

RESUMEN

1. Alcance	2
2. Definiciones	2
3. Introducción	2
4. Documentos requeridos	2
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 – Garantía de calidad	3
5. Sistema de Gestión Halal (SGH)	4
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
6. Requisitos de los materiales	6
7. Requisitos generales de procesamiento	7
7.1 Producto Halal	7
7.2 Productos Haram	8
7.3 Animales prohibidos	8
7.4 Najs	8
7.5 Ubicación, área y equipamiento para el procesamiento de productos Halal	9
7.6 Ubicación y equipamiento para el almacenamiento de productos Halal	9
7.7 Ubicación y equipamiento para el envasado de productos Halal	9
7.8 Ubicación y equipamiento para la distribución de productos Halal.	10
7.9 Requisitos para el uso de microorganismos y alcohol	10
7.10 Puntos críticos Halal	12
8. Referencias normativas	13
Anexo - Puntos críticos Halal (PCCH) para la implementación	13 4

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 elaboración: 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: Es lo opuesto a Halal, es decir, ilícito, prohibido en el Islam;

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

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

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

Punto crítico de control Halal: Paso en el que se debe aplicar un control esencial para prevenir o eliminar un peligro para el estado Halal del producto.

Qullah – unidad de medida de la cantidad de agua conocida durante 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, procesos de producción, productos, recursos y procedimientos, con el fin de garantizar la continuidad del proceso de producción Halal. La implementación de los criterios del SGH es un requisito obligatorio en el proceso de certificación Halal.

4. Documentos necesarios

Para iniciar el proceso de auditoría, la organización deberá enviar al organismo de certificación los siguientes documentos, según se detalla 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 funcionamiento;
- e) Memoria descriptiva de las instalaciones;

- f) Datos de registro de la empresa: formulario que contiene los datos de registro de la empresa, incluido el número de empleados, turnos, capacidad de producción y líneas de producción de la fábrica.
- g) Licencia ambiental
- h) Evidencia de la disposición adecuada de residuos ambientalmente relevantes.
- i) Evidencia del comité interno de prevención de accidentes – CIPA (Cuando aplique)
- 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 e insumos 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 (Hoja de datos técnicos, MSDS, SDS, Descripción del producto, Declaración de composición) para todos los insumos de otros orígenes no animales, contenidos en el formulario anterior.
- c) Ficha técnica de los productos finales incluidos en el alcance de la certificación, conteniendo su composición.
- d) Composición del pienso – para garantizar que no esté compuesto de 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 – Garantía de calidad

- a) Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa HACCP
- b) Procedimiento operativo estándar (SOP) o programas de prerrequisitos operativos (OPRP)
- c) Boceto de los embalajes (primarios, secundarios, terciarios...) y etiquetas de los productos objeto de la certificación.

Estos documentos deben actualizarse con CDIAL Halal antes de programar la auditoría de la 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 los documentos, CDIAL Halal determina si la unidad está preparada para la Auditoría de Fase 2. De ser así, se le enviará el Plan de Auditoría. Este documento contiene información sobre el alcance de la certificación, la categoría, el objetivo, las normas y los documentos de referencia, la etapa, la fecha de la auditoría, el equipo auditor y el cronograma de la auditoría.

Nota: Se pueden solicitar documentos adicionales durante la Fase 2 si es 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 de producción, 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 calidad aplicado tradicionalmente en las industrias, con los siguientes elementos obligatorios:

5.1 Política Halal

Una política Halal es una declaración documentada del compromiso de una organización con la implementación de los 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 la certificación Halal de forma continua y consistente. La política Halal de la organización incluye el compromiso de adoptar las siguientes medidas:

- 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) Asegurarse de que la política Halal establecida sea comprendida e implementada por todo el personal dentro 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 designar un comité Halal interno compuesto por un equipo multidisciplinario (con representantes de la dirección, control de 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 el cumplimiento de los requisitos específicos en cada etapa de la producción. Idealmente, el supervisor debe ser musulmán y tener conocimientos sobre los requisitos Halal.

Se deben celebrar reuniones según sea necesario, al menos dos por año, y se debe establecer una agenda para discutir el tema Halal y generar registros auditables.

