

## RESUMEN

<b>1. Alcance</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Definiciones</b> .....	<b>2</b>
<b>3. Introducción</b> .....	<b>2</b>
<b>4. Documentos requeridos</b> .....	<b>2</b>
4.1 Carpeta 1 – Documentos legales.....	2
4.2 Carpeta 2 – Materiales.....	3
4.3 Carpeta 3 – Sistema de Gestión Halal .....	3
4.4 Carpeta 4 – Control de calidad .....	3
<b>5. Sistema de Gestión Halal (HMS)</b> .....	<b>4</b>
5.1 Política Halal.....	4
5.2 Supervisor Halal y Comité Halal .....	4
5.3 Formación Halal.....	5
5.4 Procedimiento Halal.....	5
5.5 Auditoría interna Halal .....	5
5.6 Puntos de Control Halal y Puntos Críticos de Control (PCC y PCCH).....	6
<b>6. Requisitos de materiales</b> .....	<b>6</b>
<b>7. Requisitos generales de procesamiento</b> .....	<b>7</b>
7.1 Producto Halal .....	7
7.2 Productos Haram.....	7
7.3 No se admiten animales .....	7
7.4 Najs .....	8
7.5 Ubicación, área y equipo para el procesamiento de productos Halal. ....	8
7.6 Ubicación y equipamiento para el almacenamiento de productos Halal. ....	9
7.7 Ubicación y equipo para el envasado de productos Halal. ....	9
7.8 Ubicación y equipamiento para la distribución de productos Halal. ....	9
7.9 Requisitos para los microorganismos y el consumo de alcohol .....	9
7.10 puntos críticos Halal.....	12
<b>8. Referencias normativas</b> .....	<b>12</b>

## 1. Alcance

Este esquema es aplicable a todos los productores de alimentos, bebidas, productos químicos y cosméticos que deseen exportar productos Halal al mercado indonesio.

## 2. Definiciones

**Coadyuvantes de procesamiento:** son sustancias o materiales, excluidos los equipos o utensilios, que no se consumen como ingredientes por sí mismos y se utilizan intencionalmente en el procesamiento;

**Halal:** Una acción o producto lícito permitido en el Islam ;

**Haram :** Esto es lo opuesto a Halal, que significa ilícito, prohibido en el Islam ;

**Materiales:** Término general utilizado para indicar materias primas, materiales de embalaje, ingredientes, aditivos, auxiliares de procesamiento, materiales de limpieza y lubricantes;

**Najs :** significa impureza, suciedad. Algo contaminado por un producto o material. Haram ;

**Punto de control Halal:** Un paso o procedimiento en la producción Halal donde se puede aplicar el control y, como resultado, se puede evitar o eliminar el riesgo de contaminación del producto Halal;

**Punto crítico de control Halal:** Un paso en el que se debe aplicar un control esencial para prevenir o eliminar un peligro para el estatus Halal del producto.

**Qullah –** unidad de medida para la cantidad de agua conocida en la época del profeta.

**Tathir Syar'na –** Un procedimiento de purificación aceptado dentro de la ley islámica que dicta la dilución dentro de una cantidad de agua (" qullah ") donde la pureza prevalece sobre la impureza, realizando así un proceso de purificación.

## 3. Introducción

Este plan tiene como objetivo implementar los requisitos Halal en las organizaciones e implementar el sistema de gestión Halal.

El Sistema de Gestión Halal (SGH) se desarrolla, implementa y mantiene para regular los materiales, los procesos de producción, los productos, los recursos y los procedimientos, con el fin de garantizar la continuidad del proceso de producción Halal. La implementación de los criterios del Sistema de Gestión Halal es un requisito obligatorio en el proceso de certificación Halal.

