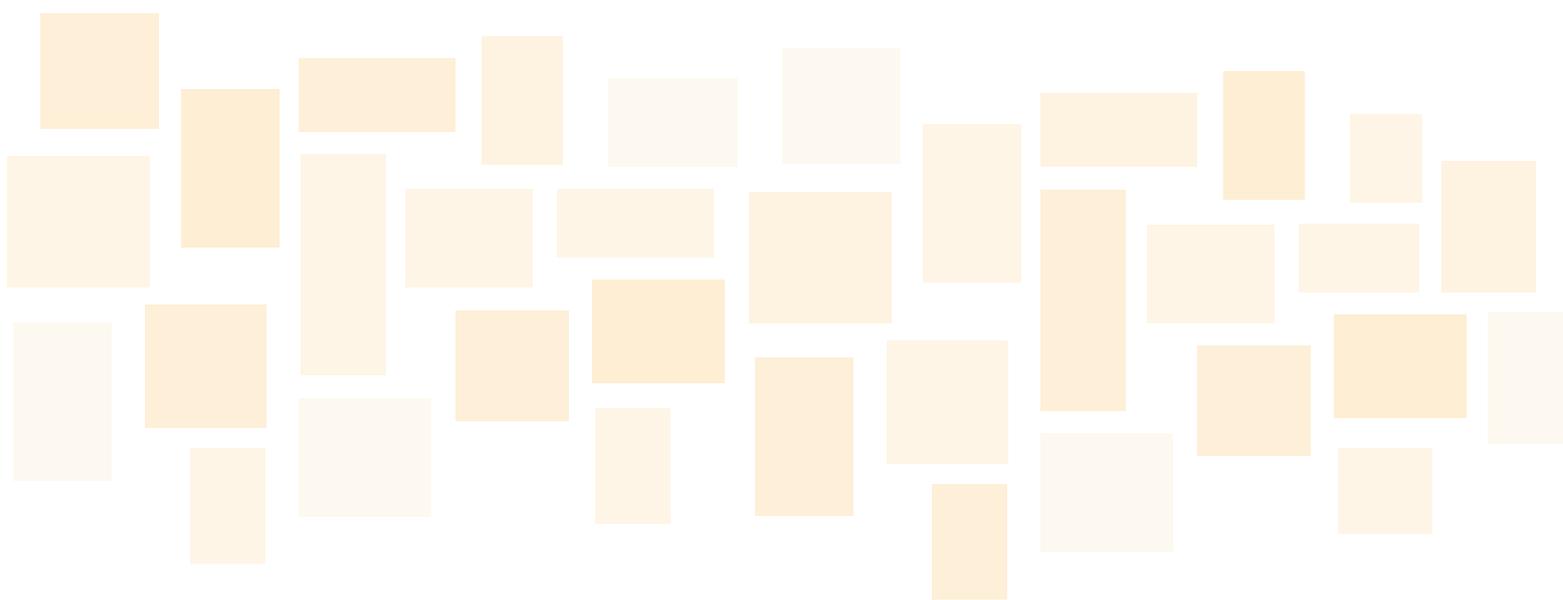


Guía de apoyo a la gestión pública de la diversidad religiosa en el ámbito de la alimentación



Guía de apoyo a la gestión pública de la diversidad religiosa en el ámbito de la alimentación



El contenido de esta Guía ha sido revisado y validado por:

- Federación Española de Municipios y Provincias
- Fundación Pluralismo y Convivencia
- Comité Asesor de la Fundación Pluralismo y Convivencia (Generalitat de Catalunya, Gobierno de Aragón, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Generalitat Valenciana, Junta de Extremadura, Gobierno de Ceuta, Gobierno Vasco)
- Ministerio de Justicia
- Comisión Islámica de España
- Federación de Comunidades Judías de España
- Testigos Cristianos de Jehová
- Asamblea Episcopal Ortodoxa de España y Portugal
- Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días
- Federación de Comunidades Budistas de España