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

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

Deberes y responsabilidades del comité Halal y del supervisor:

- a) Supervisar el proceso de producción Halal de la organización;
- b) Determinar acciones correctivas y preventivas;
- c) Implementar el Sistema de Gestión Halal.
- d) Establecer 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 reemplazo de materiales;
- g) Proponer la suspensión de la producción o establecer medidas para garantizar que los productos que no cumplan las disposiciones del Proceso de Producción Halal no se destinen al mercado Halal;
- h) Realizar reuniones sobre la implementación y seguimiento del Proceso de Producción Halal;
- i) Presentar la evidencia y proporcionar información precisa durante el proceso de inspección del Auditor Halal.

Nota 01: Todos los deberes y responsabilidades del supervisor deben documentarse y registrarse.

5.3 Formación Halal

La organización debe impartir formación y/o capacitación 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) Mantener registros de capacitación (materiales de capacitación, lista de asistencia, certificado y otra evidencia posible).
- c) Se debería realizar una evaluación de la formación Halal para medir su nivel de comprensión y 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 estatus, específicos del proceso de producción Halal. Estos procedimientos deben incluir todas las actividades relacionadas con la producción Halal, como la aprobación de proveedores, la recepción de materias primas, la producción, la desinfección de instalaciones y maquinaria, la manipulación y el almacenamiento de materias primas y productos (intermedios y finales), el transporte y el flujo de personal integrado en el proceso de la empresa.

- a) El procedimiento Halal es creado por las organizaciones al implementar un Sistema de Gestión Halal.
- b) La organización debe tener 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 de evidencia de la implementación de los requisitos del Sistema de Garantía de Productos Halal; y
- d) La organización debe elaborar un manual Halal que esté acorde a la escala industrial, estructura organizacional, alcance, pasos del proceso de producción, nivel de riesgo, etc., de acuerdo a las directrices y disposiciones del CDIAL Halal.

5.5 Auditoría interna halal

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

- a) La organización debe realizar auditorías internas al menos una vez al año para monitorear la implementación del Sistema de Gestión Halal o siempre que haya cambios que puedan afectar el estado Halal del producto, como cambios en la gestión, política, formulación, material y proceso;
- b) La organización debe tener procedimientos establecidos para 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 Ente Organizador de Garantía de Producto Halal.

La auditoría interna Halal debe generar un informe y una lista de verificación que describa todo lo auditado, las conclusiones y las recomendaciones del auditor interno. En caso de no conformidades, también debe generarse 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 supervisarse con mayor frecuencia y rigor.

6. Requisitos de materiales

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

- a) materias primas;
- b) aditivos;
- c) Herramientas de soporte tecnológico;
- d) Envases, lubricantes, grasas, desinfectantes que entren en contacto directo con materiales o productos;
- e) Auxiliares tecnológicos destinados a la limpieza que entren en contacto directo con las instalaciones de producción destinadas a la elaboración 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 químicos, biológicos o de ingeniería genética, pueden clasificarse en dos categorías:

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

La organización debe garantizar el carácter Halal de los insumos.

Para los ingredientes de origen no 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 artículos Halal, de acuerdo con la política de validación de materias primas Halal de la CDIAL (P003), que acredite que dicho ingrediente no se produce en el mismo lugar que productos Haram (no Halal). Además, se debe presentar una ficha técnica con la composición cualitativa completa para garantizar la ausencia de contaminantes en los productos. 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 leche y huevos), éstos deberán contar con certificación Halal vigente.

Si hay insumos que no cumplen los requisitos Halal, no pueden estar en la misma ubicación o área que los que sí lo son, y se debe garantizar que no se utilicen en la producción Halal.

Nota: Sólo se aceptan certificados reconocidos por las autoridades Halal.

