

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Diciembre 2024
		Página 1 de 10

CONTENIDO:

1. Objetivo
2. Alcance
3. Definiciones
4. Criterios

4.1 Sistema de gestión HALAL

- 4.1.1 Requisitos generales
- 4.1.2 Requisitos de documentación
- 4.1.3 Creación y actualización
- 4.1.4 Control de la información documentada

4.2 Responsabilidad de la dirección

4.3 Requisitos generales para alimentos HALAL

4.4 Embalaje y materiales de RAP

4.5 Venta al por menor de comida HALAL, manejo y puntos de servicio

4.6 Almacenamiento, exhibición y transporte

4.7 Etiquetado



	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
		Diciembre 2024
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Página 2 de 10

1. Objetivo

Este documento establece los requisitos que una empresa debe obtener para la adquirir el certificado HALAL de planta, y luego, el certificado HALAL por lote.

2. Alcance

Todas aquellas empresas legalmente constituidas en la República Argentina y Mercosur que posean fábricas, plantas de producción, depósitos, establecimientos de faena y manufacturen productos, elaboren alimentos, bebidas, aditivos, cultivos y/o procesen, clasifiquen o fraccionen materia prima y/o insumos, o que proporcionen servicios afines a la industria del consumo humano, cuya operación esté en buena concordancia con las normas HALAL que establece la ley islámica.

3. Definiciones

En vistas de cubrir adecuadamente lo determinado en este instructivo, los términos y definiciones que aquí se mencionan se definirán de la siguiente forma:

- A. **Sharía:** legislación islámica, la cual se extrae del Sagrado Corán y de la tradición del profeta Muhammad ﷺ, tanto en sus dichos como hechos, que son relativos a la creencia religiosa, moral y leyes.
- B. **Alimentos HALAL:** todo aquello que es de lícito consumo para el ser humano de acuerdo a la Sharía, incluyendo bebidas, comida, productos alimenticios terminados, ingredientes o cualquier aditivo de la industria alimenticia.
- C. **Certificado HALAL:** certificado que confirma que el producto, servicio o establecimiento, están acorde a las regulaciones de los requerimientos de la Sharía. Los certificados HALAL pueden ser de muy variado alcance según la industria.
- D. **HALAL*:** es un término que indica todo lo que está permitido consumir o cuyo uso es lícito según la Sharía, lo que implica que es beneficioso y saludable para el ser humano, o proporciona una mejora en su calidad de vida. Los musulmanes de hoy ven al concepto HALAL como un estilo integral de vida que influye y afecta a las cuestiones cotidianas, como la alimentación, la higiene, la salud, la economía, la moda, el comercio y el turismo.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
		Diciembre 2024
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Página 3 de 10

*Cuando se usa la palabra HALAL en documentación y certificados, se hace referencia a productos y/o servicios ya certificados. En caso de que el producto, por su naturaleza, responda por definición a algo permitido/licito (halal) en la Sharía, pero todavía no esté certificado por una

- E. **Nayasa:** Elemento impuro según la Sharía, como la orina humana y la saliva de los caninos. Las *nayasas* conforman una lista extensa que todo musulmán usualmente conoce a fin de evitar su contacto y/o contaminación con su alimento, además de su propio cuerpo, ropa y utensilios. En el caso de la gestión Halal, el auditor religioso hará una evaluación a la planta y los productos que se busque certificar, de que estén libres de estas materias en cuestión.
- F. **HARAM:** ilícito por ley. Es un término islámico que hace referencia a todo aquello que está prohibido su uso o su consumo, es dañino para el ser humano o se considera abusivo. A continuación enumeramos varios relevantes a considerar:
 - Rumiantes que no hayan sido sacrificados cortando el cuello y las carótidas.
 - Lo que se faena sin invocar el nombre de Aláh (Dios).
 - La carne del animal hallado muerto.
 - La sangre que sale de las venas.
 - El cerdo y jabalí y todos sus derivados.
 - Asnos domésticos, mulas, perros, gatos, etc.
 - Roedores, reptiles, anfibios y similares.
 - Felinos y caninos.
 - Elefante, oso, hipopótamo, mono, gorila, chimpancé, orangután y similares.
 - Murciélagos.
 - Insectos: coleópteros, lepidópteros, himenópteros (como hormigas y abejas), dípteros y los anélidos (lombrices).
 - Todos los animales carnívoros depredadores de tierra, aves de rapiña y los carroñeros.
 - Las bebidas alcohólicas naturales, como el vino y demás licores.
 - Sustancias nocivas para el organismo, naturales o no, como las que son venenosas e intoxicantes.
 - Ingredientes procedentes de animales cuyo consumo es HARAM, como la gelatina de cerdo. También: aditivos, conservantes, colorantes, aromas, etc.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
		Diciembre 2024
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Página 4 de 10

