

CERTIFICACIONES PARA LA AGROINDUSTRIA CON ENORME POTENCIAL DE EXPORTACIÓN

CERTIFICATIONS FOR AGRO INDUSTRY WITH ENORMOUS POTENTIAL FOR EXPORTING

Ing. Gladys Julio Bautista^a

^aUniversidad Francisco de Paula Santander Ocaña, Vía Acolsure Sede el Algodonal, Ocaña - Norte de Santander, Colombia, gjuliob@ufpso.edu.co

Fecha de Recepción: 13 de Mayo de 2015
Fecha de Aprobación: 04 de Agosto de 2015

RESUMEN

Los principios morales de las diferentes religiones (en este caso las abrahamicas), definen también los estilos de vida de sus fieles, incluyendo los aspectos referentes a la alimentación, marcando la forma de consumo de las distintas comunidades; los empresarios, han adoptado nuevos procedimientos que permitan que sus productos sean apetecibles para estas personas, y más aún, para el mercado internacional. Las certificaciones Kosher y Halal, son sellos de calidad, donde una autoridad judía y musulmana, aprueba que la empresa cumple los requerimientos para procesamiento de alimentos y/o el producto es apto para el consumo humano, ya que cumplen con los requerimientos exigidos en las normas religiosas por las que se rigen estas comunidades; esto pareciera un mero capricho para satisfacer un pequeño grupo de consumidores en Colombia, dado que las comunidades judía y musulmana son muy pequeñas, pero no es así, estos sellos abren las puertas a nuevos mercados, que podrían estar interesados en la importación de productos nacionales, es así como prestigiosas compañías han obtenido estas certificaciones, logrando excelentes resultados, pues la gran mayoría de sus consumidores nacionales no pertenecen a las comunidades religiosas en mención, pero que han preferido optar por los productos sellados, debido a que son sinónimo de calidad y salubridad.

PALABRAS CLAVE

Alimentación, certificaciones, judío, musulmán, kosher, halal.

ABSTRACT

Moral principles of different religions (in this case the Abrahamic) also define the faithful's lifestyles, including aspects relating to food, marking the consumption form of different communities; employers have adopted new procedures to allow their products to be attractive to these people, and indeed for the international market. Kosher and Halal certifications are hallmarks, where a Jewish and Muslim authority approves that company complies the requirements for food processing and the product is suitable for human consumption, and which comply the requirements demanded in the religious rules that govern these communities; this seems a simple whim to satisfy a small group of consumers in Colombia, since the Jewish and Muslim communities are very small, but it is not, these hallmarks open doors to new markets that could be interested in importing national products, prestigious companies have obtained these certifications, achieving excellent results, because most of their national consumers do not belong to religious communities in question, but they have chosen these sealed products, because are synonymous with quality and healthiness.

KEYWORDS

Certifications, Feeding, Halal, Jewish, kosher, Muslim.

1. INTRODUCCIÓN

El artículo presenta una reflexión sobre certificaciones para la agroindustria con enorme potencial de exportación, por tal motivo es importante abordar que inicialmente el desarrollo de la empresa agroalimentaria en Colombia, no contaba

con unos parámetros que pudieran definir sus productos y orientarlos a un grupo social u otro, sin embargo, la migración de comunidades de otros países con culturas y costumbres diferentes, ha traído consigo, que esta empresa también

deba ajustarse a un nuevo grupo de consumidores definidos principalmente por sus creencias religiosas; en este sentido las colectividades judías y musulmanas residentes en Colombia, han transformado la visión agroempresarial típica nacional.

El proceso de secularización impulsado por una serie de políticas gubernamentales cuyo objetivo era insertar al país en las órbitas de los mercados internacionales (Beltrán, 2011), ayudó en gran medida a que la población y todo su sistema, que estaba dominado por la iglesia católica, entrara en contacto con nuevas ideas, particularmente el sistema económico, que en el contexto urbano empezó a organizarse con base en las lógicas del capitalismo moderno (Beltrán, 2011).