Origen	Tipo	Puntos críticos
Animal	Pescado, leche fresca y huevos.	No se requiere certificado.
	Sacrificio y subproductos del sacrificio	Certificado Halal
	Alimentos y bebidas procesados	Certificado Halal + Aditivos utilizados
	Pluma, cuerno y piel	Fallecido – Certificado Halal Vivo – Evaluar procesos y aditivos utilizados
Verdura	Fresco (crudo)	Sin resina – No requiere certificado Con resina – Evaluar la resina
	Procesado	Analizar el proceso y los aditivos utilizados.
Microorganismos	-	- El medio de cultivo debe ser Halal si el microorganismo no se separa o se lava después del cultivo. - En medios de cultivo no halal, el microorganismo debe separarse y lavarse. Los microorganismos deben proceder de fuentes Halal.
Sintéticos	-	Analizar el proceso y los aditivos utilizados.
Enzimas	-	Analizar la fuente de la enzima. Analizar aditivos, fermentación y procesamiento.
Materiales de embalaje	-	No debe contener componentes Haram o Najs.

Nota: Todos los productos que requieren certificación Halal están descritos en los decretos 748 de 2021 y 944 de 2024 del Ministerio de Asuntos Religiosos de Indonesia.

7. Requisitos generales de procesamiento

La higiene, el saneamiento y la seguridad de los productos son requisitos indispensables para el procesamiento Halal. Los productos deben prepararse, procesarse, envasarse, transportarse y almacenarse de conformidad con las normas o regulaciones de higiene y saneamiento pertinentes.

En todas las etapas de producción, además de cumplir con las buenas prácticas de fabricación y manipulación, es necesario cumplir con los requisitos Halal, evitando mezclar 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 o 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 – Intoxicantes y sus derivados
- Las modificaciones genéticas que utilizan cualquier especie son haram
- Sangre y productos sanguíneos
- Cualquier producto derivado de animales se considera haram, como enzimas o lubricantes.
- Cualquier sustancia que sea tóxica o nociva para la salud.
- Productos extraídos de humanos, como la L-cisteína.
- Sustancias estupefacientes
- Animales no sacrificados de forma Halal.
- Productos que se encuentran en envases que no cumplen los requisitos islámicos.
- Productos que tienen nombres que no cumplen con los requisitos islámicos.

7.3 No se permiten animales

- Cerdo y jabalí;
- Cría 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 Sharia 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, excrementos y placenta;
- Animales carroñeros o halal que no se sacrifican de conformidad con la ley sharia y la fatwa, excepto los animales acuáticos y ciertos insectos; y
- Khamr (licor o cualquier líquido que sea intoxicante y esté prohibido según la ley Sharia y la fatwa): alimentos o bebidas que contengan o estén mezclados con khamr.

7.5 Ubicación, superficie y equipamiento para el procesamiento de productos Halal.

- a) La organización debe segregar las ubicaciones, áreas y equipos para procesar productos Halal de las ubicaciones, áreas y equipos para procesar productos no Halal.
- b) La organización debe mantener la limpieza y la higiene durante todo el proceso de producción, asegurándose de que esté libre de impurezas y materiales no halal.
- c) La organización debe segregar las siguientes áreas para procesar productos Halal y no Halal:
 - I. Almacenamiento de materiales;
 - II. Pesaje de materiales;
 - III. Mezcla de ingredientes;
 - IV. Moldeo de productos;
 - V. Procesamiento de productos;
 - VI. Y/o otros procesos que afecten el procesamiento del producto.
- d) La organización debe segregar los equipos de procesamiento de productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
 - I. No utilizar equipos de procesamiento de forma intercambiable con 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 segregar las áreas de almacenamiento para productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
 - I. Ubicación para recepción de materiales;
 - II. Área de recepción de productos de postprocesamiento; y
 - III. Instalaciones de almacenamiento de materiales y productos.

- b) La organización debe segregar los equipos de almacenamiento para productos Halal y no Halal de acuerdo con las siguientes disposiciones:
- I. No utilice equipos de almacenamiento de forma intercambiable con equipos utilizados para almacenar productos no halal;
 - II. Con áreas de almacenamiento separadas para instrumentos Halal y no Halal.

7.7 Ubicación y equipamiento para envasado de productos Halal.

- a) La organización debe asegurarse de 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 tener una ubicación físicamente segregada para su almacenamiento, separada de cualquier otro material no Halal.
 - IV. El material de embalaje no contiene ningún material que se considere nocivo para la salud humana.