## 4. Documentos requeridos

Para iniciar el proceso de auditoría, la organización debe enviar los siguientes documentos al organismo de certificación, como se indica a continuación:

### 4.1 Carpeta 1 – Documentos legales

- a) Tarjeta CNPJ;
- b) Inscripción en el SIF o equivalente (cuando corresponda);
- c) Certificado de Inspección del Departamento de Bomberos (AVCB)
- d) Licencia de operación;
- e) Informe descriptivo de las instalaciones;

- f) Datos de registro de la empresa: un formulario que contiene los datos de registro de la empresa, incluyendo el número de empleados, turnos, capacidad de producción y líneas de producción de la fábrica.
- g) Licencia ambiental
- h) Prueba de la correcta eliminación de residuos ambientalmente relevantes.
- i) Pruebas del comité interno de prevención de accidentes - CIPA (Cuando corresponda)
- j) Anotación de Responsabilidad Técnica (ART)
- k) Licencia para productos controlados por el ejército (cuando corresponda)

#### **4.2 Carpeta 2 – Materiales**

- a) “FORMULARIO 090 – Hoja de cálculo de materias primas y suministros para productos Halal - Trazabilidad y validación de origen” debidamente cumplimentado.
- b) Certificado Halal para todos los insumos [que no estén en la lista positiva de Indonesia](#) y sean de origen animal, y certificado Halal o prueba de origen (ficha técnica, MSDS, SDS, descripción del producto, declaración de composición) para todos los insumos de otros orígenes no animales, según el formulario anterior.
- c) Ficha técnica de los productos finales incluidos en el ámbito de la certificación, que contiene su composición.
- d) Composición del pienso – para garantizar que no esté compuesto por productos ilícitos.

#### **4.3 Carpeta 3 – Sistema de Gestión Halal**

- a) Política Halal
- b) Procedimientos Halal
- c) Evaluación de proveedores con requisitos Halal.
- d) Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control Halal (HACCP y PCCH)
- e) auditoría interna Halal,
- f) Comité Halal

#### **4.4 Carpeta 4 – Control de calidad**

- a) Programa de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y HACCP
- b) o programas de prerrequisitos operativos (PPO)
- c) Esquema del embalaje (primario, secundario, terciario...) y etiquetas de los productos comprendidos en el ámbito de la certificación.

Estos documentos deben actualizarse con CDIAL Halal antes de programar la auditoría de Fase 2, en caso de que haya un cambio en el alcance o una actualización de los documentos por parte de la organización.

Tras revisar la documentación, CDIAL Halal determina si la unidad está preparada para la Auditoría de Fase 2. En caso afirmativo, se le enviará el Plan de Auditoría. Este documento incluye información sobre el alcance de la certificación, la categoría, el objetivo, las normas y documentos de referencia, la etapa, la fecha de la auditoría, el equipo auditor y el cronograma de la misma.

**Nota:** Es posible que se soliciten documentos adicionales durante la Fase 2 si fuera necesario.

## 5. Sistema de Gestión Halal (HMS)

El sistema de gestión Halal **debe** implementarse antes de la auditoría de certificación inicial y mantenerse para gestionar los insumos utilizados en la producción, los procesos productivos, los productos, los recursos humanos y los procedimientos, de acuerdo con los requisitos Halal establecidos. En otras palabras, es similar a un sistema de gestión de la calidad aplicado tradicionalmente en la industria, con la adición de los siguientes elementos obligatorios:

### 5.1 Política Halal

Una política Halal es una declaración documentada del compromiso de una organización con la implementación de estándares Halal en todas sus áreas, el uso de materiales Halal y el procesamiento y la producción de productos Halal de acuerdo con los requisitos de certificación Halal, de manera continua y consistente. La política Halal de la organización incluye el compromiso de llevar a cabo las siguientes acciones:

- a) Proporcionar recursos humanos e instalaciones que ayuden en la implementación del Proceso de Producción Halal;
- b) Cumplir con los requisitos relativos a la Administración de Garantía de Productos Halal;
- c) Utilizar materiales Halal e implementar el Proceso de Producción Halal de acuerdo con los requisitos;
- d) Para garantizar que la política Halal establecida sea comprendida e implementada por todo el personal de la organización;
- e) Comunicar la política Halal a todas las partes interesadas ; y
- f) Implementar la política Halal de manera consistente.

