

Paralelismos entre lo halal y lo “bio”

El Corán señala que todas las cosas buenas son lícitas para el ser humano y, por lo tanto, le están permitidas

12/05/2017 - Autor: Pedro Burruezo - Fuente: Vida Sana

El Instituto Halal es un departamento de trabajo de Junta Islámica, una entidad religiosa constituida por musulmanes españoles en el año 1989 para garantizar, entre otras cosas, el acceso de los consumidores a productos y servicios halal, que cumplen con los requisitos exigidos por la Ley Islámica, facilitando así el cumplimiento de los Acuerdos de Cooperación entre el Estado Español y la Comisión Islámica de España (Ley 26/1992), y contribuyendo a mejorar con ello la integración del colectivo musulmán y la internacionalización de las empresas españolas.

LO HALAL

-¿Nos puedes explicar qué es el Instituto Halal, cuál es tu cargo, qué hacéis, desde dónde funcionáis...? ¿Qué necesidades cubre este instituto?

-El Instituto Halal es la entidad encargada de certificar en España y México los bienes y servicios aptos para el consumo de los musulmanes. Con más de 15 años de experiencia y más de 300 clientes, como Repsol, Nestlé o el Hotel Alanda, el instituto se dedica a promover un desarrollo normalizado del mercado halal en España y México, a través de la articulación de iniciativas, acciones y proyectos que favorezcan la integración del estilo de vida halal como un concepto global, que significa “permitido, autorizado, sano, ético o no abusivo” y, por lo tanto, beneficioso para los seres humanos, los animales y la protección del medio ambiente.

-¿Le puedes explicar a alguien que no lo sepa en qué consiste la certificación halal?

-Es básicamente una certificación de calidad emitida por un organismo reconocido que garantiza el cumplimiento de una serie de requisitos técnicos-sanitarios y religiosos contenidos en el Corán y la SunnaH (tradicción) del Profeta Muhámmad (sws). Algunas de las principales características de la certificación halal son el control de la trazabilidad, el uso de materias primas seguras y el uso exclusivo de espacios de elaboración, manipulación o almacenamiento de los productos halal.

ARTÍCULOS SOSPECHOSOS

-¿Qué artículos alimentarios o de otro tipo pueden ser sospechosos de contener grasa de cerdo o de otros productos no lícitos según islam y que, en principio, no deberían tener este problema, como un caramelo, una píldora de hierbas medicinales para dormir mejor o un cruasán?

-El Corán señala que todas las cosas buenas son lícitas para el ser humano y, por lo tanto, le están permitidas. Se declaran pocas cosas como “haram”, prohibido en árabe. El criterio más utilizado para valorar el estatus halal o haram de un alimento o producto es la consideración de los efectos que ese alimento puede tener sobre la salud humana o el entorno que rodea al

individuo. No obstante, hay casos, como el del uso de gelatina de origen animal o el aceite de palma, que han surgido por el grado de complejidad y sofisticación alcanzada por la industria y que por ello están siendo sometidos a debate.

-La certificación halal se aplica sólo a alimentos o también se aplica a productos no comestibles como ocurre en la certificación vegana?

-Halal define el conjunto de prácticas, bienes y servicios que están permitidos, y, por tanto, su ámbito de aplicación va más allá de la alimentación, alcanzando a otros bienes o servicios como los cosméticos, las finanzas o el turismo.

-¿En qué medida crees que la certificación halal en España puede aprender o, mejor dicho, aprovechar... el camino ya recorrido por la certificación ecológica, que ya tiene más tradición en nuestro país y que está más afianzada?

-La certificación halal tiene más de 20 años de historia en España. Más allá de los requisitos técnicos (de trazabilidad, de uso de materias primas y de exclusividad de las instalaciones de producción) ésta exige el cumplimiento de una serie de requisitos de carácter ético, de responsabilidad social corporativa, que son principalmente religiosos y que no se contemplan en la certificación ecológica. Hasta donde conozco, la certificación ecológica ha desarrollado esquemas referidos al uso de materias primas, ingredientes y procesos de producción que pueden ser de gran utilidad para la implantación y desarrollo del esquema de certificación halal. Por tanto, creo que aunque ya hay en torno a un 80% de compatibilidad entre ambos conceptos... puede haber un aprendizaje mutuo.

HALAL Y “BIO”

-¿En qué medida te gustaría que muchos de los alimentos que ya certificáis o que certificaréis en un futuro (no tan lejano) como halal fueran también ecológicos? ¿En qué medida esto ya ocurre así en otros lugares de Europa en los que hay muchos conversos o comprometidos con la “verde yihad” y que consumen productos halal y ecológicos?

-Me gustaría mucho. Halal define el conjunto de prácticas, bienes y servicios que están permitidos, y, por tanto, su ámbito de aplicación va más allá de la alimentación, alcanzando a otros bienes o servicios como los cosméticos, las finanzas o el turismo. La búsqueda de sinergias entre entidades de certificación es algo natural. La globalización de los mercados, la competitividad y la sostenibilidad hacen necesarias las alianzas. Además, en este caso se comparten valores y toda una filosofía con respecto a la ecología, por lo que una colaboración sería algo de lo más natural.

