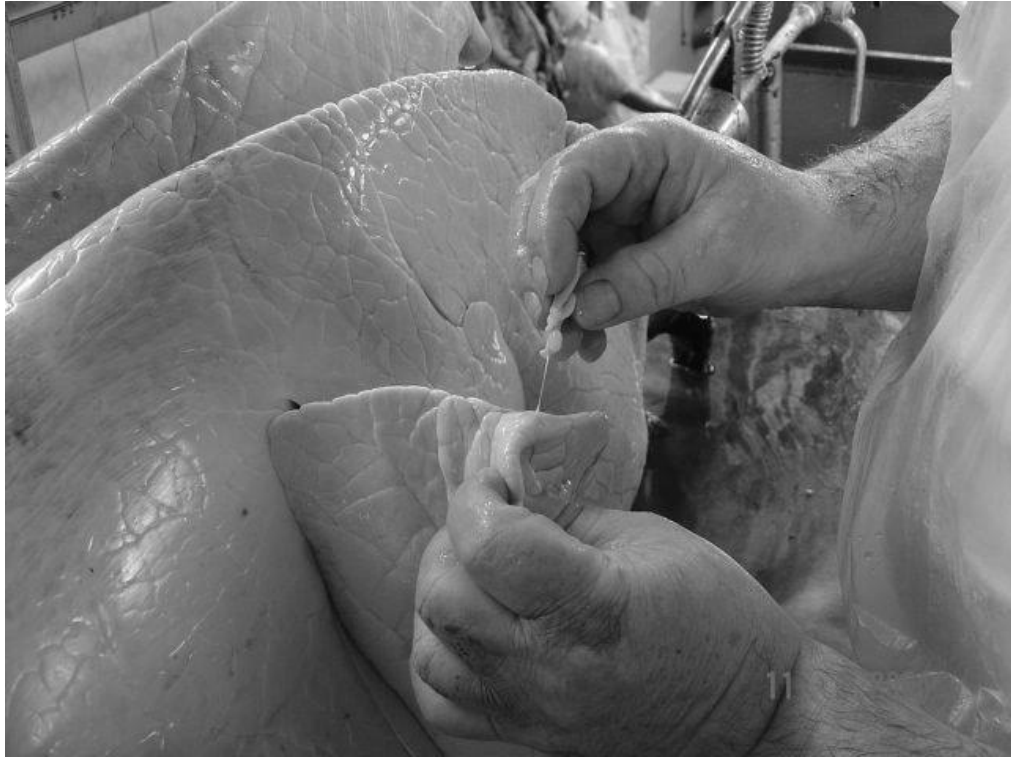


Figura 09: As aderências quando encontradas devem ser arrancadas delicadamente para descobrir se são externas ou internas (KLEIMAN, 2006c).



Figura 10: Remoção das partes proibidas de serem consumidas (KLEIMAN, 2006b).



Figura 11: Remoção das partes proibidas de serem consumidas (KLEIMAN, 2006b).



Figura 12: Após realizado o *nikur*, a carne passa pelo processo de kasherização. Saída do tanque inicial de molho por 30 minutos. Salga automatizada. (KLEIMAN, 2007b).



Figura 13: O *mashguiach* carimbando as carcaças *kosher* (KLEIMAN, 2006a).



Figura 14: O *mashguiach* coloca o lacre nas carcaças *kosher* (KLEIMAN, 2006a).

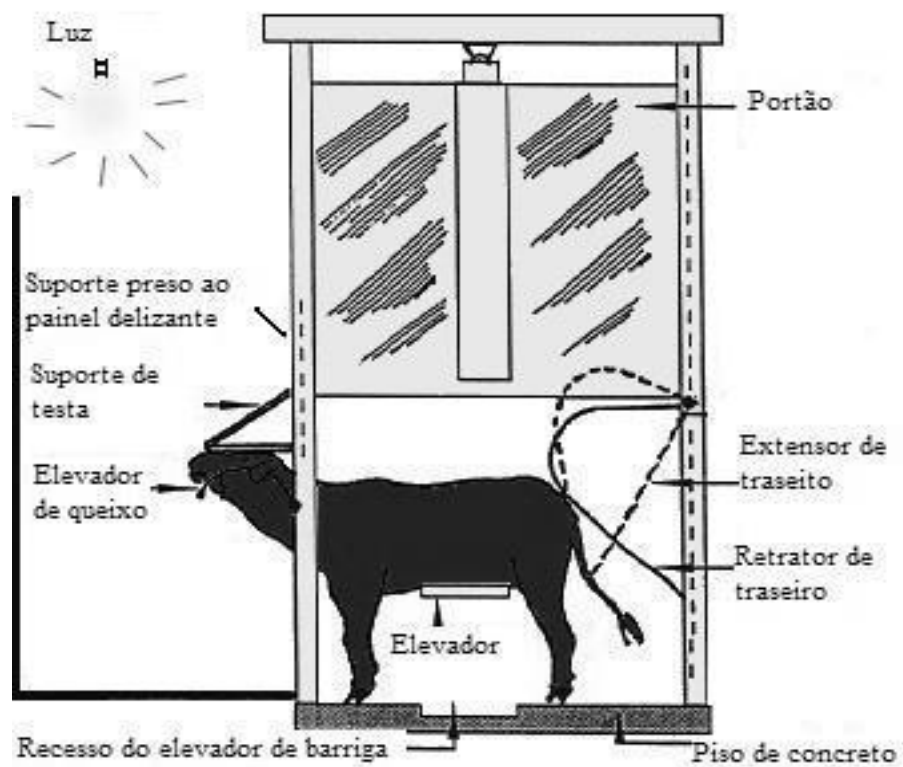


Figura 15: Boxe de contenção preconizado por Temple Grandin (Grandin, 2009). Tradução: Vanessa Grosso Ferreira.



Figura 16: Método de contenção dos animais para abate *kosher* no Brasil (KLEIMAN, 2006c).



Figura 17: Método de contenção dos animais no momento da degola (KLEIMAN, 2006c).



Figura 18: O boxe contém o animal e gira sobre seu eixo próprio, colocando o bovino em posição correta de abate, que consiste no dorso voltado para baixo (KLEIMAN, 2006).

