

Los sacrificios por el método musulmán representan el 35,6% en Mercabarna

El matadero de Mercabarna dispone de la marca de garantía halal, otorgada por el Instituto Halal de la Junta Islámica

23/02/2011 - Autor: Antònia Justícia - Fuente: La Vanguardia

El 35,6% de los corderos y terneras que sacrifica Mercabarna se hace mediante el rito halal, siguiendo la ley islámica. El de Barcelona se ha convertido en uno de los mataderos de mayor confianza en España para los musulmanes, pero no sólo para los afincados en Catalunya, ya que la mayor parte de las piezas sacrificadas se exportan al sur de Francia, Italia e incluso a países árabes como Líbano, Egipto o Turquía. Marruecos es también un mercado receptor emergente.

El matadero de Mercabarna dispone de la marca de garantía halal, otorgada por el Instituto Halal de la Junta Islámica, desde que en el 2004 decidió hacer su apuesta por este mercado, que cada año gana adeptos entre consumidores de otras culturas.

“Era un mercado emergente que se estaba comenzando a dar por mataderos de la zona. Desde 1994, cuando se remodeló el matadero, ya hacíamos parte del sacrificio de los corderos mediante el rito musulmán, pero no con el vacuno, y vimos que era un segmento por el que valía la pena apostar. Fue cuando compramos una máquina especial para hacer los sacrificios”, explica el director del matadero, Víctor Trigueros. Una máquina que costó alrededor de 360.000 euros y que significó el verdadero despegar de la carne halal en Mercabarna. Actualmente, el matadero tiene nueve matarifes musulmanes instruidos, homologados y certificados por el Instituto Halal –además de ser religiosos practicantes y aceptados por la comunidad musulmana–, ente que audita cuatro veces al año al matadero para garantizar la correcta realización del rito: que el animal mire a La Meca en el momento de su degüelle y que no se utilice ningún método de sedación. Un corte certero en las yugulares deja al animal desangrado en 25-30 segundos.

Se trata de un rito, no exento de polémica en muchos países europeos, mediante el cual se sacrificaron el año pasado en Mercabarna de 127.651 corderos (el 32,8% del total), de los cuales tres cuartas partes se exportaron. En cuanto a terneras, las cifras son igualmente relevantes: en el 2010 fueron 42.857 las reses sacrificadas mediante el rito –frente a las 2.000 cabezas que se mataron en el 2005–, lo que representa el 48% del total. “De estas no sabemos qué porcentaje se exporta porque van directamente a las comercializadoras”, apunta Trigueros, aunque asegura que entre el 60% y el 70% de las terneras van al sur de Francia, y otra parte a Portugal y Marruecos. De hecho, una de las grandes comercializadoras de España y Catalunya, y principal cliente de este tipo de carne de Mercabarna, es la empresa Al Ándalus, que también tiene oficina comercial en Francia. En Catalunya, ya son 30 las

empresas de diversa índole que han obtenido el sello del Instituto Halal. La mayoría son mataderos y empresas de elaboración de embutidos afincados en las provincias de Barcelona y Girona, aunque también hay firmas de productos tan variados como aromas y esencias, helados, huevos o frutos secos, algunas tan conocidas como Casademont, Farggi o La Morella Nuts.

Este es un mercado sólido, aunque con una ligera caída desde que la crisis ha frenado la llegada de población inmigrante, que se ha podido desarrollar gracias a un acuerdo de cooperación firmado en 1992 por el Parlamento español y los representantes de las religiones declaradas de notorio arraigo en España. Este acuerdo permite a los musulmanes españoles disfrutar de un marco legal que regula las principales actividades y prácticas religiosas. Entre ellas, la referida a la alimentación.

“No hay ninguna diferencia entre una carne matada según este rito y la que se mata aturdiendo al animal con una descarga eléctrica”, asegura Trigueros. “Una no es más sangrienta que la otra”, desmitifica el director del matadero de Mercabarna, consciente de que una de las características de calidad que se atribuyen a la carne halal es su falta de sangre debido al tipo de sacrificio, algo que Trigueros desmiente totalmente. “Cuando realmente el gusto de una carne varía es cuando un animal ha sido maltratado. Es cuando, tras la muerte, la carne coge tintes negruzcos y es tan dura que no hay modo de cocinarla porque el pH le ha subido”, asegura desde el conocimiento el director del matadero de Mercabarna.

Él es el primero que defiende el bienestar de los animales, que desde su punto de vista nada tiene que ver con el modo del sacrificio. “Los animales criados en plena libertad en el campo comienzan a sufrir si el transporte hasta el matadero es agresivo”, asegura Trigueros respecto a los movimientos de protesta que se han realizado en varios países europeos en contra del procedimiento que se utiliza para atender a la comunidad musulmana.

Pese a las controversias, algunas empresas comienzan a ver la oportunidad de negocio que este mercado representa para España, donde los sudamericanos y los subsaharianos, además de algunos catalanes, ya se han apuntado a su consumo. Algunas grandes cadenas de alimentación, como Lidl o Carrefour, ya tienen estos productos. Carrefour comenzó en el 2004 y actualmente ofrece productos halal en 12 de los 24 hipermercados que posee en Catalunya. En carnicería existen referencias halal de vacuno, cordero, pollo y huevos. “La principal diferencia es que únicamente se presenta en bandejas, ya que tiene que manipularlo siempre personal autorizado por el Instituto Halal. En cuanto a productos envasados, el surtido halal incorpora aproximadamente medio centenar de referencias, entre las que hay mortadela de ave, salchichas de pollo o cuscús”, explican fuentes de la empresa.

En cuanto a corderos y terneras, el negocio es claro, ya que países como Marruecos, Egipto, Líbano o incluso Israel son deficitarios, frente al excedente de carne de España, que debido a la crisis ha visto como su consumo ha caído a favor de otras carnes menos caras como el pollo, el conejo o el cerdo. “Gracias a la exportación –sobre todo de animales vivos– este año se han mantenido los precios”, asegura Trigueros, quien considera que el auge del halal se debe tanto o más a la caída del consumo de carne normal como al crecimiento de la clientela musulmana.

También la firma barcelonesa Farggi, dedicada a la producción de helados, ha visto su oportunidad de negocio y recientemente ha firmado un acuerdo con el grupo qatari Ibin Ajayan Trading Group para abrir 40 tiendas Farggi en cinco años en los países de su área de influencia. “Para nosotros no representa un esfuerzo extraordinario”, asegura el técnico Joan Viñallonga, quien ha conseguido el certificado halal para los productos Farggi tras eliminar de sus ingredientes los haram –los prohibidos por el islam– como el alcohol y los aditivos y derivados del cerdo.