

# Comida halal, una tendencia cada vez más extendida en todo el mundo

**De España acudirá a la feria el Instituto Halal de Junta Islámica, único organismo certificador oficialmente reconocido en este país**

07/04/2006 - Autor: Rubén Hernández - Fuente: La Crónica / Agencias

De acuerdo con estimaciones de la Food&Hotel Asia2006 (FHA2006), una de las ferias alimentarias más importantes del Continente Asiático y que este año se realizará en Singapur del 25 al 28 de abril, existen en el mundo más de mil 800 millones de consumidores de alimentos halal, es decir, certificados por las normas musulmanas.

Esta cifra, de la que se prevé un aumento considerable en los próximos años de acuerdo con la proyección actual, se encuentra distribuida en 112 países.

Los indicadores de la FHA2006 precisan que la producción y comercialización de alimentos halal se ha convertido en uno de los mercados emergentes mundiales con mayor desarrollo, particularmente en Oriente.

El Islamic Food and Nutrition Council of America advierte que halal significa en árabe “legal” o “permitido”. La palabra opuesta es haram. En la vida diaria halal es un término que se usa específicamente en función de alimentos, cosméticos y productos de higiene personal.

## Reunión

“Es una expansión increíble. En esta ocasión tendremos 138 expositores halal, frente a los 56 que tuvimos en el 2004. Esto representa un incremento del 146 por ciento. Tendremos asimismo seminarios y conferencias en torno al crecimiento y consolidación de este mercado”, dice Ting Siew Mui, una de las organizadoras del evento.

El papel de Singapur es estratégico en este sector. Sólo en el 2005, sus exportaciones totales de alimentos al Oriente Medio, sector de fuerte presencia islámica, alcanzó los 211 millones de dólares. Asimismo, la aplicación de certificación halal se triplicó en los últimos cinco años. De 600 en el 2000, pasó a más de mil 600 en el 2005.

Siew Mui añade que no obstante la presencia preponderante de Singapur en el mercado halal, el evento confirma el empuje de este sector en todo el planeta, ya que participan expositores de Australia (15), Europa (11), Malasia (57), Estados Unidos (6), Turquía (2); además del país sede (36) y de otros países asiáticos (11), sumando un total de 138 expositores.

Algunos de los productos halal con mayor proyección en el mercado mundial son las salsas de jitomate, chile, soya y de ostras; así como bebidas carbonatadas de sabores, energizantes, aguas minerales, tes y cafés.

También figuran comidas procesadas con carne, sopas instantáneas, mermeladas, diversas especias empacadas y suplementos alimenticios.

Un triunfo sin reservas. Una de las expresiones más patentes del éxito de la industria halal, dice Siew Mui, es KG Food, una empresa local que exporta a Indonesia y tiene presencia en el Oriente Medio, Asia Central, Estados Unidos y Gran Bretaña. Asimismo, está incursionando favorablemente en el mercado chino.

Con preparaciones como el dim sum, y otros 40 platillos hechos con pollo y productos del mar, KG Food tiene una presencia contundente en el mercado de los alimentos congelados. Actualmente, los alimentos halal de esta empresa que ha triplicado sus ganancias desde su apertura en el 2002, y se encuentran en minisupermercados, tiendas de conveniencia, cafeterías, gasolineras y en las tiendas de alimentos en las escuelas.

Reflejo del avance. La Food&HotelAsia2006 (FHA2006) es un encuentro bianual que se ha posicionado como uno de los más importantes eventos del sector en el Continente Asiático. En esta ocasión reunirá a alrededor de 2 mil 850 compañías en seis salones de la Expo Singapur. Más del 80 por ciento de los expositores serán extranjeros.

El encuentro está dividido en cinco áreas: FoodAsia, Wines&SpiritsAsia, BakeryAsia, HotelAsia, HospitalityStyle Asia y HostecAsia; así como un certamen culinario: el FHA Culinary Challenge.

De España acudirá a la feria el Instituto Halal de Junta Islámica, único organismo certificador oficialmente reconocido en este país y que, en un corto periodo de tiempo, ha logrado certificar a las más importantes empresas del sector alimentario, además de ser uno de los pocos organismos que realiza analíticas de ADN con objeto de detectar productos prohibidos en alimentos elaborados, o de desarrollar un sistema de trazabilidad mediante biochips.

Entre las curiosidades de este encuentro está la fuerte presencia de la delegación de Dubai para el Culinary Challenge. Un equipo compuesto por un chef, un mesero y un bartender participará en el Dream Team Challenge. Además de ellos, otros nueve cocineros están inscritos en 15 de los eventos programados en el Individual Challenge. En esta delegación se incluyen dos hermanos que trabajan en el renombrado hotel Burj al-Arab.

### **Alimentos impuros**

- \* Cerdo y sus derivados
- \* Alcohol e intoxicantes
- \* Animales sacrificados en nombre de cualquier otro ser que no sea Alah
- \* Animales carnívoros, aves de rapiña o animales terrestres sin orejas externas
- \* Sangre y derivados de ella
- \* Alimentos contaminados con algunos de los productos anteriores
- \* Los alimentos que contengan gelatinas, enzimas, emulsificantes o sustancias similares son muy cuestionables y entran en la categoría macruh, ya que se desconoce su origen.

