C.L.A.C.H & Chilehalal con el apoyo de varios participantes,
le ofrecemos una herramienta esencial para certificación halal.

N.H.L.A

Norma Halal Latino Americana

Con la participación de : Profesor Hidalgo Marcelo (Consultor internacional) , Certificadores halal y el trabajo primordial de la Dra Yaisa Marrugo Jiménez Consejera Chilehalal, Especialista en aplicación de la jurisprudencia slámica a la industria alimentaria moderna, autora del manual tecnico de producción alimentaria halal.

Todas las organizaciones que deseen unirse a la NHLA por favor póngase en contacto con nosotros :

C.L.A.C.H

حلال

Comité Latino Américano de Certificación Halal

Todos los derechos reservados a Chilehalal, salvo de distribución gratuita sin posiblilidad de modificar el texto. Chilehalal autoriza la publicación de este documento con su única condición, la atribución de la fuente obligatoria.

Para consultas, sugerencias o errores, por favor póngase en contacto con nosotros en la siguiente dirección:

TÉL INTER. : *(0033)6.58.01.70.27*
TÉL CHILE : *00.56.961.364.937 (Callback SMS)*
TÉL MARRUECOS : *(00212)6.48.75.06.72 (Callback SMS)*
E-MAIL : *contact@chilehalal.cl*
TWITTER: *@Chilehalal*
SKYPE: *halalexpochile*

www.chilehalal.cl

1. PREFACIO

1.1. COMITÉ LATINOAMERICANO DE CERTIFICACIÓN HALAL

El Comité latinoamericano de Certificación Halal (CLACH) es una organización no gubernamental, sin ánimo de lucro, conformada por un grupo multidisciplinario de profesionales musulmanes reunidos a fin de normalizar, regularizar y estandarizar la producción, transporte y comercialización de alimentos aptos para consumo de las comunidades musulmanas.

1.2. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS HALAL –SACRIFICIO ANIMAL-

Las directrices y normativas de prácticas asociadas con la producción de alimentos certificados como aptos para consumo de las comunidades musulmanas (HALAL) destinadas al sector de sacrificio animal, han sido compiladas en este documento a fin de permitir su uso y conocimiento amplios por parte de los gobiernos, las autoridades de reglamentación, las industrias pertenecientes a la cadena productiva de alimentos, en especial la de productos cárnicos y sus derivados, y los consumidores.

2. INTRODUCCIÓN

En América Latina, tradicionalmente se ha considerado la cadena productiva relacionada con el mercado de los alimentos dirigidos a la población musulmana como una realidad ajena al entorno cotidiano, sin embargo en los últimos años, gracias al acelerado crecimiento de esta población originado no solo por el aumento en los flujos migratorios o de nacimientos en las comunidades musulmanas de inmigrantes asentadas en este territorio, sino por la gran receptividad que la población autóctona ha mostrado hacia el mensaje del Islam, y el creciente interés de los empresarios latinoamericanos hacia los mercados asiáticos y africanos, de amplia mayoría musulmana, así como los de comunidades

musulmanas de países en los que a pesar de vivir como minorías, representan un segmento importante del mercado, el enfoque ha cambiado y es cada día mayor el interés por implementar sistemas de producción que satisfagan las necesidades alimentarias de esta importante población.

Un enfoque contemporáneo sobre la producción de productos alimenticios basado en el análisis de riesgos requiere que las medidas de control se apliquen a los puntos de la cadena alimentaria cuando tengan mayor valor para reducir los riesgos de perdida del estatus de permisibilidad del alimento, desde el punto de vista islámico. Ello deberá reflejarse en la aplicación de medidas específicas, basadas en la ciencia y la evaluación de riesgos, en las cuales se preste especial atención a la prevención y control de riesgos de contaminación por sustancias prohibidas, durante todos los aspectos de la producción de la carne y su ulterior elaboración, sin demerito de las normas sanitarias y demás requisitos que sobre esta cadena productiva exijan las diferentes entidades u organismos involucrados en el tema.

A fin de velar por el estricto cumplimiento y aplicación de la legislación islámica en lo referente a la cadena productiva del procesamiento de alimentos, específicamente a la cadena productiva de cárnicos, de generar un clima de confianza entre los consumidores musulmanes y la comunidad en general, y facilitar a las empresas que voluntariamente deseen certificar la idoneidad de sus productos para consumo de las comunidades musulmanas, **El Comité latinoamericano de Certificación Halal (CLACH)** ha querido presentar una norma clara, en la que converjan los principios establecidos por el Corán y sus implementación práctica, recogida de los diferentes dichos y hechos del profeta Muhammad, Último de los mensajeros de Al-Lah y depositario de la última de las revelaciones (Sunna), además de las opiniones de los sabios musulmanes de las diferentes épocas y corrientes de pensamiento islámico, junto a las más avanzadas técnicas de control de riesgo y aseguramiento de la calidad, una norma que no solo anime a los interesados a llevar a la práctica una política de respeto hacia el consumidor musulmán sino un compromiso de convivencia sana y respeto hacia el bienestar de nuestro entorno y los seres que en él habitan, de quienes finalmente derivamos nuestro sustento.

3. AMBITO DE APLICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE ESTA NORMA

La presente norma abarca las disposiciones referentes a procedimientos y controles para la carne cruda y manufacturada etiquetada con el sello Halal, desde el momento de producción del animal vivo hasta el punto de venta minorista y constituye un Código Internacional Recomendado de Prácticas –Principios Generales Aplicables a la Cadena Productiva de Cárnicos- que podrá ser adoptado por los diferentes organismos y entidades encargadas de la certificación de alimentos aptos para el consumo de los musulmanes, así como por los diferentes entes gubernamentales, nacionales e internacionales, encargados de la normalización, vigilancia y control de los componentes de la cadena productiva.

A los efectos de esta norma, carne es la obtenida de ungulados domésticos, solípedos domésticos, aves de corral domésticas, lagomorfos, animales de caza de cría, aves de caza de cría (incluidas las ratitas) y animales de caza silvestres, cuyo consumo no haya sido prohibido por ninguna de las fuentes primarias de la jurisprudencia islámica (Corán y Sunna), sin embargo también podrá aplicarse a otros tipos de animales de los que se obtiene carne, siempre y cuando estos cumplan con los requisitos de permisibilidad establecidos en la presente norma, sin demerito de las establecidas por diferentes organismos de control sanitario.

4. DEFINICIONES

A los efectos de esta norma, y de acuerdo a la terminología usada dentro del campo de las ciencias islámicas y de los diferentes organismos internacionales de normalización y control sanitario, se usan las siguientes definiciones:

