

La industria 'halal' debate sobre el aturdimiento de los animales en el sacrificio

La UCO, presente en la cumbre de Dubái, investiga cómo amoldar el rito musulmán con la moderna mecanización de los recintos industrializados

01/11/2014 - Autor: Manuel J. Albert - Fuente: Cordopolis

Los países generadores y consumidores de productos halal, aquellos que permite y recomienda la religión islámica, están inmersos desde hace años en una importante tarea: encontrar parámetros comunes para estandarizar sus productos halal. Desde la materia prima hasta los manufacturados. En los foros de expertos se viven intensos debates y uno de los que más afecta a Córdoba ahora mismo es el del sacrificio animal en los mataderos y se centra en el aturdimiento -o no- de los animales. La Universidad de Córdoba (UCO), pionera en el estudio de cómo amoldar el rito musulmán con la moderna mecanización de los recintos industrializados, se encuentra estos días en Dubái participando junto a la delegación cordobesa, liderada por Agrópolis y su vicepresidente, Rafael Navas, en la cumbre del décimo Foro Económico Islámico Mundial, que ha terminado este jueves.

Salud Serrano, vicedecana de Ordenación Académica de Veterinaria, es la investigadora que ha desarrollado más actividades científicas y técnico en cuanto a la certificación de calidad de la cadena alimentaria en mataderos. Serrano es una de las representantes de la UCO en la asesoría científico técnica dentro del Comité de Normalización que busca un consenso para resolver el debate. A este Comité también pertenece el Instituto Halal, única entidad española que certifica internacionalmente los productos y servicios halal.

“A día de hoy encontramos ciertas autoridades dentro de la jurisprudencia musulmana que no aceptan ningún tipo de aturdimiento: el único rito halal permitido para ellos sería el sacrificio sin aturdimiento”, explica Salud Serrano. “Pero hay otras posturas más flexibles, abiertas y modernas que sí permiten cierto tipo de aturdimiento del animal. Buscamos ese consenso para evitar el conflicto que se puede producir en una cadena de producción tan rápida como tienen los mataderos modernos”, prosigue la investigadora.

Una de las empresas más importantes de la provincia, COVAP tiene desde hace años una producción halal con su correspondiente certificación del Instituto Halal tanto en el pequeño rumiante como en el vacuno. Y ya hay industrias que están haciendo toda la producción halal imponiendo el sello y certificando aquella carne que tienen comprada como tal y y comercializando sin ese sello específico con destino a los mercados nacionales o internacionales no halal.

“Esto puede ser muy interesante desde el punto de vista económico para las empresas, lógicamente, pues unifica la producción garantizando a los consumidores halal la calidad de

los productos”, destaca la científica. Salud Serrano subraya que el Instituto Halal obliga a certificar la carne por lote, es decir, garantizando la trazabilidad exhaustiva de los productos de principio a fin: desde el momento de la propia alimentación del animal -que también ha de ser halal- hasta la misma venta del lote en cuestión.

La UCO se encuentra en Dubái apoyando a la fundación Agrópolis, de la que es patrona. Desde su rol de expertos investigadores, apoya la creación de un clúster halal en Córdoba (una suerte de parque empresarial especializado) y respalda científico técnica el primer Congreso Internacional Halal que se celebrará en marzo.

“La idea en este congreso es hacer una prospección para ver cómo mejorar en temas de marketing, comercialización, rutas turísticas y todo lo relacionado con nuevas fibras que esté acorde con lo halal“, señala en Dubái el vicerrector de Innovación, Enrique Quesada. “Todo eso se puede desarrollar dentro de nuestros más de 200 grupos de investigación. Además, como coordinador internacional del ceiA3 tenemos una oportunidad todo ese conocimiento a la macroestructura que proporciona el ceiA3 a nivel regional. Se nos está abriendo un campo muy importante de investigación que veremos en el congreso de marzo”, termina el vicerrector.