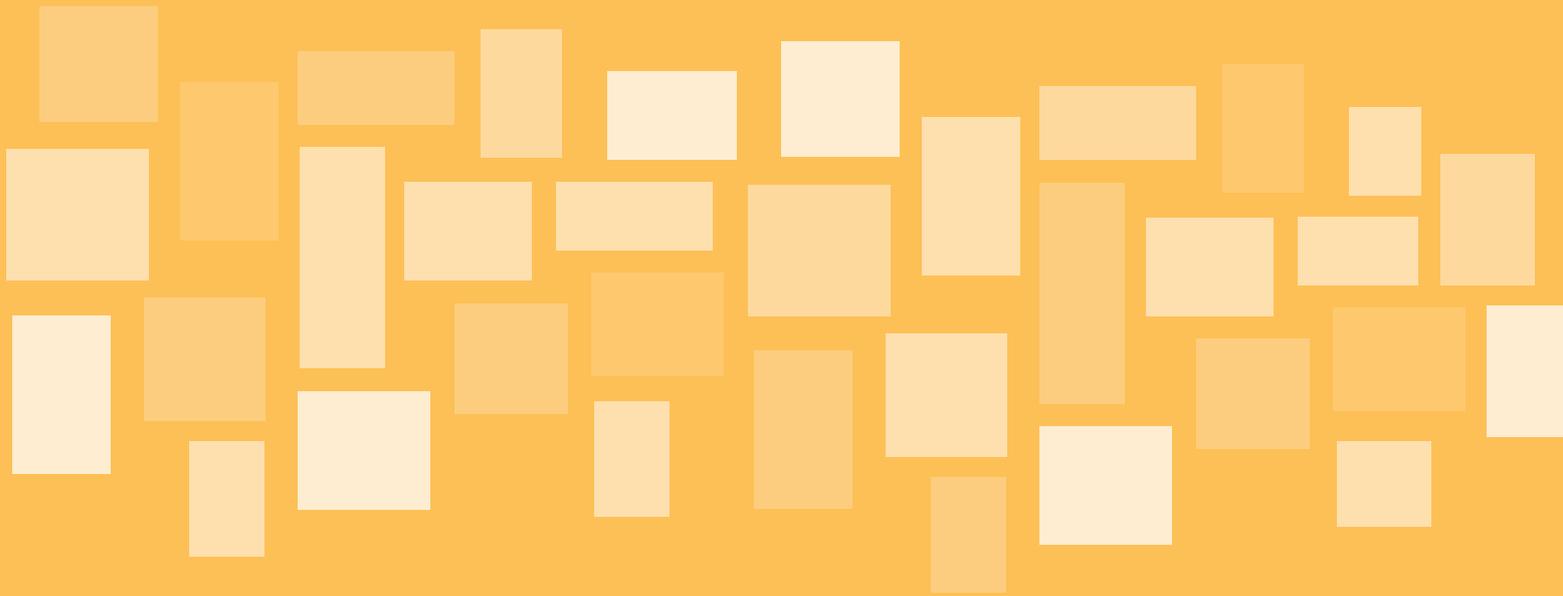
© OBSERVATORIO DEL PLURALISMO RELIGIOSO EN ESPAÑA. Madrid, 2011

Autores: Rita Gomes Faria y Miguel Hernando de Larramendi
Taller de Estudios sobre las Minorías Religiosas (TEMIR),
Universidad de Castilla-La Mancha

Diseño: R. Botero - XK S.L.

Introducción	5
Marco normativo básico	9
La alimentación <i>halal</i> y <i>kosher</i>	13
Sobre los conceptos <i>halal</i> y <i>kosher</i>	14
La alimentación <i>halal</i>	15
La alimentación <i>kosher</i>	20
Posición de la Iglesia Adventista del Séptimo Día sobre la alimentación	27
El ayuno ritual	29
Recomendaciones para la atención a la pluralidad religiosa	
en el ámbito alimenticio	33
El sacrificio ritual en los mataderos españoles	34
El acceso a una alimentación respetuosa con las prescripciones religiosas en las instituciones públicas	41

Introducción



Introducción

La alimentación, además de nutricional, es un fenómeno social, cultural e identitario. Está pautado por criterios ecológicos, tecnológicos, económicos, pero también ideológicos y religiosos. En las prescripciones alimenticias, las concepciones dietéticas unen lo que es bueno y malo para el cuerpo con lo que es bueno y malo para el espíritu. Todas las religiones contienen reglas alimenticias que forman parte de la observancia religiosa cotidiana y, en general, su cumplimiento representa una forma de llegar a un estado puro, mientras que su incumplimiento condiciona un estado de impureza.