2. LAS BASES

Los principios morales de las diferentes religiones (en este caso las abrahámicas), definen también los estilos de vida de sus fieles, incluyendo los aspectos referentes a la alimentación, marcando la forma de consumo de las distintas comunidades; siendo que, la industria alimentaria es una de las más poderosas a nivel mundial, evidenciado en el interés de las compañías por monopolizar el mercado, en este sentido es importante reconocer que la variable religiosa, mueve la balanza cuando de ventas se trata, más aún cuando se habla de exportación, y el importador exige ciertos requerimientos para el ingreso del producto a los comercios internos.

Colombia, en su mayoría católica, donde la exigencia alimentaria es casi nula por parte de dicha doctrina, pues se considera abrogada toda prohibición en el libro de Marcos, 7:15 Biblia Reina Valera 'Nada hay fuera del hombre que, entrando en él, pueda contaminarle; sino lo que sale del hombre, eso es lo que contamina al hombre', con ello, todos los productos del mercado de cualquier índole están disponibles para este público, por otra parte algunas sectas del cristianismo mucho más conservadoras, mantienen alguna norma de ayuno o abstinencia de carnes los días viernes.

Con las necesidades de consumo de las comunidades judías y musulmanas, que se han asentado en el país, y que ganan adeptos progresivamente, los empresarios han adoptado nuevos procedimientos que permitan que sus productos sean apetecibles para estas personas, y más aún, para el mercado internacional, dados múltiples acuerdos comerciales y alianzas estratégicas con países de oriente como Israel, Turquía y algunos Estados Árabes; un claro ejemplo, ha sido la aceptación de Jordania para la importación de aproximadamente unas 150.000 toneladas de carne anualmente, de las plantas de beneficio Red Cárnica S.A.S., Camaguey S.A., Vijagual S.A. y Coolesar (Fedegan, 2015), así como el éxito de gestiones para la exportación de carne a Egipto y Argelia (Fedegan, 2015); para el aval de los árabes, se requiere antes, que los frigoríficos cumplan requerimientos de estos países y su posterior certificación Halal, como estados mayoritariamente musulmanes se regirán por la sharia o ley islámica para fijar estándares de calidad; de igual forma Proexport y la Cámara de Comercio Colombo Israelí, organizaron una visita al estado judío para plantear las posibilidades de exportación de carne bovina certificada Kosher (Fedegan, 2013);

3. CERTIFICACIONES KOSHER Y HALAL

Las certificaciones Kosher y Halal, son sellos de calidad, donde una autoridad judía y musulmana, aprueba que la

empresa cumple los requerimientos para procesamiento de alimentos y/o el producto es apto para el consumo humano, ya que cumplen con los requerimientos exigidos en las normas religiosas por las que se rigen estas comunidades.

El significado etimológico de la palabra Kosher es "apto" en el idioma hebreo. Sin embargo en el lenguaje de la industria, productores y supervisores hacen referencia al término Kosher cuando se cumplen estrictamente las normas que habilitan a los alimentos a servirse en una mesa en las que se observan las leyes de nutrición judías (Ajdut Kosher, 2015), este sello es de máxima credibilidad y garantiza que un producto es elaborado de acuerdo a estrictas normas religiosas que se dictan en la Torah, que es el libro sagrado judío, llamado también 'La Ley de Moisés'.



Figura 1. Emblema de certificación de Kosher Supervision of America
Fuente: <http://delitoyoudirect.com/kosher-food/>

Los Alimentos Kosher se clasifican en 3 Categorías:

Productos Lácteos: Leche y/o derivados. Estos no se pueden mezclar con carnes

Carnes: Todo animal apto para consumo, según las normas Kosher, debe poseer pezuñas partidas y ser rumiante.

Parve: Todo alimento que no contiene ni carne, ni ingredientes lácteos, lo cual significa 'neutro'. Frutas, granos y vegetales en su estado natural son Kosher, igual que huevos y pescados que tienen escamas y aletas (Kosher Colombia, 2015).