### 5.2 Supervisor Halal y Comité Halal

La alta dirección debe nombrar un comité interno Halal compuesto por un equipo multidisciplinario (con representantes de gerencia, control/aseguramiento de la calidad, producción, I+D, compras e inventario/almacenamiento) con funciones claramente definidas, responsable de crear y supervisar los procedimientos Halal de la empresa. **Este comité debe estar dirigido por un miembro designado como supervisor Halal, quien será responsable de todo el proceso Halal y de las decisiones de la empresa .**

**El supervisor Halal debe estar presente en todas las plantas de producción Halal, verificando que se cumplan los requisitos específicos en cada etapa del proceso. Idealmente, el supervisor debería ser musulmán y tener conocimientos sobre los requisitos Halal.**

Las reuniones deben celebrarse según sea necesario, con al menos dos reuniones al año, y debe existir un orden del día para debatir sobre Halal, generando registros auditables.

La organización debe garantizar la disponibilidad de los recursos necesarios para el desarrollo, la implementación y la mejora continua del Sistema de Garantía de Productos Halal;

Los miembros del comité deben ser capacitados por una entidad competente en requisitos religiosos islámicos **y sistemas de gestión halal, y el supervisor halal debe recibir capacitación específica en supervisión halal impartida por el organismo certificador o la autoridad indonesia, BPJPH .**

Deberes y responsabilidades del comité Halal **y del supervisor :**

- a) Para supervisar el proceso de producción halal de la organización;

- b) Determinar las acciones correctivas y preventivas;
- c) Implementar el Sistema de Gestión Halal.
- d) Elaborar un plan para el proceso de producción Halal;
- e) Implementar controles de gestión de riesgos para el Proceso de Producción Halal (PCH y PCCH);
- f) Sugerir la sustitución de materiales;
- g) Proponer la interrupción de la producción o el establecimiento de medidas para garantizar que los productos que no cumplan con las disposiciones del Proceso de Producción Halal no se destinen al mercado Halal;
- h) Realizar reuniones sobre la implementación y el seguimiento del Proceso de Producción Halal;
- i) Presente las pruebas y proporcione información precisa durante el proceso de inspección del auditor Halal.

[Nota 01: Todas las funciones y responsabilidades del supervisor deben estar documentadas y registradas.](#)

### **5.3 Formación Halal**

La organización debe impartir formación y/o desarrollar capacidades en el ámbito del aseguramiento de la calidad halal. La formación debe adaptarse a las necesidades de la organización, siguiendo estos pasos:

- a) Capacitar al personal involucrado en el Proceso de Producción Halal según sea necesario.
- b) Conservar los registros de formación (materiales de formación, lista de asistencia, certificado y otras posibles pruebas).
- c) Se debe realizar una evaluación de la formación Halal para medir su nivel de comprensión y su eficacia.

### **5.4 Procedimiento Halal**

Documentos que describen cómo se lleva a cabo la producción Halal, sus métodos de control y la garantía de su certificación Halal, específicos del proceso de producción. Estos procedimientos deben incluir todas las actividades relacionadas con la producción Halal, tales como: aprobación de proveedores, recepción de materias primas, producción, sanitización de instalaciones y maquinaria, manipulación y almacenamiento de materias primas y productos (intermedios y finales), transporte y el flujo de personal integrado al proceso de la empresa.

- a) El procedimiento Halal es creado por las organizaciones al implementar un Sistema de Gestión Halal.
- b) La organización debe contar con información documentada sobre la implementación del Sistema de Garantía de Productos Halal, tal como se describe en el manual Halal;
- c) La organización debe mantener registros que evidencien la implementación de los requisitos del Sistema de Garantía de Productos Halal; y
- d) La organización debe elaborar un manual Halal que se ajuste a la escala industrial, la estructura organizativa, el alcance, las etapas del proceso de producción, el nivel de riesgo, etc., de acuerdo con las directrices y disposiciones de CDIAL Halal.