Alimento desde el punto de vista de la jurisprudencia islámica:	Toda sustancia que proporcione sustento al hombre, que sea pura y limpia, y que no haya sido prohibida por Al-Lah o Su mensajero: • "**¡Creyentes! Comed de las cosas buenas que os proveemos y agradeced a Al-Lah si es verdad que le adoráis**" (Corán 2:172) • "**Vosotros que creéis: Cumplid con los contratos. Os están**

	permitidos los animales del rebaño, con las excepciones que se enuncian..." (Corán 5:1)
Alimento desde el punto de vista del Codex Alimentarius:	Toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
Alimento Dudoso:	Alimento sobre el cual no se posee claridad respecto a su permisibilidad. De acuerdo a las enseñanzas de Muhammad, el Mensajero de Al-Lah, lo mejor es evitarlos. "*Ciertamente lo lícito y lo prohibido es evidente, pero entre ellos hay asuntos dudosos, desconocidos para muchos. Así pues, quien se guarda de ellos habrá resguardado su din y su honor, mientras que quien sigua su senda terminará por caer en lo prohibido, tal como el pastor que apacienta su rebaño sobre los límites de terrenos vedados. Ciertamente, todo soberano establece sus límites y el de* ***Al-lah*** *es lo prohibido. Hay en el cuerpo un trozo de carne que de estar sano sanará todo el cuerpo, pero si se corrompe pues lo corromperá, y ese es el corazón*" Transmitido por al-Bukhari[1] y Muslim[2].
Alimento Halal:	Alimento cuyo consumo es lícito desde el punto de vista islámico. • "**Te preguntan qué es lícito para ellos, Decid: Las cosas buenas y lo que cacen los animales que hayáis adiestrado para ello, a los que enseñéis lo que Al-Lah os ha enseñado a vosotros. Comed pues lo que ellos capturen y mencionad el nombre de Al-lah. Hoy se hacen lícitas las cosas buenas, y es lícito para vosotros el alimento de los que recibieron el Libro, así como el vuestro lo es para ellos...**" (Corán 5:4-5) • "**Y comed de aquello sobre lo que se ha mencionado el nombre de Al-Lah, sí creéis en Sus signos**" (Corán 6:121)
Alimento Haram:	Alimentos cuyo consumo se encuentra explícitamente prohibido para los musulmanes: • "**Ciertamente, se os prohíbe la carroña, la sangre, la carne de cerdo y lo que sea ofrendado a otro que Al-Lah; no obstante quien se vea obligado a hacerlo en contra de su voluntad y sin buscar en ello un acto de desobediencia, no incurrirá en falta. Es cierto que Al-Lah es Perdonador y Compasivo**". (Corán 2:173) • "**Se os prohíbe la carroña, la sangre, la carne de los animales de cerda, de los que hayan presentados a otro que Al-Lah, de los muertos por anoxia, extenuación, asesinato o tope, de los que hayan sido devorados por fieras, excepto que los inmoléis, y los que han sido degollados sobre los pilones**" (Corán 5:3) • "**Y no comáis de aquellos sobre lo que no haya sido**

[1] Ver Sahih al-Bukhari, Libro del Imán, Capítulo "Virtudes de Quien Guarda su Din", número 52 (Al-Bukhari, 2000, pág. 20. Vol. I).

[2] Ver Sahih Muslim, Libro de los Trabajos de Aparcería, Capítulo "De la Orden de Tomar lo Lícito y Abandonar lo Dudoso", número 107 (Muslim Bin Hayaj, pág. 1219. Vol. III).

	mencionado el nombre de Al-Lah pues es una perversión" (Corán 6:121)
Alimento Makrooh:	Alimentos cuyo consumo es desaconsejable.
Alimento Masbooh:	Alimentos cuyo consumo es cuestionable o dudoso, es decir, aquellos con relación a los cuales existen diferentes opiniones jurídicas.
Alimento Mubah:	Aquellos alimentos que siendo lícitos queda al gusto de cada musulmán el comerlos o no.
Animal:	Animales de las siguientes categorías: Ungulados domésticos, solípedos domésticos, aves domésticas, lagomorfos, animales de caza de cría, aves de caza de cría (incluidas las ratites), animales de caza silvestres, es decir, mamíferos y aves terrestres silvestres, que se puedan cazar (incluidos los que vivan en territorios cercados en condiciones de libertad similares a las de los animales silvestres) y otros animales según lo determine la autoridad competente de acuerdo a la región o país.
Apto para el consumo humano:	Apto para el consumo humano, de conformidad con los criterios establecidos por el Código de Prácticas de Higiene para la Carne (RCP/CAC 58-2005): • Ha sido producido en las condiciones de higiene que se esbozan en el Código anteriormente citado. • Es apropiado para el uso al que se encuentra destinado. • Satisface los parámetros basados en los resultados con respecto a enfermedades o defectos según lo determinado por la autoridad competente.
Autoridad competente:	Es decir la autoridad oficial designada por las diferentes entidades gubernamentales y/o religiosas para el control de los diferentes procesos de la cadena productiva de productos cárnicos y sus derivados destinados al consumo de las comunidades musulmanas.
Basado en análisis de riesgos:	Que contiene cualquier objetivo de rendimiento, criterio de rendimiento o criterio del proceso formulado de conformidad con los principios del análisis de riesgos.
Buenas Practicas de higiene (BPH):	Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
Canal:	El cuerpo del animal después del faenado.
Carne cruda:	Carne fresca, picada o separada mecánicamente.
Carne elaborada/ manufacturada:	Productos resultantes de la elaboración de la carne cruda o de su ulterior elaboración de manera que, cuando se corta, en la superficie se observa que el producto ya no posee las características de la carne fresca.
Carne fresca:	Carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales.
Carne picada:	Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos.
Carne separada mecánicamente (CSM):	Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la susten-tan después del deshuesado de reses o de aves de corral, utilizando medios mecánicos que causan la pérdida o modificación de la estructura de la fibra muscular.
Carne:	Todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano.
Contaminante:	Todo agente biológico o químico, materia extraña u otra sustancia que no

	se haya agregado intencionalmente al alimento y que pueda poner en peligro su inocuidad, salubridad o estatus de permisibilidad.
Control de proceso:	Todas las condiciones y medidas aplicadas durante el proceso de producción que son necesarias para lograr la inocuidad, salubridad y garantía del estatus de permisibilidad de consumo de la carne
Corán:	Libro sagrado de los musulmanes y última revelación de Al-Lah, Creador del Universo.
Criterio de rendimiento:	Efecto que debe ser logrado en la frecuencia y/o concentración de un peligro en un alimento por medio de la aplicación de una o más medidas de control para lograr o contribuir al logro de un objetivo de rendimiento o un objetivo de inocuidad y/o permisibilidad de los alimentos.
Criterio del Proceso:	Parámetros de control del proceso físico, (por ejemplo tiempo, temperatura) en una etapa especificada que pueden aplicarse para lograr un objetivo de rendimiento o un criterio de rendimiento.
Dhabah:	Tipo de sacrificio animal ritual que se realiza a través de un corte limpio y profundo a nivel del cuello, por debajo de la garganta, que seccione las venas yugulares y la tráquea, sin tocar la espina dorsal, tal como fue ordenado por el Profeta Muhammad: "El sacrificio deberá hacerse con un corte a nivel de la garganta o en la base del cuello"[3] "Al realizar el degüello del animal no llevéis el corte hasta llegar a la médula espinal antes de asegurarte de que ha muerto"[4]
Din:	Reconocimiento de la obligación que posee todo ser humano para con su Creador y actos que en consecuencia se realizan acorde con el cumplimiento de las obligaciones que esta deuda impone. Todo ser humano se debe a su Creador y sustentador, y sus actuaciones deben supeditarse a las exigencias de la correspondencia para con esta deuda.
Divergencia:	Diferencias de interpretación y opinión en cuanto a la aplicación práctica de las dos principales fuentes de la jurisprudencia islámica: el Corán y la Sunna.
Enfermedad o defecto:	Toda anomalía que afecte a la inocuidad, salubridad y/o grado de aceptabilidad islámica de consumo.
Establecimiento:	Edificio o zona que se utiliza para efectuar actividades relacionadas con la higiene de la carne y que ha sido aprobado, registrado y/o incluido en una lista para tal fin por la autoridad competente.
Faenado:	Separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles.
Garantía de calidad:	Todas las actividades planificadas y sistemáticas que se realizan en el marco del sistema de calidad y que se han demostrado necesarias con el fin de dar suficientes seguridades de que una entidad cumplirá los requisitos estipulados de calidad
Higiene de la carne:	Todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.
Ihsan:	Búsqueda de la excelencia.
Inocuo para el consumo	Inocuo para el consumo humano, de conformidad con los siguientes criterios:

