

Musulmanes franceses confundidos por las restricciones halal

La polémica vertida sobre las salchichas de pollo de Herta no es más que una de las últimas controversias que han afectado al sector de los alimentos con certificado halal en Francia

21/04/2011 - Autor: Bruce Crumley/Traducción de Webislam - Fuente: Time/Webislam

Las noticias han detenido los tenedores en su trayecto hacia las bocas de los comensales y han forzado a los supermercados a retirar apresuradamente sus productos de las estanterías. El mes pasado, la web Débat Halal alegó tener evidencias de que una marca popular de salchichas de ave con certificación halal fabricadas en Francia por un enorme productor internacional de alimentos contenía trazas de cerdo, resultando estas prohibidas -o *haram*- para los musulmanes.

La acusación condujo a un gran número de musulmanes a cuestionarse sobre cómo estar seguros de si cualquiera de los alimentos *halal* que se venden en el mercado reúne los requisitos y normas de la certificación halal -únicamente para descubrir que ni tan siquiera existe un conjunto de normas para determinar qué productos son *halal* y cuáles no-. Ahora, algunos analistas tienen la esperanza de que todo este alboroto "*haram*" pueda finalmente empujar a los líderes musulmanes en Francia a alcanzar un acuerdo en la síntesis de un reglamento unificado para el sector de la alimentación *halal* -uno de los más boyantes nichos de mercado en el seno de la nación francesa.

El revuelo partió de un informe hecho público por *Débat Halal* el pasado 16 de enero, en el que venía a decir que analíticas efectuadas habían detectado presencia de porcino -sustancia prohibida de acuerdo a las normas *halal* y *kosher*- en salchichas de pollo con etiqueta halal elaboradas por Herta, cadena perteneciente al gigante grupo alimentario Nestlé. En contra-analíticas reveladas por Herta una semana más tarde no se hallaron trazas de porcino en sus Salchichas de pollo *halal Knacki*. No obstante, el 1 de febrero, una de las cadenas de supermercados más importantes de Francia, Casino, procedió a retirar las salchichas de sus almacenes para llevar a cabo sus propias analíticas con el propósito de "garantizar el más estricto respeto a la certificación *halal*". Aún así, este episodio completo ha conducido a los consumidores musulmanes a especular sobre la fiabilidad de toda la comida halal que compran en los supermercados. (Ver fotos de alimentos consumidos alrededor del mundo)

Y por una buena razón. La polémica vertida sobre las salchichas de pollo de Herta no es más que una de las últimas controversias que han afectado al sector de los alimentos con certificado *halal* en Francia. En meses recientes, revelaciones sobre sacrificios mecanizados y automaizados llevados a cabo por productores industriales de pollo -más que por los pequeños productores *halal* que aplican un proceso de selección y desangrado manual- han conducido a varios expertos a la estimación de que más del 90% de los productos de pollo

etiquetados como *halal* en Francia no reúnen ni tan siquiera las más básicas y principales normas reconocidas.

Mientras que tratan de descubrir exactamente qué normas nacionales son las que rigen la certificación *halal*, los musulmanes franceses se han topado con que no hay un conjunto de criterios o procedimientos de inspección unificados que permitan verificar que un producto es en sí *halal*. Por el contrario, las compañías de alimentos operan bajo diferentes estándares, supervisados por facciones rivales entre sí de la comunidad islámica de Francia. Para los consumidores musulmanes, que suelen pagar una prima o recargo para estar más seguros de que lo que comen es compatible con sus creencias religiosas, esto es una revelación desalentadora.

"Los asuntos relativos a la certificación *halal* son supervisados por tres de las mezquitas más influyentes del país -las de París, Evry y Lyon- y cada una de ellas tiene sus propios criterios, inspectores, compañías y productos aprobados y refrendados", dijo Abbas Bendali, director de la Consultora de *marketing* parisina, *Solis Conseil*, y experto en el sector de los alimentos *halal* en Francia. "La comunidad musulmana de Francia es un mosaico de orígenes nacionales, costumbres, gustos y hábitos para comenzar, pero a menos que las rivalidades puedan ser superadas en la creación de un sistema de normas unificado que regule el mercado de alimentos *halal*, el mercado *halal* francés permanecerá escindido". (Ver más sobre la polémica que afecta a los musulmanes en Francia)

Estas son malas noticias para los productores de alimentos *halal* que quieren adherirse al *boom* de un sector próspero, que actualmente mueve un volumen de ventas cercano a los 7600 millones anuales en Francia. A pesar de que esta cifra sólo representa una pequeña porción de un total de 655 mil millones en que se estima el mercado *halal* global, los expertos aseguran que su crecimiento en Francia ha sido consistentemente de un doble dígito durante la última década.

Hasta hace muy poco, la mayor parte de la actividad económica del sector se ha generado tradicionalmente a raíz de las ventas de carne fresca en establecimientos y carnicerías *halal*, las cuales todavía albergan el 85% de la totalidad del mercado *halal* francés. Pero más recientemente, el nicho de mayor crecimiento en el sector de los alimentos *halal* de Francia es el de los embutidos certificados como tal, así como las sopas, las salsas, los platos preparados, los alimentos infantiles y otros productos elaborados que también reúnen los requisitos *halal*, principalmente distribuidos y comercializados por las grandes empresas multinacionales que, previamente, se habían centrado en la distribución hacia los países de Oriente Medio y el Norte de África. Es más, últimamente, los consumidores musulmanes también van descubriendo que disponen de una gama mucho más amplia, diversa, innovadora y propicia de productos y platos listos para su consumo sobre la que elegir -la mayoría de ellos, fabricados por los grandes grupos multinacionales tal como Nestlé, Panzani, Fleury Michon y Unilever.

"Muchos de los productos *halal* que estos grupos alimentarios están vendiendo en cifras ascendentes -ya se trate de *foie gras* o de "jamón" de pavo- representan una verdadera revolución cultural en los gustos y hábitos de los musulmanes", advierte Bandali. "Pienso que a todos nos gustaría ver como este mercado sigue desarrollándose, pero va a ser más

difícil que lo haga si las normas *halal* permanecen estratificadas y dispares". (Comentarios sobre este artículo)

Llegar a un consenso sobre las normas *halal* será difícil a lo largo y ancho de la diversa y dispar población musulmana de Francia. A falta de una estructura internacional, como la de la iglesia Católica, que suele intervenir y presionar a nivel de los países, los musulmanes franceses se han mantenido en gran medida desorganizados y deslocalizados en comunidades dispersas hasta, al menos, el 2003, cuando las autoridades gubernamentales apoyaron y financiaron la creación del Consejo Francés de Culto Musulmán, como representante e interlocutor del "islam oficial" en Francia. Sin embargo, esta institución ha sido continuamente socavada por diversas facciones rivales y lealtades de choque, que han hecho que aglutinar a los musulmanes en torno a una sola estructura - o Código "*halal*"- haya sido imposible. (Ver fotos de musulmanes en América).

No onstante, esto podría cambiar si los consumidores y las compañías empiezan a exigir un conjunto de criterios "*halal*" claros, debidamente controlados y supervisados por inspectores que toda la comunidad musulmana francesa reconoce y en los que la población confía. Si esto sucede, se estaría marcando el inicio de otra nueva revolución junto al sector ya en auge de los productos *halal*: la emergencia de los consumidores musulmanes franceses como una fuerza económica, tanto empresarios y comerciantes como funcionarios.