### **5.5 Auditoría interna Halal**

Los auditores internos deben ser imparciales, estar capacitados por un organismo competente en requisitos técnicos (ISO 19011) y ser Halal.

- a) La organización debe realizar auditorías internas al menos una vez al año para supervisar la implementación del Sistema de Gestión Halal o siempre que se produzcan cambios que puedan afectar el estatus Halal del producto, tales como cambios en la gestión, las políticas, la formulación, los materiales y los procesos;
- b) La organización debe contar con procedimientos establecidos para las auditorías internas;
- c) La organización debe mantener evidencia de la implementación de auditorías internas; y
- d) La organización debe presentar los resultados de las auditorías internas al organismo de certificación Halal durante las auditorías programadas dentro del ciclo.
- e) La organización debe informar la lista de ingredientes y el proceso de producción Halal cada 6 (seis) meses al organismo organizador para la garantía del producto Halal.

La auditoría interna Halal debe generar un informe y una lista de verificación que describan todo lo auditado, las conclusiones y las recomendaciones del auditor interno. En caso de no conformidades, también se debe generar un plan de acción para supervisar su gestión.

#### **5.6 Puntos de Control Halal y Puntos Críticos de Control (PCC y PCCH)**

Pasos del proceso que afectan directamente la clasificación Halal del producto. Estos puntos deben definirse y monitorearse con mayor frecuencia y rigor.

#### **6. Requisitos de materiales**

Los materiales son los elementos necesarios para elaborar o producir un producto según lo exige el Sistema de Gestión Halal, e incluyen:

- a) materias primas ;
- b) aditivos ;
- c) Herramientas de soporte tecnológico;
- d) Envases , lubricantes, grasas y desinfectantes que entran en contacto directo con materiales o productos;
- e) Ayudas tecnológicas destinadas a la limpieza que entran en contacto directo con las instalaciones de producción destinadas a la fabricación de productos; y
- f) Métodos para validar los resultados de la limpieza de instalaciones que entran en contacto directo con materiales o productos.

Estos materiales, derivados de animales, plantas, microorganismos o producidos mediante procesos de ingeniería química, biológica o genética, pueden clasificarse en dos categorías:

- a) Materiales que requieren certificación Halal; y
- b) Materiales con certificación Halal recomendada.

La organización debe garantizar el estatus Halal de los insumos.

Para los ingredientes que no son de origen animal, se recomienda la certificación Halal , aunque no es obligatoria. Sin embargo, estos ingredientes deben someterse a una evaluación del proveedor, realizada por la propia empresa, incluyendo los productos Halal, de acuerdo con la política de validación de materias primas Halal de CDIAL (P003). Esta evaluación debe demostrar que el ingrediente no se produce en el mismo lugar que los productos Haram (no Halal), y debe incluir una ficha técnica con la composición cualitativa completa

para garantizar la ausencia de contaminantes. [El Decreto 1360 de 2021 del Ministerio de Asuntos Religiosos de Indonesia, « Materiales exentos de la obligación de certificación Halal», puede utilizarse como referencia.](#) En el caso de ingredientes de origen animal (a excepción de la leche y los huevos), estos deben contar con una certificación Halal válida.

Si existen insumos que no cumplen con los requisitos Halal, [no pueden estar en el mismo lugar o área que aquellos que sí son Halal](#) , y debe garantizarse que no se utilicen en la producción Halal.

**Nota:** Solo se aceptan certificados reconocidos por las autoridades Halal.

## 7. Requisitos generales de procesamiento

La higiene, la sanidad y la seguridad del producto son requisitos indispensables en el procesamiento Halal. Los productos deben prepararse, procesarse, envasarse, transportarse y almacenarse de acuerdo con las normas o reglamentos de higiene y sanidad pertinentes.

En todas las etapas de la producción, además de cumplir con las buenas prácticas de fabricación y manipulación, es necesario cumplir con los requisitos Halal, evitando la mezcla de ingredientes Halal con ingredientes cuya clasificación Halal sea cuestionable, como se describe a continuación.

