

# La Generalitat respalda la marca de garantía Halal de Junta Islámica

30/08/2004 - Autor: Agencia Islámica de Noticias

La presentación del Instituto Halal de Junta Islámica tuvo lugar en Barcelona el pasado mes de julio, con el apoyo de la Generalitat de Catalunya. Mediante este certificado, se pretende normalizar la presencia de los musulmanes en España, en un campo tan importante como es el de la alimentación.

Partiendo de esta premisa, la Generalitat ha ofrecido su respaldo al Instituto Halal, que se dedica a certificar que los alimentos cumplen con los requisitos de la Ley Islámica. Hasta ahora eran los propios imames quienes certificaban la matanza y el sacrificio de los corderos, pero no existía un estándar alimentario musulmán. Por este motivo, el Instituto Halal, con sede en Córdoba, quiere unificar los criterios con el objetivo de que todos los productos reúnan las mismas características.

En la presentación en Barcelona, estuvieron presentes la directora general de Asuntos Religiosos de la Generalitat, Montserrat Coll, y el director general de Producción, Innovación e Industrias Agroalimentarias de la Generalitat, Salvador Puig, su marca de garantía ante numerosos empresarios cárnicos catalanes.

Montserrat Coll defendió la existencia de iniciativas como ésta, y confió en que su ejemplo «pueda animar a los musulmanes catalanes a pedir su propia marca». La directora general admitió que hacen falta normativas legales en relación a la práctica de los musulmanes y mostró su confianza en que pronto se puedan regular, de manera que se desarrolle el acuerdo de cooperación firmado en 1992 acerca de la implantación de la comunidad musulmana en nuestro país.

Mansur Escudero, presidente de la Junta Islámica, recordó que «halal son todos los alimentos sacrificados por un creyente en el nombre de Dios». Por su parte, la directora del Instituto Halal, Isabel Romero, reclamó la necesidad de una ley que desde los gobiernos regule la alimentación halal, con el fin de que los consumidores se sientan confiados.

El Instituto controla el proceso «desde que el animal llega al matadero hasta que alcanza el punto de venta». Además, realiza inspecciones periódicas en las empresas y toma muestras de ADN de los productos para comprobar que no existen restos de cerdo. Los controles no sólo afectan a la carne, sino que también se verifican los productos lácteos, galletas y embutidos para que no contengan grasa animal o que el ácido lácteo de los conservantes no incluya partículas de alcohol.

Salvador Puig apeló a la vocación exportadora de la industria cárnica catalana y española para que se sumen a esta iniciativa que les abrirá un mercado europeo de cerca de 35 millones de personas de religión musulmana y que hasta ahora obtienen la satisfacción

alimentaria en pequeñas carnicerías.

Hasta el momento, ya son 43 las empresas de toda España que se han inscrito en los registros del Instituto, algunas tan conocidas como Casademont o El Pozo. Varias de ellas ya están exportando sus productos a países como Indonesia, Marruecos o Francia. Pero el gran salto llegará cuando estos alimentos se distribuyan en las grandes superficies: de momento, Carrefour, Eroski y Alcampo ya se han abierto a la Ley Islámica y venderán productos con la garantía halal.

---

Webislam