[3] Daraaqutni, pág. 53 Vol. XI, Hadiz 4817.
[4] Ibn Masud, Pág 237. Vol X.

humano:	• ha sido producido aplicando todos los requisitos relativos a la inocuidad de los alimentos que son apropiados para el fin que se destina; • satisface los criterios de rendimiento y de proceso basados en el análisis de riesgos para peligros especificados; y • no plantea peligros a niveles que sean nocivos para la salud humana.
Inspección ante-mortem:	Todo procedimiento o prueba efectuado por una persona competente a animales vivos con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, salubridad y grado de permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico y su destino.
Inspección organoléptica:	Utilización de los sentidos de la vista, el tacto, el gusto y el olfato para la identificación de enfermedades y defectos.
Inspección post-mortem:	Todo procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a todas las partes pertinentes de animales sacrificados con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, salubridad y grado de permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico y su destino.
Inspector oficial:	Persona competente designada, acreditada o reconocida de algún otro modo por la autoridad competente para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la verificación de la permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico de los productos elaborados, en nombre de la autoridad competente o bajo la supervisión de la misma.
Inspector veterinario:	Inspector oficial que posee un título profesional de veterinario y lleva a cabo las actividades oficiales relacionadas con los diferentes procesos del sacrificio y la higiene de la carne que estipule la autoridad competente
Matadero:	Todo establecimiento en donde se sacrifican y se preparan para el consumo humano determinados animales y que ha sido aprobado, registrado y/o incluido en una lista por la autoridad competente para dicho fin.
Musinnah:	Animal joven que ha completado su dentición.
Musulmán:	Persona que ha adoptado el islam como modo de vida.
Najr:	Tipo de sacrificio animal ritual recomendado para animales de gran tamaño, consiste en una incisión profunda desde la base hasta la mitad del cuello, que seccione los grandes vasos (vena cava superior y el tronco branquiocefálico)
No comestible:	Que ha sido objeto de inspección y dictamen por una persona competente o respecto del cual la autoridad competente ha determinado de algún otro modo que no es apto para el consumo humano.
Operador del establecimiento:	Persona encargada del control de un establecimiento a quien corresponde garantizar que se cumplen los requisitos reglamentarios de higiene y permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico de la carne.
Organismo competente:	Organismo reconocido oficialmente y supervisado por la autoridad competente para llevar a cabo actividades específicas relativas a la higiene y permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico de la carne.
Peligro:	Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud o afectar su grado de permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico.

Persona competente:	Persona que tiene la capacitación, los conocimientos, las aptitudes y la capacidad para desempeñar la tarea que se le asigne, y que está sujeta a los requisitos especificados por la autoridad competente.
Preparado de carne:	Carne cruda a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos.
Procedimientos operativos normalizados:	Sistema documentado para garantizar la limpieza física y ritual del personal, las instalaciones, los equipos y los instrumentos y, en caso necesario, su desinfección y purificación ritual para alcanzar niveles especificados antes de las operaciones y en el curso de las mismas.
Producción primaria:	Todas las etapas de la cadena alimentaria que forman parte de la producción animal y el transporte de los animales al matadero, o de la caza y el transporte de los animales de caza silvestres a un depósito para animales de caza.
Productos listos para consumo (PLPC):	Productos destinados al consumo sin ulteriores tratamientos biocidas.
Residuos químicos:	Residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas según se describen en las definiciones a los efectos del Codex Alimentarius
Sacrificio ritual:	Sacrificio efectuado de acuerdo a las condiciones establecidas dentro de la legislación islámica a fin de hacer de un animal un alimento permitido para el consumo de los musulmanes.
Sistemas de garantía de calidad:	Estructura, procedimientos, procesos y medios de organización necesarios para lograr la garantía de la calidad
Sunna:	Conjunto de narraciones acerca de los dichos y hechos del profeta Muhammad.
Testimonio de fe:	Reconocimiento interno y externo de la aceptación del Islam como modo de vida.
Verificación:	Actividades desempeñadas por la autoridad competente y/o el organismo competente para determinar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

5. DE LOS ENTES CERTIFICADORES Y ORGANISMOS DE CONTROL Y VIGILANCIA.

El control y vigilancia de las empresas productoras de alimentos aptos para el consumo de las comunidades musulmanas, etiquetados bajo el sello Halal, los cuales se encuentran tipificados en las Directrices Generales para el uso del Termino Halal, CAC/GL 24-1997 de la Comisión del Codex Alimentarius, así como la certificación de los productos etiquetados con este sello, se encontrará bajo potestad de las autoridades designadas por los entes gubernamentales para tal efecto y del **Comité latinoamericano de Certificación Halal (CLACH)**, por intermedio de las empresas certificadoras autorizadas para tal fin.

5.1. DEL COMITÉ LATINOAMERICANO DE CERTIFICACIÓN HALAL

5.1.1.Misión:

El Comité Latinoamericano de Certificación Halal (CLACH) es el organismo encargado de garantizar a los consumidores musulmanes de América Latina alimentos aptos para el consumo de acuerdo a los estándares establecidos por la legislación islámica, que además gocen de excelencia y alto valor nutricional, respondiendo de esta forma a sus necesidades particulares como comunidad religiosa, sin descuidar su salud y bienestar. Todo lo anterior basándose en los sólidos principios y valores establecidos por Al-Lah, que fueron transmitidos a la humanidad a través del Corán y la Sunna.

5.1.2.Visión:

Como organismo pionero en certificación, vigilancia y control de las cadenas productivas de alimentos aptos para consumo de las comunidades musulmanas en América latina, nuestros esfuerzos se orientan a estar siempre a la vanguardia del mejoramiento de la aplicación de la legislación islámica a los productos y procesos involucrados con las diferentes etapas de este sector productivo.

A partir de esa premisa, el objetivo es cumplir con las exigencias de una sociedad que avanza hacia una vida más saludable, física y espiritualmente, cultivando a largo plazo los valores islámicos necesarios para hacer de nuestras comunidades y el entorno que nos rodea un mejor lugar para vivir, sembrando las semillas de la tolerancia y el respeto, y rescatando y dando a conocer el gran tesoro del saber que antaño hizo de las comunidades musulmanas un verdadero baluarte científico sobre la cual se edificó la ciencia moderna.

5.1.3. Objetivos:

5.1.3.1. Promover la transparencia y rigor de los métodos de verificación y control utilizados como criterios base para la certificación de alimentos y procesos bajo el sello Halal.

5.1.3.2. Velar por el uso del sello Halal en América Latina.

5.1.3.3. Acreditar a los organismos responsables de los procesos de auditoria y certificación de productos y procesos.

5.1.3.4. Vigilar y controlar el funcionamiento de los organismos de auditoria.

5.1.3.5. Sancionar hasta con la perdida de la acreditación a aquellos entes de auditoría o empresas que no cumplan con los requisitos y procedimientos establecidos por esta norma.

5.1.3.6. Proveer a las empresas, consumidores, entidades oficiales y demás partes interesadas información objetiva, fiable, imparcial y exacta acerca de la gestión de este comité y de los organismos que de él dependen, así como de los principios, valores y normas islámicas en los que se basan los requisitos de esta norma.

5.1.4. COMPOSICIÓN DEL COMITÉ LATINOAMERICANO DE CERTIFICACIÓN HALAL (CLACH):

La junta directiva del **Comité latinoamericano de Certificación Halal (CLACH)**, cuyas condiciones para nombramiento y remoción de sus miembros se encuentran regidos por los dispuesto en sus estatutos, estará compuesto de la siguiente forma:

- Un miembro designado por el Centro de Certificación Halal de Chile (Chilehalal), en calidad de miembro fundador.