### 7.1 Producto Halal

Es un producto que puede ser consumido por un musulmán. Esto significa que:

- Fue fabricado de acuerdo con los valores y principios islámicos; por lo tanto, este producto se considera seguro, beneficioso y apto para el consumo.
- No contiene nada ilegal ( Haram ), ni fue fabricado/procesado con ningún material ilegal;
- Los conceptos, principios y valores islámicos se implementaron a lo largo de toda la cadena de producción, desde la selección de los materiales utilizados, el procesamiento, la manipulación, el embotellado, el almacenamiento, el transporte, la exhibición e incluso el servicio de preparación.

### 7.2 Productos Haram

- Bebidas alcohólicas – Sustancias embriagantes y sus derivados
- Las modificaciones genéticas que utilizan cualquier especie son haram.
- Sangre y hemoderivados
- Cualquier subproducto animal que se considere haram , como enzimas o lubricantes.
- Cualquier sustancia tóxica o perjudicial para la salud.
- Productos extraídos de humanos, como la L- cisteína.
- Sustancias narcóticas
- Animales no sacrificados de manera Halal.
- Productos que se encuentran en envases que no cumplen con los requisitos islámicos.
- Productos cuyos nombres no cumplen con los requisitos islámicos.

### 7.3 No se admiten animales

- Cerdo y jabalí;
- Descendencia resultante del cruce de una raza Haram con una raza Halal (Mula/Burro);

- Insectos, larvas y plagas – con excepción de la langosta;
- Reptiles – con excepción del lagarto;
- Anfibios;
- Roedores y mustélidos;
- Murciélagos;
- Gasterópodos no acuáticos;
- Depredadores carnívoros;
- Animales que tienen garras o caninos grandes;
- Animales que ya están muertos;

#### **7.4 Najs**

- Los najs según la ley islámica son:
- Perros, cerdos y sus descendientes o derivados;
- Alimentos halal contaminados con materiales no halal;
- Alimentos halal que entran en contacto directo con materiales no halal;
- Cualquier fluido animal, como orina, sangre, vómito, pus, excremento y placenta;
- la ley islámica y la fatwa , excepto los animales acuáticos y ciertos insectos; y
- Khamr (licor o cualquier líquido que sea embriagante y prohibido según la ley Shariah y la fatwa ): alimentos o bebidas que contienen o están mezclados con khamr .

#### **7.5 Ubicación, área y equipo para el procesamiento de productos Halal.**

- a) La organización debe separar los lugares, áreas y equipos destinados al procesamiento de productos Halal de los lugares, áreas y equipos destinados al procesamiento de productos no Halal.
- b) La organización debe mantener la limpieza e higiene durante todo el proceso de producción, asegurando que esté libre de impurezas y materiales no halal.
- c) La organización debe separar las siguientes áreas para el procesamiento de productos halal y no halal:
  - I. Almacenamiento de materiales;
  - II. Pesaje de materiales;
  - III. Mezcla de ingredientes;
  - IV. Moldeo del producto;
  - V. Procesamiento del producto;
  - VI. Y/o otros procesos que afectan al procesamiento del producto.
- d) La organización debe separar los equipos de procesamiento de productos halal y no halal de la siguiente manera:
  - I. No utilizar los equipos de procesamiento indistintamente con los equipos utilizados en el procesamiento de productos no halal;
  - II. Proporcionar áreas de almacenamiento separadas para equipos halal y no halal.

#### **7.6 Ubicación y equipamiento para el almacenamiento de productos Halal.**

- a) La organización debe separar **las áreas de almacenamiento** de productos halal y no halal de la siguiente manera:
- I. **Lugar** para la recepción de materiales;
  - II. **Lugar** para la recepción de productos postprocesados; y
  - III. Instalaciones de almacenamiento para materiales y productos.
- b) La organización debe separar los equipos de almacenamiento para productos halal y no halal de acuerdo con las siguientes disposiciones:
- I. No utilice los equipos de almacenamiento indistintamente con los equipos utilizados para almacenar productos no halal;
  - II. Cuenta con **áreas** de almacenamiento separadas para instrumentos halal y no halal.