- G. **Legislación / ley islámica:** Son aquellas leyes derivadas del Sagrado Corán, de la Sunna (enseñanzas) del profeta Muhammad ﷺ y la correcta analogía de éstas.
- H. **Sagrado Corán:** Escritura sagrada del islam, considerada por los musulmanes como la última revelación divina para la humanidad, cuyo idioma es el árabe y fue entregada al profeta Muhammad ﷺ, a quien refieren como el último profeta de Dios.
- I. **Sunna del Profeta:** Es todo aquello que ha sido relatado y transmitido fidedignamente de Muhammad ﷺ, tanto sus acciones como palabras y aprobaciones explícitas o tácitas. La tradición profética (Sunna) es la segunda fuente de la jurisprudencia islámica.
- J. **Animales HARAM:** Se incluyen a todos aquellos animales cuyo consumo es ilícito en la Sharía o que han sido sacrificados de manera que no cumplen con el sacrificio religioso según lo establece la Legislación Islámica. Ver documento **OD09 Criterios HALAL para Faena**.
- K. **HMS:** Sistema de Gestión Halal, por sus siglas en inglés (*Halal Management System*).
- L. **CIRA:** Centro Islámico de la República Argentina.

4. Criterios

4.1 SISTEMA DE GESTIÓN HALAL [HMS]

Debido a la incidencia directa en la capacidad de la empresa de proporcionar regularmente productos y servicios que cumplan con los estándares HALAL, que satisfagan los requisitos legales, reglamentarios y aquellos del cliente, la empresa **debe** crear, implementar, documentar y mantener un **sistema de gestión HALAL** (HMS) propio, que sea eficaz y acorde a su rubro. Éste deberá estar constantemente actualizado y en acuerdo con los criterios que se establecen en este documento.

4.1.1 Requisitos generales

La empresa debe definir el alcance del sistema de gestión HALAL, el cual debe especificar los productos o categorías de los productos, detallar los procesos y los sitios de producción que estarán certificados y regidos por el sistema de gestión HALAL.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
		Diciembre 2024
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Página 5 de 10

Para este efecto, la empresa asume el compromiso de:

- a) Capacitar a su personal en materia de gestión HALAL de manera periódica. Esto lo podrá llevar a cabo con instituciones certificadoras nacionales y extranjeras que ofrezcan este servicio.
- b) Documentar los seminarios, cursos, capacitaciones, conferencias, etcétera, que el personal haya atendido.
- c) Efectuar correctamente el sistema de gestión HALAL que la empresa haya elaborado mientras la certificación esté vigente.
- d) Que los parámetros de la gestión HALAL sean fielmente implementados durante todo el proceso de manufacturación y almacenamiento en planta, e identificar y evaluar posibles riesgos que pudiesen afectar a la gestión, a fin de que la empresa no llegase a incumplir con la normativa Halal.
- e) Comunicar internamente y de manera clara toda la información concerniente a la implementación y actualización del sistema de gestión HALAL en la empresa, y
- f) evaluar periódicamente el sistema de gestión HALAL que se ha implementado, verificando que se refleje en los informes toda la operación de planta, con datos fehacientes y suficientes detalles para exponerlos durante una auditoría. Se deberá incorporar la base de datos la información más reciente, junto a sugerencias de mejora, correctivas y medidas preventivas.

Nota relevante: Si la empresa decide contratar externamente cualquier proceso que pueda afectar la conformidad HALAL de su producto, deberá asegurar el cumplimiento de la normativa HALAL sobre tales procesos. El control sobre tales procesos contratados externamente debe ser identificado y documentado dentro del sistema de gestión HALAL.

4.1.2 Requisitos de documentación

El sistema de gestión HALAL, el cual deberá estar confeccionado por y para la empresa, debe incluir:

- a) Manifestación de la **política HALAL**, por la cual la alta dirección de la empresa expresa el compromiso de elaborar y/o procesar productos de forma tal que cumplan con los estándares HALAL.
- b) Mantener documentación detallada de toda la materia prima e insumos que la empresa usa, los cuales deben estar en conformidad con el sistema HALAL. La documentación

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
		Diciembre 2024
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Página 6 de 10

deberá habilitarnos para verificar el país de origen, la fecha de elaboración, fecha de compra, fecha de expiración del insumo, certificados halal, permisos de uso y/o registro en el ente nacional correspondiente.

