



# **Reglamento técnico sobre los Productos “Halal” Argelia Junio 2014**

Este documento ha sido realizado por  
Alejandro Morales Sancho, bajo la supervisión de la  
Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Argel

## ÍNDICE

1. ACUERDO MINISTERIAL.	3
2. REGLAMENTO TÉCNICO.	4
3. DIRECCIONES DE INTERÉS.	8

# 1. ACUERDO MINISTERIAL.

**Acuerdo Ministerial de la 15ª Jomada El Oula 1435 correspondiente al 17 de marzo de 2014 en relación con la adopción del reglamento técnico que fija las reglas relativas a los productos alimentarios “halal”.**

Los Ministros de Comercio, Industria, Asuntos Religiosos y Sanidad,

ACUERDAN:

Artículo 1º. En aplicación de las disposiciones del artículo 28 del decreto ejecutivo nº 05-464 del 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondiente al 6 de diciembre de 2005, supervisado, se adopta el reglamento técnico que fija las reglas relativas a los productos alimentarios “halal”, anexo al presente acuerdo.

Artículo 2º. El reglamento técnico, citado en el artículo 1º anterior, define las exigencias reglamentarias a las cuales deben responder los productos alimentarios “halal”.

Artículo 3º. La entrada en vigor de las disposiciones del presente acuerdo se fija en un año a contar desde la fecha de la publicación del presente acuerdo en el Boletín Oficial.

Artículo 4º. El presente acuerdo será publicado en el Boletín Oficial de la República Democrática y Popular de Argelia.

Hecho en Argel, el 15 Jomada El Oula 1435 correspondiente al 17 de marzo de 2014.

## 2. REGLAMENTO TÉCNICO.

**Reglamento técnico que fija las reglas relativas a los productos alimentarios “halal”.**

**Departamento ministerial iniciador: Ministerio de Comercio.**

**Objetivos legítimos a realizar:**

- Controlar y reforzar el control de los productos alimentarios “halal”;
- Satisfacer la expectativa legítima del consumidor musulmán de que el origen de los productos alimentarios destinados al consumo así como los ingredientes son conformes a la religión musulmana.

**Riesgos en caso de no realización de alguno de los objetivos legítimos:**

- La puesta en práctica de este dispositivo permitirá paliar en el tráfico jurídico actual y, al mismo tiempo, organizar un seguimiento riguroso de todo el proceso de fabricación y puesta a la venta de los productos alimentarios “halal”.
- La desobediencia de las reglas fijadas por el presente reglamento técnico, a las cuales deben responder los productos alimentarios “halal”, pueden suponer un atentado a la moral del consumidor musulmán.

**1/ Objeto y ámbito de aplicación:**

El presente reglamento técnico tiene por objeto fijar las reglas relativas a los productos alimentarios “halal”.

**2/ Fuentes documentales y normativas:**

El presente reglamento técnico se apoya sobre:

- Las directivas generales del código alimentario para la utilización del término “Halal”: CAC/GL 24-1997;
- Las directivas sobre la alimentación “halal”: OCI/INMP 1: 2011;
- La norma NA 15080: “Código de empleo en materia de higiene para la carne”;
- La norma NA 15505: “Código de empleo internacional recomendado – Principios generales en materia de higiene alimentaria”.

**3/ Exigencias a satisfacer:**

**3/-1 Exigencias técnicas:**

## 3/1-1 Definiciones:

En el seno de las disposiciones del presente reglamento técnico, entendemos por:

### a- Alimento Halal

Todo alimento cuyo consumo se autoriza por la religión musulmana y responde a las siguientes condiciones:

- No debe ni constituir, ni contener productos o materias “no-halal”.
- No debe haber sido preparado, transformado, transportado o depositado con ayuda de instrumentos o instaladores que no sean conformes a las disposiciones del presente reglamento técnico;
- No debe haber estado en contacto directos con los alimentos que no respondan a los dos previos parágrafos en el curso de su preparación, de su transporte o de su depósito.

**b- Tadhkiya:** Dhabh, Nahr o Aaqr del animal terrestre “halal”, según la religión musulmana y que se hace conforme a las modalidades y condiciones fijadas en el anexo del presente reglamento técnico.

## 3/1-2 Generalidades:

**3/1-2-1) Alimentos “no-halal”:** Productos alimentarios que provienen de los animales y de los vegetales y los productos que deriven de éstos que no están autorizados por la religión musulmana y que se citan a continuación:

### a- Productos alimentarios de origen animal:

- Cerdos y jabalíes.
- Animales encontrados muertos.
- Sangre.
- Mulos y asnos domésticos.
- Animales carnívoros dotados de garras o colmillos.
- Perros, serpientes y monos.
- Animales terrestres peligrosos tales como las ratas, los ciempiés y los escorpiones.
- Animales acuáticos venenosos y peligrosos.
- Animales a los que se recomienda no matar en la religión musulmana.
- Animales alimentados voluntariamente y de manera continua de alimentos “no-halal”.
- Cualquier otro animal matado según métodos no conformes con las disposiciones del presente reglamento técnico (punto: 3/1-1 b).

### b- Productos alimentarios de origen vegetal:

- Las plantas tóxicas o peligrosas, salvo en el caso en el que la toxina o el peligro pueda ser eliminado durante la transformación.