#### **7.7 Ubicación y equipo para el envasado de productos Halal.**

- a) La organización debe garantizar que:
- I. El material de embalaje debe estar libre de cualquier material no Halal.
  - II. El material de embalaje no debe prepararse ni fabricarse utilizando equipos que estén contaminados con material no halal durante la preparación, el almacenamiento o el transporte.
  - III. El material de embalaje debe **almacenarse en un lugar** físicamente segregado , separado de cualquier otro material no Halal.
  - IV. El material de embalaje no contiene ninguna sustancia considerada perjudicial para la salud humana.

#### **7.8 Ubicación y equipamiento para la distribución de productos Halal.**

- a) La organización debe separar **las áreas de distribución** de productos halal y no halal de la siguiente manera:
- I. Garantizar los medios de transporte desde **los lugares de almacenamiento** hasta los equipos de distribución de productos; y
  - II. Métodos de transporte **exclusivamente para** la distribución de productos.
- b) La organización deberá **determinar el** equipo **específico** para la distribución de productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
- I. **No intercambie** los equipos dispensadores utilizados para distribuir **productos Halal** con equipos no Halal;
  - II. **Determinar** las herramientas de limpieza **para** equipos dispensadores Halal y no Halal;
  - III. **Determinar** las herramientas de mantenimiento **para** equipos de distribución Halal y no Halal;
  - IV. **Determinar** las áreas de almacenamiento **para** los equipos de dispensación Halal y no Halal.

#### **7.9 Requisitos para los microorganismos y el consumo de alcohol .**

- a) El uso de microorganismos y productos microbiológicos debe cumplir con las siguientes disposiciones:
- I. Los microorganismos son inherentemente Halal, siempre que no sean dañinos y no estén expuestos a **impurezas** .
  - II. Los microorganismos que han crecido en medios de cultivo puros se consideran Halal;

- III. Los microorganismos que hayan crecido en medios de cultivo impuros, si pueden separarse del medio, se considerarán Halal después de su purificación;
- IV. Los productos derivados de microorganismos que han crecido en medios de cultivo puros se consideran Halal;
- V. Los productos originados a partir de microorganismos que han crecido en medios de cultivo impuros, si los microorganismos pueden separarse del medio, se considerarán Halal después de su purificación;
- VI. Los medios de cultivo, aditivos y/o coadyuvantes de procesamiento utilizados con microorganismos no deben derivarse de cerdos ni de subproductos porcinos;
- VII. Microorganismos y productos microbiológicos derivados de microorganismos que han crecido en medios de cultivo expuestos a impurezas y luego purificados religiosamente ( *tathhir*). *syar'an* ), es decir, mediante la aplicación de al menos dos *qullah* (equivalente a 270 litros) de agua pura, se consideran Halal;
- VIII. Los materiales microbiológicos obtenidos sin separación de sus medios de cultivo deben utilizar medios de cultivo puros y halal; y
- IX. Los materiales microbiológicos utilizados para fabricar productos mediante métodos de ingeniería genética no deben incorporar genes de cerdos ni de humanos.
  - b) Los productos alimenticios y las bebidas que contienen alcohol/etanol deben cumplir los requisitos que se detallan a continuación:
    - I. Las bebidas alcohólicas son:
      - i. Bebidas que contienen etanol y otros compuestos, incluidos metanol, acetaldehído y acetato de etilo , producidas por fermentación mediante la ingeniería de diversos tipos de materias primas de origen vegetal que contienen carbohidratos, o
      - II. Bebidas a las que se les añada intencionadamente etanol y/o metanol.
        - i. Las bebidas que contienen *khamr* se consideran *haram* ;
        - ii. Las bebidas alcohólicas clasificadas como *khamr* se consideran *Najis* (impuras) y *Haram*. (prohibido ) , independientemente de la cantidad;
        - iii. alcohol/etanol no *khamr* (ya sea producto de síntesis química (a partir de petroquímicos) o producto de fermentación no *khamr* ) como ingrediente en un producto alimenticio, siempre que no sea perjudicial desde un punto de vista médico;
        - iv. alcohol/etanol no *Khamr* (ya sea un producto sintetizado químicamente (a partir de petroquímicos) o un producto de fermentación no *Khamr* ) como ingrediente en una bebida, siempre que no sea perjudicial desde un punto de vista médico y el contenido de alcohol/etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) en el producto final sea inferior al 0,5%.
        - v. El etanol derivado de otras fuentes, como la yuca, el maíz o la melaza, puede utilizarse siempre que no sea perjudicial desde el punto de vista médico y no sea intoxicante;
        - vi. Los subproductos de la industria del *khamr* (bebida alcohólica) o sus derivados que se encuentren en forma líquida y estén físicamente separados no pueden utilizarse;
        - vii. Los subproductos industriales (bebidas alcohólicas) o sus derivados sólidos (por ejemplo, levadura de cerveza) pueden utilizarse después de un proceso de lavado que cumpla con los preceptos de la ley islámica ( *tathhir*). *syar'an* );