5.1.4.1. Un miembro designado por las mezquitas u organizaciones Islámicas que formen parte de la asamblea general.

5.1.4.2. Un miembro designado por los organismos de certificación que hagan parte de la asamblea general.

5.1.4.3. Un miembro designado por las organizaciones de consumidores pertenecientes a la asamblea general.

5.1.4.4. Un Imam designado por sus pares pertenecientes a la asamblea general.

5.2. DE LOS ENTES ENCARGADOS DE LA AUDITORIA Y CERTIFICACIÓN

Los organismos de auditoría, control y certificación son organizaciones no gubernamentales sin ánimo de lucro ni vinculación comercial o personal alguna con las empresas auditadas, encargadas de velar por la correcta aplicación de esta norma a nivel de las empresas, función que deberán desempeñar de manera ética, transparente y respetuosa.

5.3. DE LOS AUDITORES

Los auditores son las personas designadas por el organismo auditor a fin de verificar en campo el cumplimiento y correcta aplicación de esta norma dentro de los diferentes procesos y verificar la veracidad de la información consignada en los registros de los diferentes procesos de la empresa auditada.

5.3.1. Requisitos para el Auditor:

5.3.1.1. Ser musulmán.

5.3.1.2. Demostrar competencia para el optimo desempeño del cargo.

5.3.1.3. Ser una persona reconocida dentro de su comunidad por su comportamiento ético e integro.

5.3.1.4. No poseer ningún vinculo comercial, laboral o personal con la empresa auditada.

5.3.2. Funciones del Auditor:

5.3.2.1. Velar por la correcta aplicación e esta norma dentro de los diferentes procesos de la cadena productiva.

5.3.2.2. Verificar la veracidad de la información consignada en los registros obligatorios dentro del sistema de gestión de la calidad Halal.

5.3.2.3. Diferenciar mediante una marca previamente establecida (Sello o logotipo) los productos y/o lotes de productos fabricados bajo estricto complimiento de esta norma, los cuales serán expendidos con el sello Halal.

5.3.2.4. Informar al ente encargado de la auditoria y certificación, y a la directiva de la empresa auditada acerca de las anomalías encontradas en

las empresas auditadas y los riesgos que dentro del proceso productivo existan.

5.3.2.5. Velar por la integridad de los instrumentos, materiales y equipos utilizados para el optimo cumplimiento de su labor.

6. CRITERIOS BÁSICOS PARA DETERMINAR EL GRADO DE PERMISIBILIDAD DE UN ALIMENTO.

6.1. Todo aquello que ha sido creado por Al-Lah es permitido, excepto lo que ha sido expresamente prohibido por Al-Lah o Su mensajero.

6.2. Solo Al-Lah posee la potestad para establecer lo lícito y lo prohibido, ningún ser humano posee este derecho, independientemente de su grado de piedad o poder.

6.3. Prohibir lo que es lícito y permitir lo ilícito es una violación al principio de unicidad de Al-Lah, equivale a atribuirle asociados.

6.4. La razón básica por la que Al-Lah ha prohibido el consumo de algunos productos es su impureza y/o peligrosidad, no es necesario para un musulmán conocer la razón exacta de ello, pues es potestad exclusiva de Al-lah revelarla o no a Sus siervos.

6.5. Al-Lah ha hecho lícitos un conjunto de alimentos suficientes para garantizarle al ser humano una vida digna, solo ha prohibido cosas innecesarias o superfluas para las que ha dado mejores alternativas.

6.6. Todo aquello que conduzca a lo prohibido es repudiable.

6.7. Pretender hacer pasar lo licito por ilícito y viceversa, y hacer licito aquello que Al-Lah ha prohibido son actos repudiables.

6.8. Las buenas intenciones no hacen lícito lo prohibido. Cualquier acción permisible, acompañada por una buena intensión constituye un acto de adoración, de modo contrario constituirá una falta, independientemente de la honorabilidad de su propósito.

6.9. Los actos y cosas cuyo grado de permisibilidad sea dudoso deberán ser evitados.

6.10. No existen excepciones en cuanto a la obligatoriedad del cumplimiento de las prohibiciones, aunque hay casos en los que dependiendo de las circunstancias

particulares todo juicio puede variar, sobre todo en aquellos que comprometen la sobrevivencia del individuo.

7. ALIMENTOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO SEGUN LA LEGISLACIÓN ISLAMICA.

De a cuerdo a lo estipulado en el Corán y la Sunna, todos aquello creado por Al-Lah es apto para se utilizado como alimento, excepto lo que ha sido expresamente prohibido por estas fuentes:

"**¡Creyentes! Comed de las cosas buenas que os proveemos y agradeced a Al-Lah si es verdad que le adoráis**" (Corán 2:172)

"**Vosotros que creéis: Cumplid con los contratos. Os están permitidos los animales del rebaño, con las excepciones que se enuncian...**" (Corán 5:1)

7.1. ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

En principio todo alimento de origen vegetal será lícito, excepto aquellos cuya ingesta represente un peligro para la vida y/o la salud del ser humano o alteren su comportamiento y/o estado de conciencia.

7.2. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

7.2.1. ANIMALES TERRESTRES

Todo animal y los productos que de él se deriven serán lícitos excepto aquellos que han sido expresamente prohibidos por el Corán y la Sunna:

"**Ciertamente, se os prohíbe la carroña, la sangre, la carne de cerdo y lo que sea ofrendado a otro que Al-Lah; no obstante quien se vea obligado a hacerlo en contra de su voluntad y sin buscar en ello un acto de desobediencia, no incurrirá en falta. Es cierto que Al-Lah es Perdonador y Compasivo**". (Corán 2:173)

"**Se os prohíbe la carroña, la sangre, la carne de los animales de cerda, de los que hayan presentados a otro que Al-Lah, de los muertos por anoxia, extenuación, asesinato o tope, de los que hayan sido devorados por fieras, excepto que los inmoléis, y los que han sido degollados sobre los pilones**" (Corán 5:3)

"**Y no comáis de aquellos sobre lo que no haya sido mencionado el nombre de Al-Lah pues es una perversión**" (Corán 6:121).

7.2.1.1. De los ungulados aptos para el consumo humano según la legislación islámica.

Serán lícitos para el consumo humano, según la legislación islámica todos los animales ungulados rumiantes, a excepción de los solípedos domésticos, siempre y cuando hayan sido sacrificados de acuerdo a la legislación islámica.

7.2.1.2. De los lagomorfos y las aves de corral aptos para el consumo humano según la legislación islámica.

Será lícito el consumo de todos los animales de estas categorías siempre y cuando hayan sido sacrificados de acuerdo a la legislación islámica.

7.2.1.3. De los animales de caza de cría o salvajes aptos para el consumo humano según la legislación islámica.

Serán aptos para el consumo humano de acuerdo a la legislación islámica todos los animales de esta categoría a excepción de los que a continuación se enumeran:

7.2.1.3.1. Roedores omnívoros

7.2.1.3.2. Primates

7.2.1.3.3. Reptiles no herbívoros[5]

7.2.1.3.4. Anfibios[6]

7.2.1.4. De las aves de caza de cría o salvajes.

Serán aptas para el consumo humano, de acuerdo a la legislación islámica todas las aves de este grupo, incluidas las ratites[7], excepto las aves rapaces, las de rapiña y toda aquella cuyo régimen alimenticio no sea insectívoro o frugívoro.

7.2.1.5. Otros animales

[5] Cabe anotar que de entre los lagartos los únicos cuyo consumo es lícito son los de la familia *Dipsosaurus*, conocidos como lagartos del desierto o iguanas, y entre las tortugas las únicas que se encuentran prohibidas son las de la familia *Chelydridae*, por ser omnívoras.