Existen diferentes situaciones en las que los individuos no pueden elegir con total libertad los alimentos que ingieren debido a que se encuentran bajo la tutela de una institución pública, o incluso, tienen limitada su libertad de movimiento. En estas circunstancias son las administraciones e instituciones públicas las que tienen la responsabilidad de poner en marcha las medidas necesarias para adaptar los menús a las prescripciones religiosas de sus usuarios.

Las confesiones judía, musulmana y adventista son aquellas cuyas normas alimenticias presentan mayor número de especificidades. Por este motivo, la Guía se centra fundamentalmente en ellas. Las normas alimenticias del resto de confesiones con presencia en el Estado español no exigen adaptaciones complejas por parte de las instituciones públicas. Lo más habitual es el caso de confesiones, iglesias o comunidades religiosas que disponen que sus fieles observen una dieta vegetariana. Es el caso, por ejemplo, de budistas, hindúes y sikhs¹.

Los datos del Registro de Entidades Religiosas del Ministerio de Justicia nos permiten acercarnos a la dimensión cuantitativa del pluralismo religioso en el Estado español. El 7 de junio de 2011, el número de entidades religiosas inscritas en este Registro ascendía a 2.790. Para obtener un panorama completo, a esta cifra habría que añadir los lugares de culto vinculados a las entidades religiosas de las diferentes confesiones.

La confesión con mayor número de entidades religiosas inscritas es la protestante o evangélica: 1.807 entidades religiosas, cifra que se eleva hasta 2.796 si computamos los lugares de culto. Le sigue en importancia numérica la confesión islámica: 1.007 entidades religiosas inscritas para esta fecha. En tercer lugar se sitúan los testigos cristianos de Jehová, con un total de 706 lugares de culto. Entre el resto de confesiones, destacan numéricamente: la Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días (mormones): 113 de lugares de culto, ortodoxos: 75 lugares de culto, budistas: 62 entidades, y judíos: 30 entidades.

¹ Hindúes y sikhs pueden observar una dieta vegetariana o sin cerdo y ternera.

En lo relativo a la alimentación, existe una creciente demanda que incide en la actuación de las administraciones públicas y que se centra en dos ámbitos muy concretos:

- 1.** El abastecimiento de productos cárnicos sacrificados según los ritos islámico y judío.
- 2.** La adecuación de los menús a las prescripciones religiosas de los internados en centros o establecimientos públicos, dependencias militares y centros escolares.