- viii. el uso de productos intermedios que no se consumen directamente (como aromatizantes que contienen alcohol/etanol no *khamr* ) como ingredientes en productos alimenticios, siempre que no sean perjudiciales desde un punto de vista médico;
- ix. el uso de productos intermedios que no se consumen directamente (como aromatizantes que contienen alcohol/etanol no *khamr* ) como ingredientes de bebidas, siempre que no sean perjudiciales para la salud y el contenido de alcohol/etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) en el producto final sea inferior al 0,5 %.
- x. Las bebidas fermentadas que contienen al menos un 0,5% de alcohol/etanol se consideran *Haram* ;
- xi. Las bebidas fermentadas que contienen menos del 0,5% de alcohol/etanol se consideran Halal siempre que no sean perjudiciales desde un punto de vista médico;
- xii. Las bebidas no fermentadas que contienen menos del 0,5% de alcohol/etanol y que no se producen en *khamr* se consideran Halal, siempre que no sean perjudiciales para la salud, como por ejemplo los refrescos aromatizados que contienen alcohol/etanol;
- xiii. alcohol/etanol no *khamr* añadido se consideran Halal, siempre que el proceso no utilice ingredientes *Haram* y no sean perjudiciales desde un punto de vista médico;
- xiv. Los productos alimenticios resultantes de la fermentación láctica en estado de pasta/sólido que contienen alcohol/etanol se consideran Halal, siempre que el proceso no utilice ingredientes *Haram* y no sea perjudicial desde un punto de vista médico; el vinagre originario del *khamr* , ya sea que se produzca de forma natural o mediante ingeniería, se considera Halal y puro.
- xv. Los productos alimenticios resultantes de la fermentación láctica en estado de pasta/sólido que contienen alcohol/etanol se consideran Halal, siempre que el proceso no utilice ingredientes *Haram* y no sean perjudiciales desde un punto de vista médico.
- xvi. Los productos alimenticios a los que se añada *khamr* se consideran *haram* ; y
- xvii. el uso de alcohol/etanol no derivado de la industria *khamr* (ya sea un producto de síntesis química [a partir de productos petroquímicos] o un producto de fermentación no *khamr* ) en ingredientes farmacéuticos líquidos o no líquidos siempre que se cumplan las siguientes condiciones:
  - c) No es perjudicial para la salud;
  - d) No debe haber abusos;
  - e) Manténgase a salvo y tome la dosis correcta;
  - f) No lo utilice intencionadamente para emborrachar a la gente.

La organización debe contar con documentación que acredite el origen de los materiales, en forma de certificados Halal para aquellos materiales que lo requieran, según sus estatutos.

