Halal: Las claves para cautivar a los consumidores musulmanes

Se trata de una certificación musulmana que opera en un mercado que representa cerca del 15% del comercio mundial.

Viernes, 08 de febrero de 2013 a las 8:00

Andrea Ortega C.

La comida es un reflejo más de la identidad de un pueblo. Y queda aún más claro en culturas donde cada alimento debe ser cultivado, producido y preparado de acuerdo a estrictos reglamentos basados en creencias religiosas o culturales. Quizá los más conocido han sido los productos Kosher, donde se garantiza que un alimento fue cumple con las exigencias del judaismo.

En el último tiempo también adquieren presencia los alimentos con sello Halal. Este sello —original de La Meca, el Qur'am y el Islam— busca certificar que los alimentos, bienes y servicios disponibles en el mercado cumplan con las normas establecidas por la ley islámica. Así, 'halal' significa permitido, lícito y sacrificado en el nombre de Alá.

La ley musulmana indica que todo lo que el ser humano consume afecta su cuerpo, moral y espiritualidad, por lo que es vital regular su alimentación.

"El islam no es sólo una religión. Es una guía completa que regula cada una de las facetas de la vida de los musulmanes", explican en ProChile. Según estos preceptos, todo lo que el ser humano consume afecta su cuerpo, moral y espiritualidad, por lo que es vital regular su alimentación.

Cómo obtener el sello Halal

En Chile, por el momento, existen dos entidades autorizadas que entregan este sello: ChileHalal y elCentro Islámico de Chile. Para obtener la certificación se debe solicitar la visita de alguno de los agentes de estos organismos —expertos en la ley islámica—, quienes certificarán que cada uno de los requerimientos del proceso se cumpla.

1. Productos frescos:

Marcelo Hidalgo, director de Chile Halal, explica que "en el caso de los productos frescos un certificador realizará visitas durante el cultivo, el crecimiento, la cosecha y la exportación, con el fin de monitorear todas las etapas del proceso".

2. Productos elaborados:

Un certificador visitará la planta y auditará la producción. "Deben estar exentos de todo tipo de carne de cerdo y/o grasa animal que no haya sido sacrificado bajo las escrituras del islam", dice Hidalgo.

3. Productos de origen animal:

Aquí el faenamiento debe seguir los pasos establecidos por el Qur'am. Estos indican que se debe cortar la vena yugular y la arteria carótida, pero debe dejar intacta la espina dorsal del animal. Así se reduce el dolor y agonía del animal, además permitirá un mejor drenaje de la sangre lo que entregará una carne más higiénica. Es importante que el matarife y religioso que lleve a cabo esta tarea realice una oración sobre el lado izquierdo del animal, mirando hacia la Meca.

Cuando todos estos procesos están en regla, el certificador debe verificar que los alimentos no sean guardados ni transportados cerca de productos no permitidos, también conocidos como Haram (Ver recuadro). Así también, debe garantizar la seguridad alimentaria y de los operarios que manipulan estos productos.

Este proceso puede tardar entre uno y tres meses. El tiempo dependerá de la cantidad de productos, ingredientes y complejidad del proceso de elaboración. Además, es necesario considerar un tiempo adicional para corregir las posibles observaciones que realice el certificador.

En la actualidad, en Chile existen más de 40 empresas certificadas de diferentes rubros. Los costos de este proceso pueden fluctuar entre 0,3 y 0,4 centavos de euros por kilos, aunque se deben considerar gastos asociados, como la alimentación, hospedaje y transporte del certificador.

Ventajas del sello

Según ProChile, la oferta de alimentos (frescos y elaborados) chilenos en la actualidad, avanza acorde a las necesidades de consumo del pueblo musulmán, salvo excepciones como la carne de cerdo y sus derivados, alcohol, y productos obtenidos de insectos. Por estos días, cerca del 23% de la población mundial, es decir, alrededor de 1.600 millones de personas —que representan el 15% del comercio mundial— se alimenta de productos con certificación halal. Según los expertos, este grupo año a año comercializa más de US$ 2.100 millones al año en productos y servicios.

Los destinos de exportación más atractivos para los alimentos con este sello son Singapur, Brunei, Malasia, Vietnam, Tailandia e Indonesia. Así también existen otros destinos de interés como los mercados del Sudeste Asiático (Asean) y del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG).

La experiencia Halal

Para Carlos Amin, gerente general de Coesam, la certificación Halal le significó ampliar los horizontes de su empresa y apuntar a mercados como Malasia y los Emiratos Árabes. Sin embargo, esta tarea no ha sido fácil.

"Fue un proceso muy complejo porque tuvimos que cambiar la fórmula de algunos de nuestros productos para que se ajustaran a las leyes islámicas", comenta Amín, quien trabaja con productos derivados de la rosa mosqueta, como aceites e infusiones.

El gran problema, señalan algunas empresas, es que las entidades que hoy entregan la certificación Halal no están todas conectadas entre sí. Así al menos lo piensa Amín, quien al momento de llegar con sus productos a Malasia se encontró con una recepción que no esperaba: le dijeron que su sello no servía y que tenía que acudir a otra entidad.

Pese al problema, el empresario reconoce que ésta ha sido una buena experiencia y la puerta de entrada a nuevos y atractivos mercados. "Es hacia allá donde hay que apostar hoy en día, sobre todo en la agricultura. Es necesario que los campesinos aprendan a vender productos con valor agregado y obtengan así un mejor precio por su trabajo", dice.

Halal y Haram

A continuación los alimentos permitidos y no permitidos en la ley del islam:

Halal: Los permitidos

- Vegetales y sus derivados
- Alimentos de origen marino y sus derivados
- Productos de animales lícitos –de rebaño y aves de corral- sacrificados según el rito del islam.
- Productos de origen mineral, como el calcio y la sal.
- Lácteos
- Bebidas no alcohólicas
- Huevos de ave y derivados
- Miel
- Vinagre
- Productos de origen microbiano o fúngico, como enzimas, cultivos lácteos y vitaminas.

Haram: Los no permitidos

- Cerdo y sus derivados
- Bebidas alcohólicas y sus derivados
- Sangre y derivados
- Animales y aves de corral que no mueren por el sacrificio ritual del islam.
- Animales y aves de presa
- Anfibios y reptiles
- Insectos y derivados
- Sustancias tóxicas o peligrosas para la salud.

Fuente: ProChile