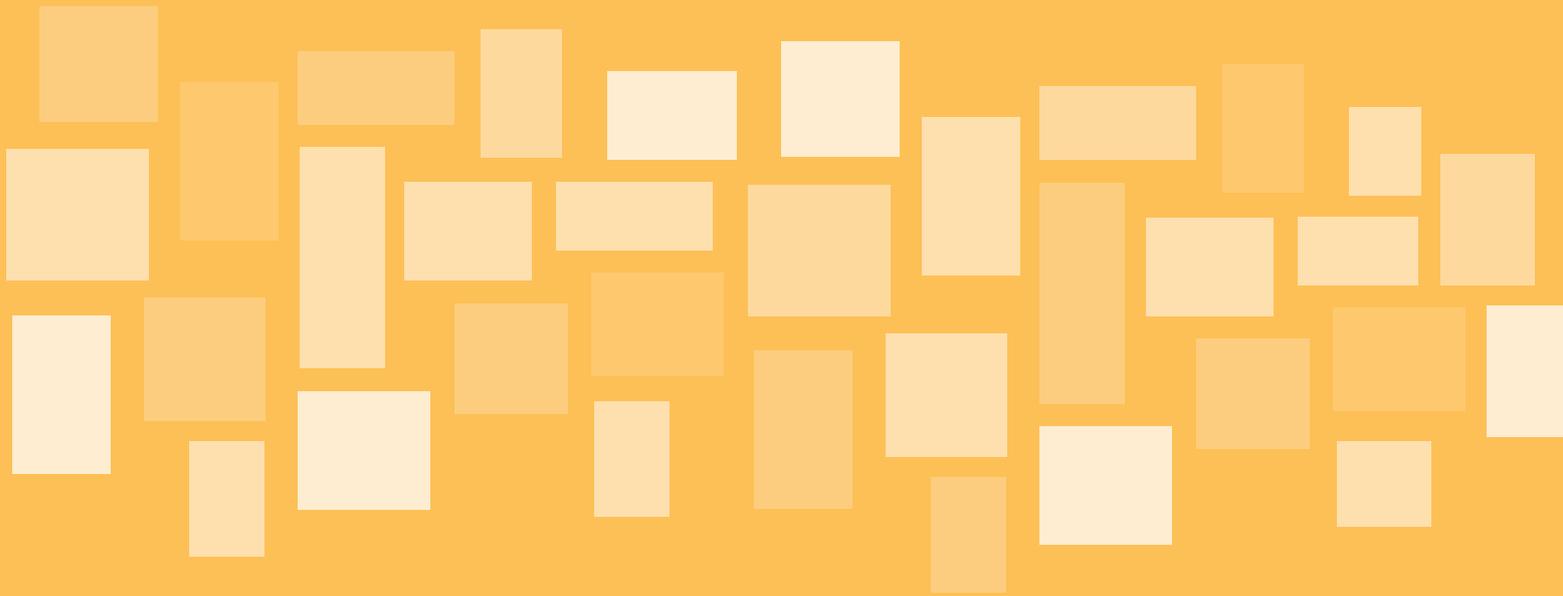
La ausencia de respuestas ante estas demandas podría vulnerar el ejercicio de un derecho fundamental y provocar la segregación de aquellos que necesitan una alimentación especial por motivos religiosos.

Esta Guía se dirige a las administraciones públicas y a los responsables de centros o establecimientos públicos con el objetivo práctico de proporcionar herramientas que apoyen la gestión cotidiana de las cuestiones suscitadas por las normas de observancia religiosa de sus ciudadanos y usuarios.

El marco jurídico no simplemente dictamina cómo hay que actuar, además protege a la hora de conocer los límites de esa actuación. Por ello, comenzaremos estableciendo los elementos más básicos del marco normativo español sobre el derecho de libertad religiosa en el que se ha de desenvolver la gestión pública en el ámbito de la alimentación y los preceptos religiosos: la Constitución Española, La Ley Orgánica de Libertad Religiosa, y los Acuerdos de Cooperación firmados entre el Estado Español y la Comisión Islámica de España por un lado, y la Federación de Comunidades Judías de España por otro. Revisaremos igualmente la legislación sanitaria relativa a la alimentación.

A continuación, la Guía proporciona información sobre la alimentación *halal* y *kosher*, sobre los rituales de sacrificio islámico y judío, sobre la posición de la Iglesia Adventista del Séptimo Día sobre la alimentación y sobre los ayunos rituales de las diferentes confesiones. En el último capítulo, se hacen recomendaciones para adaptar los mataderos a las necesidades de los sacrificios rituales y para adecuar los menús de los centros públicos a las normas de observancia religiosa de sus usuarios.

Marco normativo básico



Marco normativo básico

Constitución Española (1978)

En el **Art. 14.** Se declara que todas las personas son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social. Más adelante, en el **Art. 16.1** se garantiza la libertad ideológica, religiosa y de culto de los individuos y las comunidades sin más limitación, en sus manifestaciones, que la necesaria para el mantenimiento del orden público protegido por la ley.