[6] Ranas, sapos y salamandras.

[7] Aves que no vuelan.

7.2.1.5.1. Será ilícito el consumo de todo insecto, molusco o gusano, excepto los de la familia *Schistocerca Gregoria*, conocidos como saltamontes del desierto.

7.2.1.6. Será ilícito el consumo de todo animal que haya sido alimentado con sustancias islámicamente prohibidas o piensos que las contengan.

7.2.2. ANIMALES ACUATICOS

Se entiende por animal acuático aquel que vive en el agua durante toda su vida, desarrollando sus funciones vitales dentro de ella.

En principio es lícito el consumo de todo animal acuático, excepto aquellos cuyo consumo represente un peligro para la salud y/o la vida del ser humano.

7.3. Se encuentra expresamente prohibido el consumo de toda sustancia de origen animal, considerada islámicamente como impura (Nayisa), es decir, excretas sólidas o líquidas y las partes del cuerpo que con ellas se hubieren encontrado en contacto antes de haber sido purificadas.

8. SACRIFICIO ANIMAL RITUAL

Desde el punto de vista de la legislación islámica, el sacrificio ritual es la forma de dar muerte a un animal de modo que su carne sea lícita para consumo humano.

Este proceso incluye todas las etapas dentro de la cadena de producción alimentaria que pudieren influir, en mayor o menor medida, en el grado de permisibilidad de consumo de la carne, se encuentre esta destina a comercialización en fresco o a procesamiento.

8.1. REQUERIMIENTOS DE LAS DIFERENTES ETAPAS DEL SACRIFICIO ANIMAL RITUAL.

8.1.1.Recepción.

A la llegada de los animales al lugar de sacrificio deberán ser tomadas en cuenta las siguientes consideraciones:

8.1.1.1. Solo podrán ser admitidos animales de especies cuyo consumo sea permitido por la ley islámica.

8.1.1.2. Los animales deberán ser presentados sanos, limpios y debidamente identificados.

8.1.1.3. Solo podrán ser admitidos para sacrificio animales adultos jóvenes, que hayan completado su dentición (Mussinah), fisiológicamente sanos y sin ningún tipo de defecto o discapacidad física.

8.1.1.4. Todo animal deberá presentar una ficha de origen en la cual se indiquen sus antecedentes: fecha de nacimiento, peso, características físicas particulares, enfermedades sufridas, medicamentos que le hayan sido aplicados, tipo de alimento constitutivo de su dieta y demás detalles exigibles a fin de garantizar la trazabilidad del animal.

8.1.1.5. Los operadores deberán avalar ante el ente auditor la veracidad de la información proveniente de sus proveedores y demás empresas involucradas en el proceso de producción primaria, sin perjuicio de las verificaciones que a titulo propio el ente auditor realice. No obstante lo recomendable es que el operador exija a sus proveedores la estandarización y certificación de sus procesos y productos.

8.1.1.6. Todos los animales deberán ser sometidos a una inspección ante-mortem en la cual, personal competente, evalúe la información contenida en la tarjeta de identificación a fin de identificar los posibles riesgos provenientes del proceso de producción primaria tales como: animales alimentados con sustancias sanitaria o islámicamente prohibidas, riesgos de contaminación por sustancias sanitaria o islámicamente prohibidas, etc. Debiendo ser llevadas a cabo en lo posible las pruebas y exámenes pertinentes a fin de establecer de modo objetivo y certero el grado de aceptabilidad del animal.

8.1.1.7. En el caso de los rumiantes es recomendable su llegada a las zonas de acopio, como mínimo, durante las doce horas previas a las labores de faenado, a fin de posibilitar el descanso y la disminución del estrés causado por el proceso de transporte.

8.1.1.8. En el caso de las aves, lo recomendable es realizar el sacrificio y faenado inmediatamente después de su llegada, dado que el encierro en las zonas de acopio suele aumentar sus niveles de ansiedad y estrés.

8.1.1.9. Las zonas de acopio deberán estar limpias, brindar los requerimientos mínimos necesarios para garantizar el bienestar del animal y estar separadas de las zonas de degüello y faenado.

8.1.1.10. Deberá darse de beber a los animales durante su estancia en la zona de acopio y alimentarles solo de ser necesario.

8.1.2.Inmovilización

8.1.2.1. Ganado Mayor

8.1.2.1.1. Se prohíbe el uso del método de inmovilización por medio de cadenas y argollas ya que este atenta contra el tratamiento humanitario del animal.

8.1.2.1.2. Lo recomendable es usar cajones de inmovilización adecuados para cada especie.

8.1.2.2. Ganado Menor

8.1.2.2.1. Se aconseja el uso de cajones de inmovilización, sin embargo podrán ser inmovilizados de manera manual siempre y cuando se respete la integridad y dignidad del animal y no se le cause estados de ansiedad.

8.1.2.3. Aves de Corral y Especies Menores

8.1.2.3.1. Deberán ser sujetados cuidadosamente por las patas en una banda de transporte o utilizando conos de sujeción.

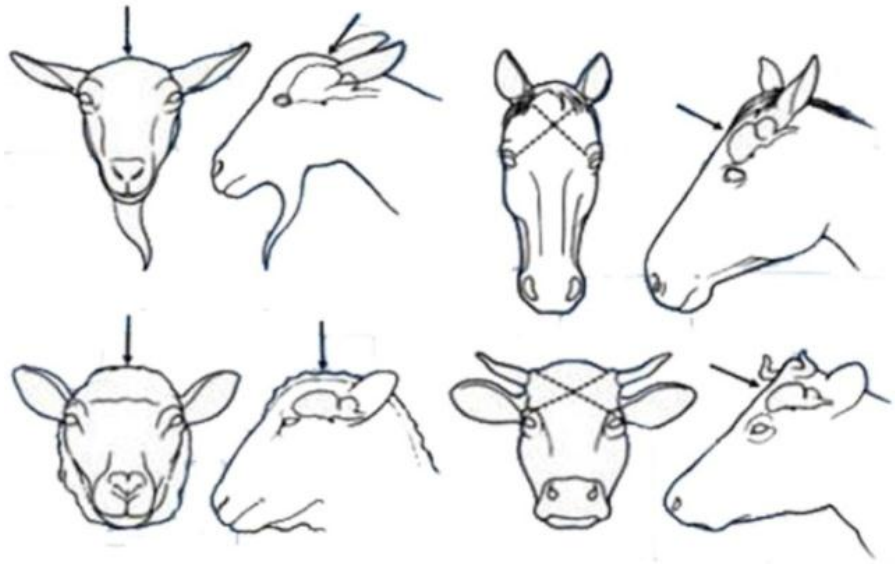
8.1.3. ATURDIMIENTO, INSENSIBILIZACIÓN O ATRONADO

8.1.3.1. Se prohíbe el uso de todo método irreversible de aturdimiento, insensibilización o atronado, es decir, solo serán admitidos aquellos métodos en los cuales luego de transcurrido un tiempo prudencial de inconciencia el animal pueda levantarse sin haber sufrido ningún tipo de daño permanente.

8.1.3.2. Se consideran tiempos prudenciales de anestesia los siguientes:

METODO	TIEMPO DE ATURDIMIENTO O ANESTECIA (Segundos)	
ESPECIE	**GANADO MAYOR Y MENOR**	**AVES DE CORRAL**
Percusión	120	-
Electricidad	20-90	30

8.1.3.3. El aturdimiento por percusión solo será permitido mediante el uso de un percutor de perno cautivo con perno en hongo, el cual deberá ser colocado en los puntos especificados de acuerdo a la especie:



8.1.3.4. No será permitido el uso del método de aturdimiento por percusión en especies menores.

8.1.3.5. Se recomienda el uso del aturdimiento eléctrico en ovinos, caprinos y aves de corral incluidos los avestruces, pero deberá evitarse su uso en bovinos y especies de gran tamaño.