- c) Demás información documentada que la organización determine como necesaria para cumplir con la eficacia del sistema de gestión HALAL.
- d) Toda la información documentada que sea requerida por esta guía de criterios.

La extensión de la información que sustenta la correcta implementación del sistema de gestión HALAL puede variar de una empresa a otra, debido a:

- a) el tamaño de ésta, su tipo de actividades, procesos, productos y servicios;
- b) la complejidad de los procesos y sus interacciones;
- c) la competencia del personal.

4.1.3. Creación y actualización

Al crear y actualizar la información requerida para la gestión HALAL, la organización debe asegurarse de que:

- a) la identificación y descripción de los productos sea correcta y estén en regla según la ley argentina,
- b) el formato de la información sea versátil, (en idioma español, compatible con una versión de software actualizado, gráficos claros, etcétera) además, que existan medios de soporte (impreso y/o electrónico);
- c) haya revisión continua con su debida aprobación.

4.1.4 Control de la información documentada

La información que es requerida por el sistema de gestión HALAL y por esta guía de criterios, se debe controlar para asegurarse de que:

- a) esté disponible y sea idónea para su uso, donde y cuando se necesite
- b) esté resguardada adecuadamente (contra pérdida, robo, etcétera).

Además, para el correcto control y uso de la información, la organización debe abordar las siguientes actividades, según corresponda:

- a) distribución, acceso, recuperación e implementación,

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
		Diciembre 2024
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Página 7 de 10

- b) almacenamiento y preservación, incluyendo la legibilidad y legitimidad (establecer una metodología para realizar enmiendas de los documentos)
- c) control de las modificaciones periódicas (por ejemplo, numeración de versión).

Es importante que la información de origen externo, que la organización considere como necesaria para la planificación y operación del sistema de gestión HALAL y de la calidad, esté correctamente identificada, con respaldo y controlada. Toda información debe protegerse contra pérdida, deterioro o modificación por error.

4.2 Responsabilidad de la dirección

La alta dirección de la empresa debe proporcionar evidencia de su **compromiso** para el desarrollo e implementación del sistema de gestión HALAL (*política HALAL*), así como la mejora continua de su eficacia, a través de:

- a) Claridad del concepto HALAL y que éste esté impulsado por los objetivos de negocio de la empresa.
- b) El énfasis de cumplir los requisitos internos de la gestión HALAL, con esta guía de criterios, así como los requisitos del cliente relacionados con los productos/servicios HALAL.
- c) La conducción de las revisiones por la dirección a su gestión HALAL, y
- d) Asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios para la correcta implementación.

4.3 Requisitos generales para alimentos HALAL

4.3.1 La organización debe asegurar que todos los aditivos alimentarios y materias primas utilizados para la producción de alimentos HALAL estén libres de cualquier componente HARAM, y esto debe estar respaldado, de ser necesario, por análisis/ensayos de laboratorios certificados, que identifiquen sus componentes, incluyendo los materiales de embalaje.

4.3.2 La organización debe asegurar que los alimentos HALAL no contienen sustancias tóxicas y contaminantes peligrosos que puede considerarse perjudicial para la salud.

4.3.3 La organización debe asegurar que los alimentos HALAL estén libres de la contaminación por *Nayasa* (impurezas).

4.3.4 La organización debe garantizar que todos los productos convencionales estén correctamente separados de los productos HALAL a lo largo de la cadena de producción y almacenamiento de insumos, materias primas y productos, tanto intermedios como terminados,

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Diciembre 2024
		Página 8 de 10

para garantizar que no haya contaminación cruzada ni mezcla con productos que no se encuentren bajo certificación.

4.3.5 El CIRA puede definir e implementar todos los procedimientos necesarios para verificar el cumplimiento de los productos/servicios con los requisitos HALAL. El CIRA puede verificar el cumplimiento de las buenas prácticas y requisitos de la gestión HALAL de acuerdo a la legislación local vigente.

4.3.6 Asegurarse que, en la producción de carne o sus productos derivados, cumple con los requisitos de salud especificados en el **Código de prácticas de higiene para carne 1CAC / RCP 58-2005 – Codex Alimentarius**.