Ley Orgánica 7/1980, de 5 de julio, de Libertad Religiosa

En su **Art. 1.**, declara que el Estado tiene que garantizar el derecho fundamental a la libertad religiosa y de culto, reconocida en la Constitución, de acuerdo con lo prevenido en la presente Ley Orgánica. Y en el **Art. 2.1.b.** declara el derecho de toda persona a practicar los actos de culto y recibir asistencia religiosa de su propia confesión; conmemorar sus festividades, celebrar sus ritos matrimoniales; recibir sepultura digna, sin discriminación por motivos religiosos, y no ser obligado a practicar actos de culto o recibir asistencia religiosa contraria a sus convicciones personales.

Ley 26/1992, de 10 de noviembre, por la que se aprueba el «Acuerdo de Cooperación del Estado con la Comisión Islámica de España»

Art. 14

- 1.** De acuerdo con la dimensión espiritual y las particularidades específicas de la Ley Islámica, la denominación «HALAL» sirve para distinguir los productos alimentarios elaborados de acuerdo con la misma.
- 2.** Para la protección del uso correcto de estas denominaciones, la «Comisión Islámica de España», deberá solicitar y obtener del Registro de Propiedad Industrial los registros de marcas correspondientes, de acuerdo con la normativa legal vigente.
Cumplidos los requisitos anteriores, estos productos, a efectos de comercialización, importación y exportación tendrán la garantía

de haber sido elaborados con arreglo a la Ley Islámica, cuando lleven en sus envases el correspondiente distintivo de la C.I.E.

3. El sacrificio de animales que se realice de acuerdo con las Leyes Islámicas, deberá respetar la normativa sanitaria vigente.
4. La alimentación de los internados en centros o establecimientos públicos y dependencias militares, y la de los alumnos musulmanes de los centros docentes públicos y privados concertados que lo soliciten, se procurará adecuar a los preceptos religiosos islámicos, así como el horario de las comidas durante el mes de ayuno (Ramadán).

Ley 25/1992, de 10 de noviembre, por la que se aprueba el «Acuerdo de Cooperación del Estado Español con la Federación de Comunidades judías de España».

Art. 14

1. De acuerdo con la dimensión espiritual y las particularidades específicas de la tradición judía, las denominaciones «Casher» y sus variantes, «Kasher», «Kosher», «Kashrut» y éstas asociadas a los términos «U», «K» o «Parve», son las que sirven para distinguir los productos alimentarios y cosméticos elaborados de acuerdo a la Ley judía.
2. Para la protección del uso correcto de estas denominaciones, la F.C.I. deberá solicitar y obtener del Registro de Propiedad Industrial los registros de marcas correspondientes, de acuerdo con la normativa legal vigente.
Cumplidos los requisitos anteriores, estos productos, a efectos de comercialización, importación y exportación tendrán la garantía de haber sido elaborados con arreglo a la Ley y a la tradición judía, cuando lleven en sus envases el correspondiente distintivo de la F.C.I.
3. El sacrificio de animales que se realice de acuerdo con las leyes judías, deberá respetar la normativa sanitaria vigente.

La alimentación *halaly kosher*

- Sobre los conceptos *halal* y *kosher* 14 • La alimentación *halal* 15 •
La Alimentación *kosher* 20 •

La alimentación *halal* y *kosher*



Sobre los conceptos *halal* y *kosher*

Los conceptos *halal* y *kosher*, sobre los que esta Guía trata desde la perspectiva de la alimentación son, en realidad, ideas que sugieren todo un estilo de vida.

¿Qué significa *halal*?

El concepto *halal* está relacionado con todas aquellas prácticas permitidas por la Ley Islámica. Es aquello que es saludable, ético o no abusivo. Es un campo amplio que incluye lo permitido en la forma de vestir, de hablar, de relacionarse o de administrar la economía individual y colectiva. En el Corán, en los *hadices* (relatos sobre los dichos y hechos del profeta Mohammed), en la Sunna (la tradición) y el *fiqh* (derecho islámico) se insta a los musulmanes a comer aquello que Dios ha considerado bueno y aceptado, y algo es aceptado dependiendo de la forma de conseguirlo. Así, en lo relativo a la alimentación, *halal* significa todo aquello que está permitido, autorizado o es saludable. Cuando a un alimento o bebida se le denomina *halal* implica que es apto para el consumo de los musulmanes. Su concepto opuesto es *haram*, que significa todo aquello que es ilícito o está prohibido.