8.1.3.6. La carga, intensidad y tiempo de aplicación del choque eléctrico requerido para el aturdimiento del animal variará de acuerdo a la especie, el tamaño y el equipo, sin embargo el operador deberá garantizar el estado vital del animal.

8.1.3.7. En caso de que el operador no pueda demostrar la condición vital del animal a sacrificar luego de la aplicación del método de aturdimiento elegido, se prohibirá su uso y el animal no podrá permanecer en la línea de producción ni su carne podrá se expendida como apta para el consumo de los musulmanes.

8.1.4. DETERMINACION DE LA CONDICION VITAL Y EL GRADO DE SENSIBILIDAD DEL ANIMAL.

8.1.4.1. En el caso de bovinos, equinos, ovinos y caprinos aturdidos por medio de un arma de percusión, los animales deberán desplomarse inmediatamente en completo estado de inconciencia, no deberá haber respuesta alguna a estímulos auditivos o táctiles, deberán mostrar flacidez muscular , mantener estable sus ritmos respiratorio y cardíaco, y mostrar respuesta pupilar ante la exposición directa a un haz de luz.

8.1.4.2. En el caso de los ovinos, caprinos y avestruces aturdidos eléctricamente, se inducirá un estado epiléptico severo caracterizado por paroxismos pasajeros y convulsiones recurrentes, acompañados por espasmos rígidos que pueden durar hasta 30 segundos, tiempo luego del cual deberá evaluarse al animal y determinar su estado de inconciencia.

8.1.4.3. El auditor tomará muestras al azar en la línea de producción para determinar mediante análisis profundo la condición vital y grado de insensibilidad de los animales pertenecientes a los diferentes lotes, aplicando como parámetro de evaluación los siguientes indicadores:

SIGNO CLINICO	IMPLICACION FISIOLOGICA
Reflejo Corneal: se produce al tocar la cornea o el parpado estando el ojo cerrado.	El reflejo corneal es una muestra de que existe respuesta cerebral, su ausencia indica que el animal está irreversiblemente inconsciente o muerto.
Reflejo Pupilar: se produce al exponer la pupila a un haz de luz directa.	El reflejo pupilar es una respuesta involuntaria de los nervios craneales, la dilatación pupilar, aun ante estimulación luminosa, es un signo adicional de la perdida de la función cerebral.
Pestañeo:	El pestañeo es generado como respuesta a un reflejo de preservación del ojo, su ausencia indica pérdida de la capacidad sensorial y motora de los órganos controlados por los nervios craneales, siendo un claro signo de anestesia,
Nistagmo:	La oscilación espasmódica del globo ocular alrededor de su eje

	horizontal o vertical indica una disfunción en el cerebelo, puede presentarse o no dependiendo del método de aturdimiento aplicado.
Movimiento focalizado del ojo:	Este reflejo implica actividad cortical a nivel de percepción y es muestra clara de la existencia de actividad motora en los músculos del ojo, por lo tanto indica que el animal está consciente.
Prueba de estimulación sensorial:	Indica la presencia de actividad cortical, motora coordinada en los nervios craneales y de la corteza cerebral. De ser positiva es altamente probable que el animal este consciente.
Jadeo:	Es un signo del proceso de muerte cerebral, no es un indicador fiable de estado de consciencia.
Respiración rítmica:	El ritmo respiratorio es controlado por el tronco cerebral, se ausencia indica cese de la función cerebral por estado de inconsciencia o muerte.
Vocalización:	Indica que la función somatosensitoria y motora del cortex se encuentra activa, por lo tanto es prueba de que el animal está consciente.
Pataleo:	Algunas veces indica inhibición de los neurotransmisores ubicados en la espina dorsal. No necesariamente es una prueba de consciencia.
Respuesta motora a la estimulación del lomo del animal:	Este movimiento puede ser inducido por una respuesta involuntaria de las estructuras subcorticales, pero en muchos de los casos indica el restablecimiento de las funciones de la corteza cerebral y de la tonicidad muscular. En caso de presentarse indica que muy probablemente el animal posee sensibilidad.
Cabeza colgante:	Indica perdida de tono muscular y control del cerebro sobre la postura. Revela inconsciencia o anestesia.
Aleteo:	Puede ser signo de inhibición de las funciones transmisoras de la espina dorsal, pero también podría ser un intento del animal por aletear y volar, caso en el cual indica estado de consciencia.
Estimulo nasal:	La respuesta al estimulo nasal indica actividad en el circuito sensor y motor de los nervios craneales, lo cual es signo de que posiblemente el animal esté recobrando la sensibilidad.
Lengua descolgada:	La relajación y descuelgo de la lengua puede indicar perdida de las funciones del nervio craneal, pero no es un signo significativo de inconsciencia o anestesia. Los movimientos de flexión en la lengua podrían indicar un posible retorno de la sensibilidad

8.1.4.4. Todo animal muerto o que haya sufrido daño irreversible durante el proceso de aturdimiento deberá ser sacado de la línea de producción.

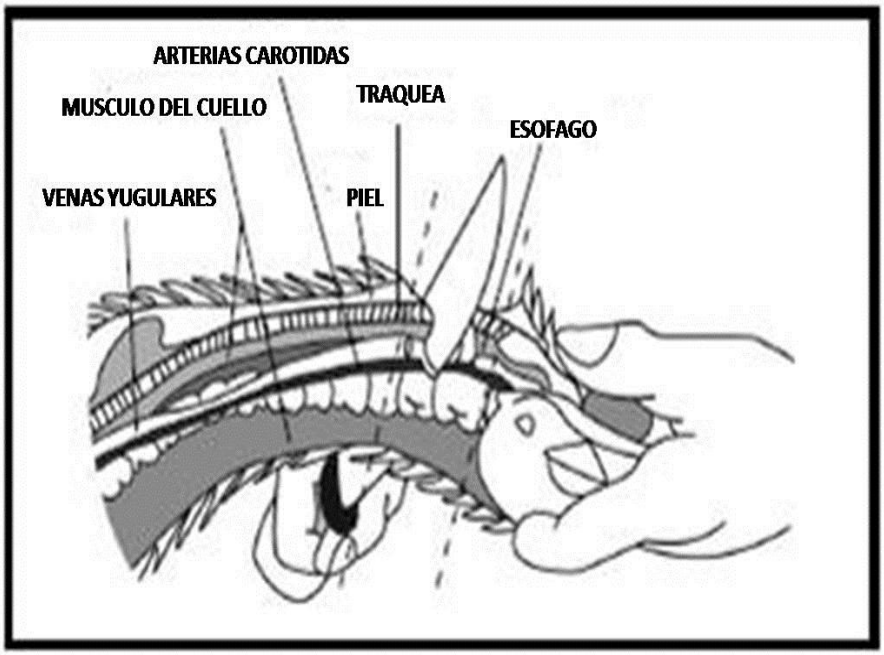
8.1.4.5. En los casos en los que el aturdimiento no sea llevado a cabo, el operario deberá garantizar el bienestar del animal y su trato humanitario.

