

Certificación Halal despega en el mundo cunícola

El sello Halal es una referencia para aquellos que desean comercializar cualquier tipo de producto cárnico que no sea Haram (prohibido) a la población musulmana, sea en Europa como en la esfera de los países de esta religión en África y Asia. La garantía Halal es la herramienta que garantiza que los productos y servicios dirigidos a los musulmanes cumplen con los requisitos exigidos por la ley islámica. La carne de conejo no es ajena a esta certificación. Hay empresas de transformación que ya tienen referencias a este prometedor segmento de consumidores, pero queda mucho por hacer.

CÉSAR MARCOS
PERIODISTA AGROALIMENTARIO

La certificación de Garantía Halal es la herramienta que garantiza que los productos y servicios dirigidos a los musulmanes cumplen con los requisitos exigidos por la ley islámica y por lo tanto son aptos para su consumo, tanto en España, la Unión Europea o los países de mayoría musulmana, según el Instituto Halal, que administra este sello certificado.

Además, esta certificación es un proceso mediante el cual se garantiza la calidad y/o las características de un producto final según lo establecido en el Reglamento de Uso Halal y otros documentos preestablecidos. El proceso comprende la realización de auditorías en las empresas objeto de certificación, mediante la evaluación de los sistemas de calidad y de producción de las empresas, mediante la evaluación de ensayos de muestras tomadas en fábrica y de los productos finales. También se evalúa el per-

sonal implicado en los diversos pasos de la producción como los matarifes, operarios de despiece, elaboración, distribución, etc.

En 2014, los musulmanes gastaron 1,1 billones de dólares en alimentación y bebidas. De ellos, un billón fue destinado por parte de los países miembros de la Organización para la Cooperación Islámica (OIC) a consumir alimentos Halal. España tiene una ubicación estratégica entre Europa y África que le beneficia, y el despegue de este mercado no ha pasado desapercibido, según una jornada organizada por el ICEX sobre “la certificación Halal, pasaporte al mercado musulmán”.

La industria Halal alberga una cuota de mercado del 16% del total de la industria mundial de alimentos

NO SOLO TÉCNICA,
UN SELLO DIFERENCIADOR

Pero sería erróneo pensar que el concepto Halal es solo una serie de requisitos técnicos, “Debe entenderse desde un punto de vista de una filosofía de vida, en el conjunto de actividades aceptadas por la ley islámica”, indica Tomás Guerrero, Director de la Oficina de Madrid del Instituto Halal. Se ha transformado en una figura de calidad diferenciada, más allá de las connotaciones religiosas.

La certificación Halal es el proceso de aseguramiento de la calidad aplicada a alimentos ofrecidos por las empresas y agencias gubernamentales de la práctica islámica, tanto en casa como en el contexto de la UE, y para la exportación a los países de las prácticas islámicas. “Las ventas exteriores a países de la esfera musulmana tienen cerradas las puertas a nuestra carne de conejo, por lo que ahora no hay oportunidad de enviar los productos Halal”, ha declarado Javier Gómez, un responsable del Grupo Hermi que ya tiene varias re-

ferencias de Halal en el mercado. Los mercados europeos con destacada población de musulmanes son la oportunidad.

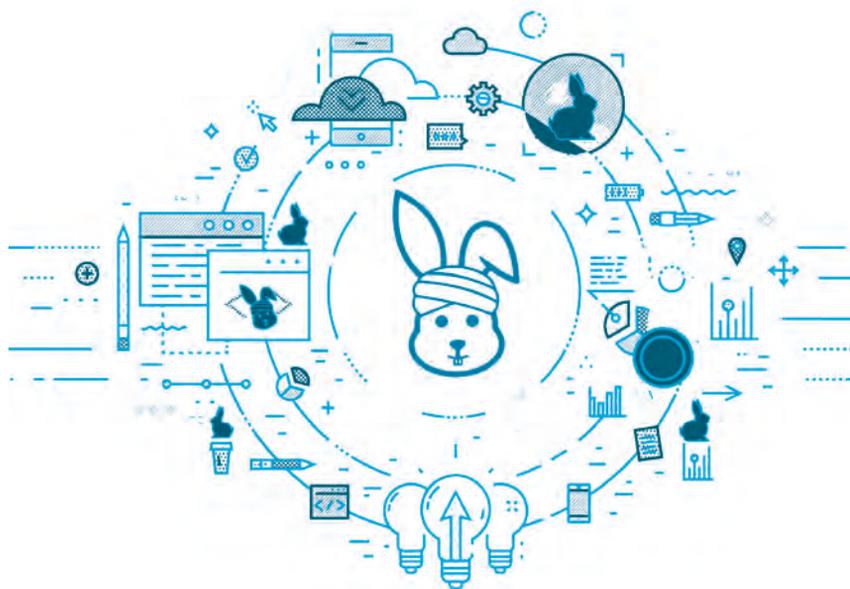
La industria Halal alberga una cuota de mercado del 16% del total de la industria mundial de alimentos y Europa cuenta actualmente con más de 44 millones de consumidores musulmanes. La Cámara de Comercio de Ciudad Real ha abordado el sacrificio Halal, necesario para poder exportar productos alimentarios a determinados países musulmanes.

Una quincena de empresarios han participado en la jornada "La certificación Halal. Tu pasaporte a los mercados de mayoría musulmana", una de las cada vez más numerosos debates sobre esta certificación. Esta vez, se ha desarrollado por la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Ciudad Real y el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX). Una cita en la que se han presentado a los asistentes los detalles a conocer para que sus empresas puedan exportar sus productos con total garantía a países que requieren de estos certificados.