¿Qué significa *kosher*?

Kosher significa todo lo ritualmente permitido y legítimo, pero es también una casa en la que se observan las reglas dietéticas, un rollo de la *Torah* sin defectos, la cabana hecha de forma adecuada para la festividad de *Sucot*, el baño ritual correctamente construido y preparado, un niño nacido de relaciones maritales permitidas, etc. Es un modo de vida que en su totalidad se considera aceptable.

El *kashrut* (que significa correcto o apropiado) es el conjunto de prescripciones sobre la dieta judía. Se basa en la Biblia (principalmente en los libros de Levítico, Deuteronomio y Éxodo), en el Talmud (exégesis de los pasajes bíblicos en la Ley oral) y en ordenanzas rabínicas. En el *kashrut* se definen aquellos alimentos que se consideran puros y que se pueden comer (*kasher* o *kosher*) y aquellos que son impuros y por tanto no son aptos para el consumo (*trefá*). El *kashrut*, además de aquellos alimentos que se pueden consumir, determina la forma de prepararlos, conservarlos, servirlos y consumirlos.



La alimentación *halal*

¿Qué alimentos y bebidas son *halal*?

¿Cuáles son las condiciones para que un alimento sea *halal*?

En su composición no puede estar presente ninguna sustancia o ingrediente *haram* (prohibido) ni componentes procedentes de sustancias *haram*.

Tiene que haber sido elaborado, almacenado y transportado usando utensilios adecuados a la normativa islámica.

No puede haber estado en contacto con sustancias o productos *haram* en las diferentes fases del proceso de elaboración, producción, procesado, almacenamiento y transporte.

La carne de animales solo puede ser ingerida si estos han sido sacrificados según el rito islámico.

¿Cuáles son los alimentos prohibidos (*haram*)?

La carne del animal hallado muerto, del animal enfermo y del animal lactante.

El animal muerto por asfixia, estrangulado, apaleado, por una caída, de una cornada o devorado por una fiera, salvo si, estando aún vivo, ha sido sacrificado de acuerdo al rito islámico.

Aquellos animales sobre los que se ha invocado un nombre distinto del de Dios en el momento del sacrificio.

La sangre, la carne de cerdo, de jabalí y sus derivados.

Partes de animales que hayan sido cortadas mientras estaban vivos.

El alcohol, las bebidas alcohólicas, las sustancias nocivas o venenosas, y las plantas o bebidas intoxicantes.

Cualquier ingrediente procedente de animales prohibidos, de sustancias prohibidas o de animales no sacrificados de forma *halal*: gelatina de cerdo, emulsificantes, enzimas, aditivos alimentarios...²

² Otros alimentos *haram*, aunque su consumo no es habitual, son:

- | | |
|---|-----------------------------|
| Los animales con garras o colmillos | leones, tigres, osos |
| Los animales carnívoros o carroñeros | ratas, buitres, hienas |
| Los animales que posean dientes caninos protuberantes | perros, serpientes, monos |
| Los anfibios | ranas, cocodrilos, tortugas |
| Los reptiles e insectos | ciempiés, escorpiones |
| Las aves de presa con garras | águilas |
| Los animales considerados repulsivos | piojos, moscas, gusanos |
| Las mulas y los burros domésticos | |

¿Qué Instituciones otorgan en España la certificación *halal*?

La Comisión Islámica de España es la entidad a la que, según el art. 14 del Acuerdo de Cooperación firmado con el Estado Español, corresponde la solicitud y obtención del Registro de la Propiedad Industrial de los registros de marca correspondientes a la denominación *halal*. Sin embargo, esto aún no se ha llevado a cabo. Existen en el mercado muchos productos que, desde la perspectiva de los consumidores musulmanes, no están correctamente etiquetados o certificados como alimentos *halal*. La venta de carne se basa en la mayor parte de los casos en la confianza que se establece entre el vendedor y el consumidor, o en la certificación realizada por el imam de la mezquita local.