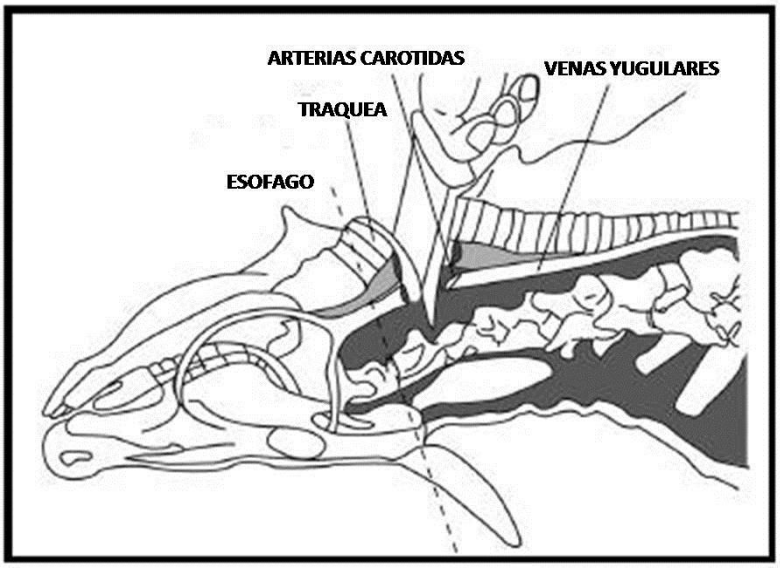
8.1.4.6. Se prohíbe el sacrificio de animales estresados o asustados.

8.1.5. El Degüello

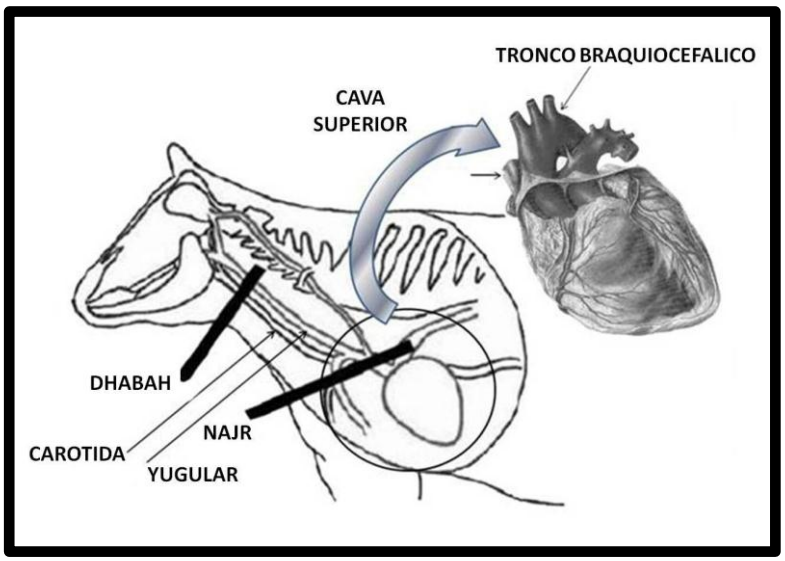
8.1.5.1. El degüello deberá ser llevado a cabo por un musulmán, capacitado para desempeñar de manera idónea esta función, quien pronunciará el nombre de Al-Lah al realizar el degüello de cada animal en los procesos manuales o al encendido de la máquina en los procesos automatizados.

8.1.5.2. En el caso del ganado menor y las especies menores, incluidas las aves de corral y los avestruces deberá llevarse a cabo un corte limpio y profundo a nivel del cuello, por debajo de la garganta, que seccione las venas yugulares y la tráquea, sin tocar la espina dorsal, sin embargo no es recomendable el seccionamiento del esófago para evitar la contaminación del área con fluidos provenientes de la vía digestiva.





8.1.5.3. En el caso del ganado mayor lo recomendable es realizar una incisión profunda desde la base hasta la mitad del cuello que seccione los grandes vasos (Vena cava superior y el tronco branquicefálico) a fin de garantizar un desangre total y rápido de la pieza, sin embargo podrá llevarse a cabo, de ser necesario el *Dhabah*, al que se hizo referencia en el inciso anterior.



8.1.5.4. En el caso de especies de ganado mayor y menor, así como de los avestruces, previamente aturdidos podrá procederse al izado inmediato de los animales antes de su degüello, lo cual resulta recomendable por comodidad y seguridad de los operarios y eficiencia en el proceso, pero nunca deberá llevarse a cabo en animales sin previo aturdimiento.

8.1.5.5. En caso de degüello manual, la herramienta deberá ser un cuchillo convencional de hoja fina y afilada, a fin de que el corte pueda realizarse en un solo movimiento.

8.1.5.6. En el caso de líneas de producción automatizada con degolladoras mecánicas estas deberán contar con hojas delgadas y filosas y cumplir con los siguientes requisitos:

8.1.5.6.1. Un operario musulmán deberá invocar el nombre de Al-lah al encender la máquina.

8.1.5.6.2. La altura del disco rotatorio de la degolladora deberá ser ajustado de manera que pueda realizar el corte justo debajo de la cabeza del animal, no sobre ella, y a una distancia suficiente para seccionar solo las primeras tres cuartas partes del cuello, respetando el último cuarto correspondiente a la espina dorsal. En ningún momento el animal podrá ser decapitado.

8.1.5.6.3. Un operario musulmán calificado deberá revisar los animales a su salida de la máquina a fin de llevar a cabo el degüello de las aves que no hubieren sido degolladas o aquellas cuyo degüello no haya sido adecuado, al hacerlo, deberá invocar el nombre de Al-Lah por cada una de las aves.

8.1.5.6.4. En el caso de las aves que no hayan sido correctamente degolladas y que hayan salido de la maquina sin vida, deberán ser sacadas inmediatamente de la línea de producción.

8.1.6. Desangrado

8.1.6.1. Un correcto proceso de desangre debe garantizar la perdida de entre el 40 y 60% del total del volumen sanguíneo.

8.1.6.2. En los mamíferos deberá procurarse que la mayor cantidad posible de sangre fluya en los dos primeros minutos, antes que sea alcanzado el tiempo promedio de coagulación, disminuyendo de esta manera el riesgo de hemorragias intramusculares por aumento en la presión de las arteriolas y capilares como respuesta a la baja en el volumen sanguíneo.

8.1.6.3. La calidad del desangre podrá evaluarse de acuerdo a los siguientes parámetros de evaluación:

METODO	TIEMPO DE PERDIDA DE LA RESPUESTA CEREBRAL ASOCIADA A LA PERDIDA DEL 30 AL 40% DEL VOLUMEN SANGUINEO (Segundos) [8]			TIEMPO TRANSCURRIDO HASTA LA PERDIDA DE SENSIBILIDAD AL DOLOR (Segundos)		
	GANADO MAYOR	GANADO MENOR	AVES DE CORRAL	GANADO MAYOR	GANADO MENOR[9]	AVES DE CORRAL[10]
Sección de carótidas y yugulares	60-90	30-60	30	-	5.4-19.6 con promedio de 12.5	12-15
Solo venas yugulares	180	50-60	-	-	-	-
Vena cava superior y tronco braquiocefálico	30[11]	-	-	19.5[12]	-	-

8.1.6.4. Se recomienda, siempre y cuando sea posible, el uso de estimuladores eléctricos de baja tensión a fin de optimizar el proceso de desangrado.

8.1.6.5. Deberá transcurrir un período de espera mínimo de entre 5 a 6 minutos luego del degüello, antes de llevar a cabo la confirmación de la muerte del animal y poder proceder a las labores de faenado, esto en cumplimiento de las palabras del Mensajero de Al-Lah: “Jamás precipitéis la muerte del animal”[13]

8.1.7.PREPARACION DE LA CARNE

8.1.7.1. Deberá vigilarse cuidadosamente la observación de las máximas medidas de higiene posibles en esta etapa del proceso.

[8]Resumen del estudio realizado bajo condiciones controladas por Levinger (1995;1976), citado en “Report on Good and Adverse Practices- Animal Welfare Concerns in Relation to Slaughter Practices from the Viewpoint of Veterinary Sciences” (Von Holleben, y otros, 2010, págs. 14-16).