### c- Las bebidas:

- Las bebidas embriagantes y/o peligrosas.

## **d- Ingredientes y aditivos alimentarios:**

-Todos los ingredientes y aditivos alimentarios obtenidos a partir de los productos alimentarios enumerados en los puntos “a”, “b” y “c” (3/1-2-1).

### **3/1-3) Transformación de los productos alimentarios.**

#### **3/1-3-1) Exigencias de transformación de alimentos “halal”:**

Todo alimento transformado es considerado “halal” si responde a las siguientes condiciones:

-Los productos y los ingredientes que lo componen no contienen ninguna consideración “no-halal”.

-El alimento debe estar preparado, transformado o fabricado empleando equipos e instalaciones que estén exentos de toda contaminación por productos “no-halal”.

-El alimento, durante su preparación, su transformación, su acondicionamiento, su depósito o su transporte, está separado de todo otro alimento que no responda a las exigencias fijadas por el presente reglamento técnico o toda otra materia considerada “no-halal”.

#### **3/1-3-2) Equipos y utensilios:**

Los equipos, los utensilios y las líneas de producción utilizados para producir los productos alimentarios “halal”, no deben estar fabricados o contener algún material considerado “no-halal”.

Los aceites utilizados en el mantenimiento de las máquinas y los dispositivos que entren en contacto con el alimento, no pueden contener ningún ingrediente “no-halal”.

#### **3/1-3-3) Condiciones de transformación de alimentos “halal”:**

Los alimentos “halal” pueden ser preparados, transformados o depositados en una sección o cadena diferente en el mismo local que sirve a la preparación de un alimento “no-halal”, siempre y cuando se tomen las medidas apropiadas para evitar cualquier contacto entre los alimentos “halal” y “no-halal”.

Los equipos, materiales y otras instalaciones que ya han servido a la preparación, a la transformación, al transporte o al depósito de un alimento “no-halal” pueden ser utilizados, siempre y cuando se tomen las técnicas apropiadas de limpieza para evitar cualquier contacto entre los alimentos “halal” y “no-halal”.

## **3/-2 Exigencias sanitarias:**

### **3/-2-1 Sanidad animal y vegetal:**

Todos los productos alimentarios “halal” deben estar limpios, sanos y no comportar daño para el consumidor de acuerdo con las normas y reglas en vigor en materia de sanidad animal y vegetal.

### **3/-2-2 Higiene:**

Todos los productos alimentarios “halal” deben ser conformes a las normas y las reglas relativas a la calidad y a la salubridad, en aquello que concierne a la higiene y la cadena de frío, así como a las condiciones de conservación, de embalaje y de transporte.

Los alimentos “halal” deben satisfacer las especificaciones microbiológicas fijadas por las reglas en vigor.

## **3/3 Exigencias comerciales:**

**3/3-1 Embalaje:**

-Las materiales de embalaje destinado a ser puestos en contacto con los alimentos “halal”, no deben:

- i) Ser fabricados a partir de materiales “no-halal”;
- ii) Ser preparados, tratados o fabricados utilizando equipos contaminados por materiales “no-halal”;
- iii) El procedimiento de embalaje debe estar efectuado de una manera limpia y en unas buenas condiciones de higiene.

Los materiales de embalaje deben ser conformes a las disposiciones de las reglas en vigor.

**3/3-2 Etiquetaje:**

Además de las prescripciones recogidas en el reglamento en vigor, relativas a la información al consumidor, la indicación de la mención “halal” sobre el etiquetaje de los productos alimentarios está solo autorizada a los alimentos que respondan a las exigencias fijadas por las disposiciones del presente reglamento técnico.

La mención “halal” no debe ser utilizada de una manera que pueda suscitar las dudas sobre la seguridad en su empleo o que haga entender que los alimentos “halal” tienen un valor nutricional superior o son mejores para la salud que otros alimentos.

**3/-3-3 Depósito y transporte:**

Los productos “halal” transportados, depositados o expuestos, deben ser separados, en cada etapa, de las materias “no-halal”, con el fin de evitar que puedan ser mezclados o contaminados.

Los medios utilizados para el transporte de los productos alimentarios, deben satisfacer las reglas de higiene y sanitarias conforme a las reglas en vigor.

**4/ Condiciones de ejecución de animales (Tadhkiya):**

La ejecución de todos los animales terrestres cuya consumición esté autorizada por la religión musulmana, debe ser conforme a las modalidades y condiciones fijadas en el anexo del presente reglamento técnico.

**5/-Procedimientos de evaluación de la conformidad:**

Para evaluar la conformidad de los productos alimentarios “halal”, objeto del presente reglamento técnico, debemos acudir a los procedimientos de evaluación de la conformidad descritos en las normas argelinas en vigor que se citan a continuación:

-NA 15505 y NA 15080.

En defecto de las normas argelinas, se acudirá a las normas internacionales comúnmente admitidas en la materia.

# 3. DIRECCIONES DE INTERÉS.

## Instituto Halal de España

Avenida Santa María de Trassierra, 54,

14011 Córdoba España

Tel: +34 957 71 32 03

E-mail: [info@institutohalal.com](mailto:info@institutohalal.com) / [certificacion@institutohalal.com](mailto:certificacion@institutohalal.com)

Web: <http://www.institutohalal.com/>