Además de una categoría específica, que se denomina Passover (Pesaj), que se usa para designar alimentos para consumo exclusivo en la fiesta de conmemoración del éxodo del pueblo judío de Egipto.

La certificación exige que las carnes y lácteos no se almacenen juntos y que se procesen en instalaciones independientes, cualquier animal que no posea pezuña partida, ni sea rumiante, está prohibido, al igual que la leche de estos; entre las aves solo se admiten la gallina o pollo, el ganso, algunas especies de patos y las palomas; todo pescado que no posea aletas y escamas queda igualmente vedado para consumo, de la misma forma que huevas y caviar que proceda de estos, los mariscos quedan excluidos en su totalidad.



Figura 2. Sello Kosher Food Certification
Fuente: <http://sigra.com/inicio/index.php/certificacion-kosher>

Por otra parte la palabra árabe Halal, significa 'lícito' o 'permitido', la certificación Halal es una garantía de calidad, aplicado a alimentos, productos y servicios (Asociación Española para la Calidad, 2015) que cumplan con los requerimientos de la Ley Islámica, en el ámbito alimenticio, se debe cumplir con lo dictado en el Sagrado Corán, en cuanto a las especies de animales permitidas para consumo humano y trato hacia estos.

El proceso de certificación Halal, comprende la realización de auditorías en las empresas objeto de certificación, mediante la evaluación de los sistemas de calidad y de producción, la evaluación de ensayos de muestras tomadas en fábrica y de los productos finales.



Figura 3. Sello de calidad Halal
Fuente: http://buencafe.com/news/es/Calidad_Buencafe

Al mismo tiempo se evalúa el personal implicado en los diversos pasos de la producción como los matarifes, operarios de despiece, elaboración, distribución, entre otros (Intituto Halal, 2007).

Lo anteriormente mencionado se realiza, porque se debe garantizar absolutamente, que los productos no contengan algún derivado de ganado porcino o se hayan procesado en el mismo sitio que este sin haber realizado un procedimiento de limpieza adecuado, y que tampoco contenga entre sus ingredientes sangre o algún tipo de bebida alcohólica, de igual forma, que el sacrificio animal en los frigoríficos, sea hecho por un musulmán con las habilidades necesarias para minimizar el

sufrimiento del animal, tal como lo establece la moral islámica, y el degüello sea realizado de forma correcta, no se permite matar a los animales a golpes o por estrangulamientos, o cualquier otra forma de violencia hasta dejarlos sin vida; se debe asegurar que los animales no hayan sufrido una muerte natural y que provengan de criaderos que brinden buenas condiciones a los ejemplares, así como alimento e insumos apropiados que no puedan ser causantes de trastornos al hombre tras su consumo.

La certificación Halal no se aplica a carnes provenientes de animales tales como cerdos, jabalíes, perros, serpientes, monos, carnívoros con garras y colmillos, aves de presa con garras, animales repulsivos como los gusanos, animales que vivan tanto en el agua como en la tierra como ranas y cocodrilos, mulas, asnos, animales acuáticos que sean venenosos y peligrosos, así como vegetales y hongos con efectos narcóticos y peligrosos, y tampoco a ninguna bebida alcohólica, puesto que todos estos son prohibidos para consumo en la comunidad musulmana, de igual forma cualquier producto con aditivos derivados de lo mencionado anteriormente, no podrá certificarse (Organización Mundial de la Salud).

Además de que la materia prima del producto cumpla con los requerimientos de la ley Islámica, también el proceso de elaboración, envasado, transporte y almacenaje debe ajustarse a las normas; esto es en términos generales, contar con un procesamiento limpio libre de elementos impuros que puedan contaminar el producto, un envasado que permita mantener la frescura y calidad de los mismos, así como un almacenamiento que cuente con las condiciones necesarias para evitar que los alimentos halal se mezclen con otros que no lo son, y puedan estropear todo el proceso que ya se realizó.