[9] Reporte de las visitas realizadas por el equipo de Dialrel a plantas con líneas de producción de alta velocidad durante las cuales observó el sacrificio de 400 ovejas (Von Holleben, y otros, 2010, págs. 34-35).

[10] Estudio llevado a cabo en 692 aves de corral sacrificadas por método Kosher (Barnett, Croning, & Scott, 2007, págs. 160,45-49).

[11] Según informe publicado por la Universidad de Sinaloa (Rios & Acosta, 2008, pág. 115. Vol. 2. No 2).

[12] Según resultados del estudio llevado a cabo por el Dr. N. Gregory en 147 bovinos adultos (Gregory N. , 2010)

[13] Daraaqutni, Página 53. Vol. XH, hadiz 4817.

8.1.7.2. El faenado solo podrá ser iniciado previa confirmación de la muerte del animal.

8.1.7.3. Es necesario separar las líneas de producción halal de las que no lo son.

8.1.7.4. Deberá prestarse especial atención y cuidado al proceso de eviscerado ya que los contenidos de estómagos e intestinos pueden contaminar la carne haciéndola islámicamente ilícita.

8.1.7.5. En el caso de ganado mayor y menor se recomienda el uso de ligadores de esófago y ano.

8.1.7.6. El esternón solo podrá ser cortado luego de la evisceración.

8.1.7.7. Deberá lavarse cuidadosamente la canal a fin de retirar la mayor cantidad posible de sangre remanente.

8.1.7.8. Se recomienda someter la canal a un proceso de maduración a fin de convertir las trazas de glucógeno en ácido láctico y eliminar las de hemoglobina. La temperatura y tiempo de duración del proceso variará de acuerdo a la especie y el tamaño de la pieza.

8.1.7.9. Deberá llevarse a cabo un examen post-mortem en el cual se determine de manera definitiva el grado de aceptabilidad para consumo de acuerdo a la ley Islámica.

8.1.7.10. Las canales que presenten hematomas o petequias deberán ser rechazadas ya que estas son síntomas de maltrato animal ante-mortem o electrocución en el caso de animales en los cuales se haya aplicado aturdimiento eléctrico.

8.1.7.11. Los animales a los que se le hubiere aplicado aturdimiento por percutor de perno cautivo en hongo, los cuales presenten hematoma craneal, perforación craneana o hematomas cerebrales, deberán ser rechazados ya que esto indica que existió daño cerebral irreversible o muerte durante el aturdimiento.

8.1.7.12. Las canales que presenten PSE[14] o DFD[15] deberán ser rechazadas debido a que esto es señal de altos niveles de estrés en el animal al momento del sacrificio.

8.1.7.13. Los operadores deberán implementar, de acuerdo a sus capacidades, los mecanismos necesarios para lograr carnes con un contenido promedio de 0,3% de sangre residual, el cual es el indicador optimo de calidad de desangrado.

8.1.8. EMPACADO, ETIQUETADO Y ALMACENAMIENTO

8.1.8.1. Sin perjuicio a lo estipulado en las Directrices generales para el uso del Término Halal, plasmado en el documento CAC/GL 24-1997, deberán tomarse en cuenta los siguientes requisitos:

8.1.8.1.1. Deberán poseer en un lugar visible de la etiqueta el sello de identificación de producto Halal, acompañado por los datos completos de origen y la entidad certificadora.

8.1.8.1.2. Deberán ser almacenados de manera separada a los productos no halal.

8.1.8.1.3. Deberá garantizarse la trazabilidad de los procesos de empacado, etiquetado y almacenamiento.

8.1.8.1.4. Será imprescindible la inspección por parte de un musulmán capacitado.

8.1.8.1.5. Los productos destinados a la exportación deberán ir acompañados por un certificado halal expedido por una autoridad competente.

8.2. LOCACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS

---

[14] Pálida, blanda y exudativa, es decir, carnes caracterizadas por un aumento rápido de la concentración de ácido láctico después del sacrificio que produce una caída súbita del PH muscular a los 45 minutos, afectando drásticamente la capacidad de retención de agua, el color, etc.

[15] Oscuras, firmes y secas, es decir, carnes caracterizadas por un alto valor del PH post-mortem a las 24 horas, en donde los músculos con pocas reservas de glucógeno no se acidifican ya que la cantidad de acido láctico producida es baja.

8.2.1. Al inicio de cada jornada deberá verificarse la adecuada limpieza y correcta purificación ritual de las locaciones, maquinarias y equipos.

8.2.2. En los casos de empresas con líneas de producción halal y no halal, que trabajen de manera simultánea, estas deberán estar separadas por barreras físicas que minimicen el riesgo de contaminación cruzada entre ambas.

8.2.3. En los casos de empresas con línea de producción única pero producción de productos halal y no halal, estos deberán llevar a cabo una estricta planeación de procesos de tal manera que nunca sean procesados simultáneamente. Dicha programación deberá ser informada con mínimo 48 horas de anticipación al ente certificador a fin de que estos puedan constatar la correcta limpieza y purificación de locaciones, maquinarias y quipos antes de inicio del proceso de producción de productos certificados con el sello halal.

8.2.4. Las locaciones, maquinarias y equipos deberán ser previamente lavados y desinfectados antes del proceso de purificación, para lo cual deberán utilizarse productos que no contengan ningún tipo de sustancia catalogada como impura.

8.2.5. El proceso de purificación deberá llevarse a con agua pura que corra, siempre que sea posible, sin embargo en casos en los que debido a las características especificas de la locación, maquinaria o equipo, no sea posible, podrán utilizarse chorros de vapor de agua.

8.2.6. Nunca deberá utilizarse tierra para purificación, pues aunque islámicamente esta puede ser usada para tal fin en ausencia de agua apta para tal proceso, la norma sanitaria lo prohíbe.

9. CONSIDERACIONES LEGALES CONCERNIENTES AL USO DEL LOGOTIPO Y DEBERES Y DERECHOS DE LOS USUARIOS DE LA MARCA.

9.1. Las empresas que deseen certificar sus productos y procesos bajo el sello Halal deberán adquirir un compromiso contractual con el Organismo de Control Halal o los signatarios de esta norma, en la que se obligan a la estricta observancia y cumplimiento de lo aquí especificado, so pena de las sanciones administrativas y económicas a las que hubiere lugar en caso de incumplimiento.

9.2. Facilitar al ente certificador y al organismo auditor asignado toda la información necesaria para el cumplimiento de sus funciones y la plena verificación del cumplimiento de esta norma dentro de las líneas de producción.

9.3. Implementar un sistema de gestión de calidad halal que garantice mediante la identificación de puntos críticos de control, la implementación de políticas y estrategias encaminadas a minimizar estos riesgos y la implementación de procesos de mejora continua, la completa inocuidad y permisibilidad de consumo del alimento, desde el punto de vista de la legislación islámica.

9.4. Esta norma establece en líneas generales, los requerimientos mínimos para la producción de productos alimenticios cuyo consumo es lícito por parte de las comunidades musulmanas, por lo que en caso de discrepancias entre las partes deberá nombrarse un tribunal de arbitramento que deberá contar como mínimo con 5 personas de la siguiente manera: 1 experto en ciencias alimentarias, 1 experto en legislación islámica, 1 representante de la entidad certificadora, 1 representante del ente certificado y 1 representante del ente auditor.

9.5. Durante los procesos de arbitraje las partes deberán presentar todas las pruebas documentales que apoyen su causa y luego tomar una decisión por votación secreta, en la que será adoptada la opinión de la mayoría, es decir, tres de cinco.