7.8 Ubicación y equipamiento para distribución de productos Halal.

- a) La organización debe segregar 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 distribución de producto.
- b) La organización debe determinar el equipo específico para distribuir productos Halal y no Halal de la siguiente manera:
- I. No intercambie equipos dispensadores utilizados para distribuir productos Halal con equipos no Halal;
 - II. Determinar las herramientas de limpieza para equipos de dispensación Halal y no Halal;
 - III. Determinar las herramientas de mantenimiento para los equipos de distribución Halal y no Halal;
 - IV. Determinar las áreas de almacenamiento para equipos de dispensación Halal y no Halal.

7.9 Requisitos para el uso de microorganismos y alcohol.

- a) La utilización de microorganismos y productos microbiológicos deberá cumplir 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 la purificación;
 - IV. Los productos derivados de microorganismos que han crecido en medios de cultivo puros se consideran Halal;

- V. Los productos procedentes de microorganismos que han crecido en medios de cultivo impuros, si los microorganismos pueden separarse del medio, se considerarán Halal después de la purificación;
- VI. Los medios de cultivo, aditivos y/o coadyuvantes de elaboración utilizados con microorganismos no deben derivarse de cerdos o subproductos porcinos;
- VII. Los 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* (equivalentes 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 o humanos.
 - b) Los productos alimenticios y bebidas que contengan alcohol/etanol deberán cumplir los requisitos que se establecen a continuación:
 - I. Las bebidas alcohólicas son:
 - i. Bebidas que contienen etanol y otros compuestos, incluidos metanol, acetaldehído y acetato de etilo, producidos por fermentación mediante la ingeniería de varios tipos de materias primas de origen vegetal que contienen carbohidratos, o
 - II. Bebidas a las que se añade intencionalmente 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* (prohibidas) , independientemente de la cantidad;
 - iii. Se permite el uso de alcohol/etanol no Khamr (ya sea un producto de síntesis química (a partir de petroquímicos) o un producto de fermentación no Khamr) como ingrediente en un producto alimenticio, siempre que no sea dañino desde un punto de vista médico;
 - iv. Se permite el uso de 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 nocivo desde un punto de vista médico y el contenido de alcohol/etanol (C₂H₅OH) en el producto final sea inferior al 0,5 %;
 - v. El etanol derivado de otras fuentes, como la yuca, el maíz o la melaza, se puede utilizar siempre que no sea perjudicial desde el punto de vista médico ni intoxicante;
 - vi. Los subproductos de la industria del khamr (bebidas alcohólicas) o sus derivados que se encuentren en forma líquida y separados físicamente no podrán utilizarse;
 - vii. Los subproductos industriales (bebidas alcohólicas) o sus derivados en forma sólida (por ejemplo, la levadura de cerveza) pueden utilizarse después de un proceso de lavado que cumpla con los preceptos de la Ley Islámica (*tathhir syar'an*);
 - viii. Se permite el uso de productos intermedios que no se consumen directamente (como saborizantes que contienen alcohol/etanol no Khamr) como ingredientes en productos alimenticios, siempre que no sean nocivos desde el punto de vista médico;

- ix. Se permite el uso de productos intermedios que no se consumen directamente (como saborizantes que contienen alcohol/etanol no Khamr) como ingredientes de bebidas, siempre que no sean nocivos para la salud y el contenido de alcohol/etanol (C₂H₅OH) en el producto final sea inferior al 0,5 %.
- x. Las bebidas fermentadas que contienen al menos 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 dañinas desde el 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 los refrescos saborizados que contienen alcohol/etanol;
- xiii. Los productos alimenticios fermentados con alcohol o etanol no khamr añadido se consideran Halal, siempre que el proceso no utilice ingredientes *Haram* y no sean nocivos desde un punto de vista médico;
- xiv. Los productos alimenticios resultantes de la fermentación láctica en estado pastoso/sólido que contienen alcohol/etanol se consideran Halal, siempre que el proceso no utilice ingredientes *Haram* y no sea nocivo desde el punto de vista médico; el vinagre originado a partir de *khamr* , ya sea de origen natural o mediante ingeniería, se considera Halal y puro.
- xv. Los productos alimenticios resultantes de la fermentación láctica en estado pastoso/sólido que contienen alcohol/etanol se consideran Halal, siempre que el proceso no utilice ingredientes *Haram* y no sean nocivos desde el punto de vista médico.
- xvi. Los productos alimenticios a los que se añade *khamr* se consideran *Haram* ; y
- xvii. el uso de alcohol/etanol no derivado de la industria *khamr* (ya sea un producto de síntesis química [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) Estar seguro y tomar la dosis correcta;
 - f) No lo uses intencionalmente para emborrachar a la gente.