4. Del Ámbito Religioso Al Comercial

Las certificaciones Kosher y Halal, parecieran un mero capricho para satisfacer un pequeño grupo de consumidores en Colombia, dado que las comunidades judía y musulmana son muy pequeñas, pero no es así, estos sellos abren las puertas a nuevos mercados, que podrían estar interesados en la importación de productos nacionales; las cifras a nivel mundial, demuestran el interés por los productos sellados:

Tabla 1. Cifras por ventas de productos Kosher y Halal

SELLO	MERCADO	CIFRAS
Kosher	Producción Mundial (Fuente: www.koshercolombia.com)	US\$7.000 millones
Kosher	Mercados de Israel, Estados Unidos , Francia, Canadá y Argentina (Fuente: www.asesoresdepymes.com)	US\$600.000 millones
Halal	Mercado de España (Fuente: www.europapress.com)	1.000 millones de euros

Halal	Mercado mundial (Fuente: EXTENDA)	US\$2,1 trillones
Halal	Mercado de Europa (Fuente: www.europapress.com)	US\$20.000 millones aprox.
Halal	Mercado interno Latinoamérica (Fuente: webhalal.com)	US\$820 millones

Fuente: Elaboración propia.

Consecuencia de ello, es que muchas compañías reconocidas en el país tales como Alpina, Noel, Casa Luker, El Rey, Grasco, Colanta y Colcafé, se han apuntado a la certificación, y han obtenido excelentes resultados, pues la gran mayoría de sus consumidores nacionales no pertenecen a las comunidades religiosas en mención, pero que han preferido optar por los productos sellados, debido a que son sinónimo de calidad y salubridad.

5. CONCLUSIÓN

Es claro que apostarle a la certificación Kosher y Halal, trae muchas ventajas a la agroindustria, además que proporciona valor a agregado a los productos y garantía de mejor calidad, abriendo las puertas a nuevos mercados tanto nacionales como internacionales, sin embargo para que estas certificaciones sean permanentes en el tiempo se requiere la presencia de una persona judía o musulmana, según sea el caso, que pueda supervisar que los procedimientos sean los correctos, así como también se requiere matarifes calificados y de la respectiva religión, para que el sacrificio ritual de los animales, se realice de manera adecuada; así como los procedimientos para el procesamiento de ciertos alimentos debe ser realizado exclusivamente por personal de alguna de las religiones en cuestión, lo cual dificultaría que muchas empresas puedan obtener los sellos, debido a que no cuentan con el personal idóneo. Sin embargo estas certificaciones son la llave para abrir las puertas de importantes mercados y vale la pena entrar a ser parte de un comercio global, un comercio para todos.

6. BIBLIOGRAFÍA

Ajdat Kosher. (2015). www.kosher.org.ar Obtenido de www.kosher.org.ar/j_15/index.php?option=com_content&view=article&id=1524&Itemid=261

Asociación Española para la Calidad . (2015). www.aec.es. Obtenido de www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/certificacion-halal

Beltrán, W. (17 de octubre de 2011). <http://revistas.javeriana.edu.co/>. Obtenido de <http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/univhumanistica/article/viewFile/3636/4883>

Fedegan . (2013). www.contextoganadero.com Obtenido de www.contextoganadero.com/internacional/colombia-tendra-oportunidad-de-exportar-israel-carne-con-certificado-kosher

Fedegan. (2015). www.fedegan.org.co Obtenido de www.fedegan.org.co/noticias/medio-oriente-dijo-si-carne-colombiana-para-jordania

Fedegan. (2015). www.contextoganadero.com Obtenido de [www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/egipto-](http://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/egipto-entrega-autorizacion-para-certificar-figorificos-colombianos)

www.aec.es Obtenido de <https://institutohalal.wordpress.com/category/b-certificacion-halal/>

Kosher Colombia . (2015). www.kosher.org.ar Obtenido de www.koshercolombia.org/2010_mayo_17/alimentos_kosher_higiene_calidad.html

Organización Mundial de la Salud . (s.f.). www.fao.org Obtenido de www.fao.org/docrep/005/y2770s/y2770s08.htm