

Carne halal o al rito musulmán

El aumento de inmigrantes ha traído nuevas necesidades que el Matadero Insular se ha visto obligado a cubrir

25/08/2008 - Autor: Beatriz González - Fuente: El Día Canarias

La llegada de inmigrantes ha traído nuevas exigencias y condiciones a la hora de sacrificar animales y, por tanto, la sociedad y los mataderos se han visto obligados a cambiar y a mejorar las técnicas del mercado agrícola.

La demanda ha aumentado y como consecuencia la oferta es también cada vez superior. Por ello, para satisfacer las necesidades y gustos de los nuevos residentes, el Matadero Insular ha decidido unirse a sus formas de alimentación y ritos.

Esta demanda comenzó cuando los miembros de las comunidades musulmanas plantearon peticiones como la existencia de menús que no contengan sustancias prohibidas por su religión.

Debido a esta gran demanda desde la comunidad musulmana, el mercado insular ha incluido el rito musulmán, más conocido como "halal", a su mecánica de producción, consiguiendo ocupar un cinco por ciento de la producción total; y es que los musulmanes solo comen carne de animales desangrados hasta su muerte siguiendo este ritual.

El Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, José Joaquín Bethencourt, ha explicado que esta nueva forma de sacrificio animal "ha sido necesaria" por la incesante llegada de inmigrantes.

"Comenzamos a practicar esta nueva técnica hace año y medio", manifestó Bethencourt, y "es reclamada principalmente por los municipios del sur de la Isla".

Según Bethencourt, poco menos de una docena de carnicerías, entre cinco y diez, se dedican a la venta exclusiva de carne sólo mediante este rito.

Este estilo islámico de matanza, el "halal", consiste en sacrificar al animal orientado hacia la Meca, y clavándole un cuchillo perfectamente afilado en la concavidad del bajo cuello, realizándole un corte seco, limpio e inmediato. De 10 a 20 segundos es lo que tarda el animal en quedar inconsciente por falta de oxígeno. Antes y después del acto se deben hacer unas oraciones.

Garantía certificada

"Pero esta práctica no puede hacerla cualquiera", comentó Bethencourt. Por ello, "tenemos a un profesional de confesión musulmana que ha sido autorizado previamente por el imám de Santa Cruz".

"Los clientes demandan garantías y para demostrarles que el animal ha sido sacrificado según sus costumbres y su religión, la carne recibe un sello oficial que certifica que el proceso ha sido cumplido de manera acorde a las reglas", afirmó.

"El carnicero se ocupa de comprarle la carne al ganadero para que el proceso sea del todo limpio. Nosotros debemos mantener la calidad y la seguridad tanto al vendedor como al comprador", manifestó Bethencourt, quien aseguró que de esta manera se mantiene la transabilidad del servicio.

En el caso del ganado, en cuanto a la bobina se decantan por los machos. "Prefieren los toros a las vacas", señaló Bethencourt.

"En nuestro matadero realizamos el servicio para el ganado de bobina, cunícula (conejos) y el ganado ovino (ovejas). Sólo esto ocupa un cinco por ciento de nuestra producción".

"Esta venta se produce sobre todo en el Sur, entre los municipios de Granadilla, San Miguel de Abona o el Fraile, que es donde residen gran parte de los inmigrantes llegados a las Islas".

De momento, solo se registra una demanda por parte de la comunidad árabe. Es por eso que no hemos probado con otras religiones u otros ritos como por ejemplo el judío, comentó Bethencourt.

A pesar de que esta práctica es casi nueva en el Archipiélago, en toda España existen en la actualidad alrededor de 25 mataderos certificados por el Instituto Halal (IH), órgano creado por la Junta Islámica en España. De todas formas, el negocio halal en el Archipiélago va en aumento.