-En una entrevista, en cierta ocasión, con musulmanes del Líbano... se sorprendieron de que les preguntara sobre si, algún día, sería necesario certificar un tomate como halal... cuando, como ya sabemos, en principio un tomate no necesitaría certificación halal... ¿Qué productos alimentarios, o no, te parece que desde un punto de vista de islam profundo no podrían ser nunca halal aunque no requirieran de una certificación como tal? ¿Un tomate transgénico? ¿La bollería industrial saturada de productos químicos peligrosos para la salud del consumidor? ¿Un pollo hiperhormonado?

-La complejidad de la industria (uso de plaguicidas, fertilizantes de origen animal, etc.)

obliga a ello. Además, “Halal” se ha convertido en un distintivo de calidad, un valor añadido extensible a todo tipo de productos y servicios independientemente del nivel de criticidad del producto. En un viaje a Malasia me sorprendió mucho ver agua embotellada con certificación halal, pero luego me explicaron que allí el agua tiene muchos riesgos, por tanto la criticidad también es variable según las circunstancias de cada país y su nivel de desarrollo.

DIFERENTES PAÍSES

-¿En qué medida crees que en los países, árabes o no, de mayoría musulmana... está aumentando la preocupación por estos temas... o todavía se encuentran muy lejos de estas preocupaciones?

-La población musulmana en el mundo supera los 1.600 millones de personas. La sensibilidad por el tema halal es alta pero su nivel de exigencia es muy diverso, como la propia comunidad musulmana. En este sentido hay países como Malasia, Indonesia, Singapur o EE.UU. que han desarrollado esquemas muy sólidos y reconocidos. Los países árabes y otros de mayoría musulmana se habían quedado atrás y ahora están actualizándose a marchas forzadas, con la pretensión de liderar la industria halal en los próximos años. Hay otros países como India, Pakistán o Irán donde el concepto halal está creciendo con mucha fuerza y se espera que demanden grandes cantidades de productos halal, tal y como ya ocurre en Turquía. En Europa, aunque no se ha podido avanzar en una normalización común, cada país está creando su propio estándar, intentando posicionar lo mejor posible a las entidades de certificación y favoreciendo la apertura de estos nuevos mercados para las empresas.

-¿Qué actividades lleva a cabo el Instituto Halal para dar a conocer todas estas temáticas? ¿En qué medida la sociedad española y los medios de comunicación son porosos a estos temas?

-Conferencias, seminarios, charlas, talleres, cursos, estudios de investigación y eventos promocionales como ferias, exposiciones y congresos. En este ámbito la actividad que lleva a cabo el Instituto Halal es ejemplar y un caso de éxito reconocido a nivel internacional. La promoción del concepto halal como un conjunto de valores positivos que los musulmanes aportan a la sociedad está teniendo resultados muy beneficiosos para la integración de este colectivo y para la internacionalización de las empresas.

-¿Cuándo será normal encontrar productos halal en cualquier establecimiento y no solo en los establecimientos regentados por musulmanes?

-Esto que mencionas ya ocurre de forma puntual en algunas grandes superficies comerciales, y es un deseo que comparten muchos consumidores que quieren acceder a productos halal pero que tienen poco tiempo y pretenden hacer una compra agrupada para toda la semana. Para que sea algo normal tendremos que seguir trabajando entre todos, en primer lugar frenando la islamofobia y el miedo a todo lo venga del Islam y los musulmanes. Después, con una buena regulación nacional y con todo lo que ya está funcionando, se puede mejorar mucho la oferta de los más de 2.000 productos con certificación halal que se fabrican actualmente en España.

LOS CAMBIOS

-¿Qué ha cambiado en todo este mundo desde hace unos años y cómo prevéis el futuro?

-Ha cambiado mucho y rápidamente. En los años 60 el desarrollo del mercado halal era mínimo, limitándose en Malasia o EE.UU. y a un esquema voluntario que controlaba algunas cuestiones vinculadas con el uso de ciertas materias primas prohibidas, como el cerdo o el etanol. En estos últimos 10 años se ha producido un cambio realmente espectacular en todo el mundo, que ha dado lugar a la creación de nuevos organismos de acreditación, normalización y certificación especializados en halal y a la adaptación de más de miles de industrias productoras en todo el mundo. Sin duda este es el camino a seguir para regular y estructurar el mercado halal, aunque la falta de experiencia y las pretensiones comerciales de algunos países también nos muestran algunas dificultades a superar en este ilusionante camino.

** Hanif Escudero Uribe es experto universitario en Educación Virtual y experto profesional en cultura, religión y civilización islámica. Es responsable de Normalización del Instituto Halal y secretario de Junta Islámica. Actualmente, gestiona la Secretaría del CTN 308 Halal que está trabajando en la elaboración de una norma UNE para garantizar un desarrollo normalizado del mercado halal en España*