4.3.7 Dar cumplimiento a los requisitos generales de inocuidad de los alimentos conforme lo establecido en este documento, el cual fue elaborado bajo los lineamientos de la **Norma GSO** de referencia (de acuerdo al rubro, producto o servicio).

4.3.8 La organización deberá asegurar que todos los dispositivos, herramientas, líneas de producción y materiales utilizados para la preparación de productos o alimentos HALAL, deben estar limpios y no deben utilizarse para contener ni fabricar productos convencionales ni estar en contacto con elementos HARAM, a menos de que exista una previa limpieza y desinfección debidamente documentada.

4.3.9 La organización debe asegurarse que, al utilizar cualquier máquina, herramienta, contenedor, envase, utensilios o líneas de producción que hayan estado en contacto con alimentos convencionales y/o HARAM, los mismos se limpian de acuerdo con los métodos establecidos para eliminar rastros de productos convencionales y/o HARAM por completo.

4.3.10 La empresa debe asegurarse de no producir cambios en la producción HALAL, o cambiar a una producción convencional mientras tenga vigente el certificado HALAL para evitar contaminación, mezcla o modificaciones el su producto final.

4.3.11 La planificación de la producción y mecanismos de limpieza deben ser documentados para asegurar la integridad del producto HALAL que se esté elaborando y evitar una posible contaminación.

4.3.12 La organización debe asegurarse de que, cuando limpie o realice el mantenimiento de máquinas, equipos y/o dispositivos que estén en contacto con alimentos HALAL, no se utilicen líquidos detergentes, aceites o grasas que contienen componentes o materiales HARAM.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
		Diciembre 2024
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Página 9 de 10

Además, debe proporcionar evidencia escrita del control de los productos químicos utilizados para las operaciones de limpieza.

4.4 Embalaje y materiales de RAP

4.4.1 La organización debe asegurarse de que los materiales de envasado y empaquetado y ~~y rapeo~~ están libres de cualquier material HARAM. Debe proporcionar evidencia documentada del origen y composición del material de embalaje.

4.4.2 La organización debe asegurarse de que los materiales de empaquetado y embalaje no estén fabricados por equipos contaminados con materiales o sustancias HARAM y/o convencionales no aprobadas (en cualquiera de las etapas, ya sea fabricación, almacenamiento o transporte). La organización debe verificar que los materiales de embalaje estén físicamente separados de cualquier otro material HARAM y/o convencional no aprobado.

4.4.3 La organización debe asegurarse de que los materiales de embalaje no contengan ningún material que se considere peligroso para la salud humana.

4.5. Venta al por menor de comida HALAL, manejo y puntos de servicio

La empresa debe asegurarse que, todas las instalaciones de venta, distribución y suministro de productos HALAL cumplen con los siguientes requisitos:

- Que todos los productos etiquetados como HALAL cumplan con las disposiciones y características de alimentos HALAL especificados en esta Guía de Criterios.
- Que los artefactos eléctricos, equipos y utensilios utilizados en manipulación de los productos alimenticios HALAL estén totalmente separados de los utilizados para los productos convencionales.

Nota relevante: Si una planta, instalación, restaurante, kiosco o lugar de servicio de comida se ocupa de productos convencionales, pero tiene la intención de cambiar a producción HALAL, debe pasar por un proceso de limpieza y desinfección de acuerdo con la Legislación islámica antes de comenzar una producción HALAL. La organización, además, deberá proporcionar evidencia documentada de las rutinas de limpieza y su eficacia.

	OTRO DOCUMENTO	Código: OD.08
		Revisión 02
		Diciembre 2024
	CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN HALAL	Página 10 de 10

4.6 Almacenamiento, exhibición y transporte

La organización debe asegurarse de que todos los alimentos bajo certificación HALAL que sean almacenados, exhibidos o transportados hacia sus destinos, estén separados por categorías y etiquetados debidamente para evitar la mezcla o contaminación cruzada con productos convencionales. Además, la organización debe asegurarse que se utilizan medios de transporte adecuados para evitar la contaminación del producto.

4.7 Etiquetado

La organización que aspire a obtener la certificación HALAL de sus productos deberá cumplimentar con los requisitos legales y reglamentarios de rotulado y etiquetado establecidos en el Cap. V de la Ley 18284 – Código Alimentario Argentino – C.A.A. y la **Norma Etiquetado de Alimentos Pre Envasados GSO 9**.