La organización deberá disponer de documentación acreditativa del origen de los materiales en forma de Certificados Halal para los materiales que así lo requieran, de acuerdo a 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 que son difíciles de rastrear para garantizar su integridad Halal debido a variaciones en los proveedores y 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 utilizada para determinar estos puntos es muy similar a la del Plan HACCP, que se basa en el análisis de todas las etapas de producción, definiendo, identificando, evaluando y controlando los riesgos Halal significativos. Dividimos los puntos en:

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

Los PCCH son los puntos que afectan directamente al estado Halal del producto y deben monitorearse con mayor frecuencia y de manera más crítica.

PCCH Alimentos y bebidas:

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

Algunos posibles PCCH son:

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

Los PCC y PCCH deben ser identificados y definidos por la empresa, con base en un estudio que evalúe todas las etapas del proceso de acuerdo a la normativa y este esquema.

Complementando el esquema, se crearon 3 documentos por cada categoría cubierta por este esquema, a saber: ANE 001 - ANEXO I - Ámbito Alimentos - Puntos Críticos para la certificación Halal, ANE 002 - ANEXO II - Ámbito Bebidas - Puntos Críticos para la certificación Halal y ANE 003 - Anexo III Ámbito Productos Químicos y Cosméticos - Puntos Críticos para la certificación Halal.

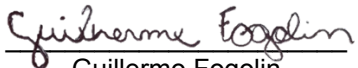
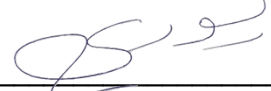

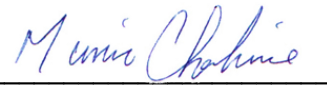

8. Referencias normativas

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 número 20 de 2023 sobre la modificación de la decisión del Jefe de la Agencia Organizadora de Garantías de Productos Halal número 57 de 2021 relativa a los criterios del sistema de garantía de productos Halal.

- Decreto del Jefe de la Agencia Organizadora de la Garantía de Productos Halal Número 26 de 2019 Implementación de la Garantía de Productos Halal
- Decreto del Jefe de la Agencia Organizadora de la Garantía de Productos Halal Número 33 de 2014 Garantía de Productos Halal
- Decreto del Jefe de la Agencia Organizadora de la Garantía de Productos Halal Número 39 de 2021 Número 39 - Implementación de la Garantía de Productos
- Decreto del Jefe del Organismo Organizador de Garantía de Productos Halal Número 77 de 2023 sobre las directrices para la implementación del Sistema de Garantía de Productos Halal en Mataderos de Rumiantes y Aves de Corral.
- Decreto del Jefe de la Agencia Organizadora de Garantías de Productos Halal Número 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 tener certificación Halal;
- Decreto del Ministro de Asuntos Religiosos Número 944 de 2024 sobre modificaciones al Decreto número 748 de 2021;
- Decreto del Ministro de Asuntos Religiosos Número 778 de 2023 Directrices para la Certificación Halal de Alimentos y Bebidas Procesadas
- Decreto del Ministro de Asuntos Religiosos Número 1360 de 2021 sobre Materiales Exentos del Requisito de Certificación Halal;
- Estas leyes se pueden consultar en el siguiente sitio web: <https://bpjph.Halal.go.id/>
- Además, los requisitos también se basan en las Fatwas de la MUI (Magelis Ulama Indonesia), que se pueden consultar en el siguiente sitio web: <https://Halalmui.org/en/mui-fatwa/>
- Veredictos oficiales de la escuela de jurisprudencia SHAFII

ANEXO I – Ámbito de aplicación de los productos alimenticios

Preparación	Revisión	Aprobación
 Guillermo Fogolin Analista de calidad	 Yuri Ansare Supervisor técnico	 Walid El Orra Director Administrativo
 Munir Chahine Auditor Técnico		
 Sergio Duarte Auditor Técnico		