Halal se ha transformado en una figura de calidad diferenciada, más allá de las connotaciones religiosas

En el foro, se ha resaltado que la industria Halal está presentando una importante tasa de crecimiento. La formación es una clave para adentrarse en el mundo halal. El director general de la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Ciudad Real, José María Cabanes, ha destacado la importancia de este tipo de jornadas para el tejido empresarial ciudadrealeño y valoró la apuesta del ICEX por su desarrollo en la institución cameral. Asimismo, Cabanes ha manifestado la necesidad de formarse para conocer todos los requisitos necesarios para conseguir una certificación tan importante como la que acredita para operar en países de mayoría musulmana.

Por parte del ICEX, el director territorial de Comercio y delegado del ICEX en Castilla-La Mancha, Pedro Morejón, ha incidido en la relevancia de esta certificación y ha afirmado que la exportación es cada vez más compleja porque se tocan





ESPECIALISTAS EN INSEMINACIÓN CUNÍCOLA DESDE 1993

- **Calidad garantizada**
- **Mayor rentabilidad**



para tu granja

- **Distribuidor oficial de genética Hy-plus**



Envío de dosis a todo el territorio nacional

El Burgo de Ebro (Zaragoza) - Tfnos.: 610.444.207 - 610.444.514
www.ebronatura.com - ebronatura@ebronatura.com



Foto cedida por Expohalal

mercados cada vez más lejanos, por lo que hay que estar preparados para conocer la realidad de cada uno de ellos con el objetivo de alcanzar las metas fijadas en los mismos.

EXPOHALAL

Acaba de terminar en Madrid. Expohalal es la única feria sobre alimentación, turismo y *lifestyle* en torno al sector halal que se celebra en Europa y está dedicada íntegramente al mercado musulmán. Más de 100 expositores de todo el mundo se dan cita en este encuentro donde se congregarán unos 2.000 visitantes y profesionales de los sectores agroalimentario y turístico para conocer todos los productos y servicios que puede ofrecer este gran mercado en auge. Expohalal se presenta como la primera feria dedicada a este sector y el mayor punto de encuentro comercial entre oriente y occidente. Como puerta de entrada del Magreb a Europa, España es un país con una larga tradición de excelentes relaciones con los países de Oriente Medio y Norte de África, con lo que se propone como un punto de encuentro idóneo para albergar esta feria. Está organizada por Ambar Connect,

La comunidad musulmana europea es una población joven, con una clase media creciente, por lo que supone un mercado de consumo de gran importancia

empresa pionera en España en el sector de las Relaciones Internacionales, Expohalal Spain 2016 concentra los mejores productos y servicios de la industria Halal y se complementa además con un amplio programa de conferencias bajo el formato de mesas redondas, en las que expertos, empresarios e instituciones nacionales e internacionales han tratado temas de actualidad de la industria Halal sobre alimentación, turismo, cosmética y la apertura de nuevos mercados. Otros sectores ganaderos lo han hecho.

DESTINO LA COMUNIDAD MUSULMANA EN EUROPA

La Organización para el sector del vacuno y ovino en Inglaterra (AHDB Beef & Lamb) también estuvo en Expohalal ofreciendo información

sobre la producción de ovino y sus cortes de cordero con Sello de Calidad. El 35% de la producción de ovino del Reino Unido se exporta a otros países, especialmente Europa, donde la población musulmana ha crecido sustancialmente en los últimos años y lo seguirá haciendo. Teniendo en cuenta que el mercado europeo cuenta con un potencial de 15,4 millones de consumidores musulmanes, la industria Halal supone una gran oportunidad. Según las cifras de la OIC, la población musulmana mundial alcanzará los 2.600 millones en 2050. En el caso de España, actualmente hay cerca de dos millones de musulmanes en el país, lo que supone prácticamente un 4% de la población. Es una población joven, con una clase media creciente, por lo que supone un mercado de consumo de gran importancia.

Colmyc

Solución oral Enrofloxacino al **20%**

¡Más especies, menos dosis!

ESTÁ INDICADO EN EL TRATAMIENTO DE:

Colibacilosis
Mycoplasmosis
Pasteurellosis



s.p.[®] veterinaria, s.a.

Ctra. Reus-Vinyols Km. 4-1 • 43330 RIUDOMS (Tarragona) • Tel. +34 977 850 170 • Fax +34 977 850 405 • Ap. Correos, 60
www.spveterinaria.com

Vía de administración: Administración en agua de bebida. Pollos y pavos: 10 mg de enrofloxacino/kg p.v./día, durante 3 - 5 días consecutivos (equivalente a 0.05 ml de medicamento /kg p.v. /día). Tratamiento durante 5 días consecutivos en caso de infecciones mixtas y en procesos crónicos. Si no se observa mejoría clínica a los 2 - 3 días, deberá reconsiderarse el tratamiento en base a test de sensibilidad. Conejos: 10 mg de enrofloxacino/kg p.v./día durante 5 días (equivalente a 0.05 ml de medicamento /kg p.v./día) para añadir al agua de bebida según el consumo de la misma. El agua medicada debe prepararse cada 24 horas. Usar equipos de dosificación apropiados y debidamente calibrados. Envases de 1 y 5 litros. Medicamento sujeto a prescripción veterinaria. Titular de la autorización de comercialización: S.P. VETERINARIA S.A. Número de autorización de comercialización: 3023 ESP.