**Nota :** Los materiales con las siguientes características deben ir acompañados de un certificado Halal:

- a) Carne y productos animales, como salchichas, carne en polvo, extracto de pollo, gelatina de hueso/piel y enzimas.
- b) Premezclas de sabores y vitaminas, teniendo en cuenta la complejidad de los materiales.
- c) Materiales cuya integridad Halal es difícil de rastrear debido a variaciones en los proveedores y en sus procesos de fabricación, como el concentrado de proteína de suero y la lactosa.

### 7.10 puntos críticos Halal

Definir los puntos críticos Halal es un paso muy importante en la certificación Halal, ya que definir estos puntos ayudará a garantizar la calidad del producto Halal.

La metodología empleada para determinar estos puntos es muy similar al Plan HACCP, que se basa en el análisis de todas las etapas de la producción, definiendo, identificando, evaluando y controlando los peligros significativos relacionados con la seguridad alimentaria. Dividimos los puntos en:

- PCH – Punto de Control Halal;
- PCCH – Punto Crítico de Control Halal;

Los PCCH son los puntos que afectan directamente al estatus Halal del producto y deben ser monitoreados con mayor frecuencia y rigor.

Algunos posibles PCCH son:

- Evaluación de proveedores
- Recibo
- Detector de metales
- contenido de alcohol
- Almacenamiento
- Expedición

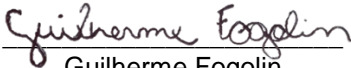
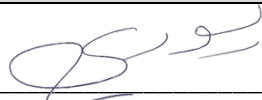



La empresa debe identificar y definir los PCC y los PCCH, basándose en un estudio que evalúe todas las etapas del proceso de acuerdo con las regulaciones y este esquema.

### 8. Referencias normativas

Este esquema de certificación cubre algunos requisitos de la legislación indonesia:

- SNI 99004:2021 Requisitos generales para alimentos halal
- Decreto del Jefe de la Agencia Organizadora de Garantías de Productos Halal N° 20 de 2023 sobre la modificación de la decisión del Jefe de la Agencia Organizadora de Garantías de Productos Halal N° 57 de 2021 relativa a los criterios del sistema de garantía de productos Halal.
- [Decreto del Director del Organismo Organizador de la Garantía de Productos Halal N.º 26 de 2019. Implementación de la Garantía de Productos Halal.](#)
- [Decreto del Director del Organismo Organizador de la Garantía de Productos Halal N.º 33 de 2014. Garantía de Productos Halal.](#)
- [Decreto del Director del Organismo Organizador de la Garantía de Productos Halal N.º 39 de 2021 Número 39 - Implementación de la Garantía de Productos](#)
- Decreto del Jefe del Organismo Organizador de la Garantía de Productos Halal N° 77 de 2023 sobre directrices para la aplicación del Sistema de Garantía de Productos Halal en mataderos de rumiantes y aves de corral.
- Decreto del Director del Organismo Organizador de Garantías de Productos Halal N° 360 de 2021 Materiales exentos de la obligación Halal
- Decreto del Ministro de Asuntos Religiosos Número 748 de 2021 sobre los tipos de productos que deben estar certificados como Halal;

- Decreto del Ministro de Asuntos Religiosos N° 778 de 2023: Directrices para la Certificación Halal de Alimentos y Bebidas Procesados
- Decreto del Ministro de Asuntos Religiosos Número 1360 de 2021 relativo a los materiales exentos del requisito de certificación halal;
- Estas leyes pueden consultarse en el siguiente sitio web: <https://bpjph.Halal.go.id/>
- Además, los requisitos también se basan en las fatuas del MUI ( Magelis). Ulama Indonesia), que puede consultarse en el siguiente sitio web : <https://Halalmui.org/en/mui-fatwa/>
- Sentencias oficiales de la escuela de jurisprudencia SHAFII

Preparación	Revisión	Aprobación
 Guilherme Fogolin <b>Analista de calidad</b>	 Yuri Ansare <b>Supervisor técnico</b>	 Walid El Orra <b>Director Administrativo</b>
 Munir Chahine <b>Auditor técnico</b>		
 Sergio Duarte <b>Auditor técnico</b>		