Hasta el momento la única iniciativa de implantación de un sistema de certificación *halal* parte del Instituto *Halal* de Junta Islámica. Esta entidad, afincada en Almodóvar del Río (Córdoba), nace con el objetivo de regular, controlar y certificar los alimentos y productos que cumplen con los requisitos exigidos por la Ley Islámica, tanto para consumo interno como para exportación. Con esta finalidad crea la Marca de Garantía *Halal* (a la que denomina también Sello *Halal*) que, en el año 2003, apoyada por los informes favorables de la Junta de Andalucía y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se registra como Marca de Garantía en el Registro de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

La Marca de Garantía *Halal* de Junta Islámica está homologada y reconocida internacionalmente y, en la actualidad, garantiza la calidad y/o las características de cerca de 300 productos elaborados por alrededor de 100 empresas del sector agroalimentario por toda la geografía española. Para que una empresa consiga la certificación de garantía *Halal* para uno de sus productos debe superar el proceso de certificación que se basa en la realización de auditorías por parte del equipo de expertos del Instituto, durante las cuales realizan una evaluación documental de los sistemas de calidad y de producción de las empresas, el análisis de muestras tomadas en fábrica y de los productos finales, así como una evaluación del personal implicado en los diversos pasos de la producción como matarifes, operarios de despiece, elaboración, distribución, etc.

El sacrificio según el rito islámico

Hay tres elementos fundamentales en el sacrificio islámico:

1. Que el animal muera desangrado.
2. La intención del propio sacrificio (el deseo de hacer permisible la carne del animal a sacrificar).
3. La realización del sacrificio en nombre de *Allah*, con la expresión *Bismillah wa Allahu Akbar* («En el nombre de Allah, Él es el más grande»).

Esto significa que será importante en el acto, no solamente la forma de sacrificar al animal, sino también quién lo sacrifica.

El Sacrificio Halal paso a paso:

El Sacrificio <i>halal</i> paso a paso:		
Pasos	¿Cómo debe realizarse?	Necesidades de adecuación
Transporte	Los animales <i>halal</i> y no <i>halal</i> deben transportarse separadamente.	Preferible pero no indispensable. Posibilidad 1. Utilizar transportes distintos. Posibilidad 2. Realizar una limpieza a fondo entre el transporte de animales <i>halal</i> y el de los no <i>halal</i> .
	Los animales <i>halal</i> y no <i>halal</i> deben realizar el reposo en áreas separadas.	Preferible pero no indispensable. Posibilidad 1. Tener espacios de reposo separados. Posibilidad 2. Realizar una limpieza a fondo entre el reposo de los animales <i>halal</i> y el de los no <i>halal</i> .
Preparación para el sacrificio	Se pueden utilizar los elementos de elaboración, procesado, transporte y almacenamiento que previamente hayan sido utilizados para alimentos no <i>halal</i> siempre y cuando se realicen los procedimientos de limpieza adecuados y en ningún momento los alimentos <i>halal</i> y no <i>halal</i> entren en contacto. Ha de asegurarse la limpieza de todos los utensilios utilizados antes de iniciar el proceso de sacrificio.	Preferible pero no indispensable. Posibilidad 1. Dedicar un día específico al sacrificio de animales <i>halal</i> . Posibilidad 2. Realizar en primer lugar el sacrificio de los animales <i>halal</i> . Posibilidad 3. Realizar una limpieza a fondo de los utensilios e instalaciones utilizados entre el sacrificio de animales no <i>halal</i> y el de los animales <i>halal</i> .
Matarife	Cualquier musulmán puede realizar el sacrificio siempre y cuando esté en plena posesión de sus facultades mentales y tenga conocimiento del proceso de sacrificio. Aunque no es lo preferente, cristianos y judíos pueden sacrificar un animal y que su carne sea apta para el consumo de los musulmanes.	Posibilidad 1. Contratar un matarife musulmán practicante. Posibilidad 2. Permitir el acceso a un matarife musulmán en los días destinados al sacrificio <i>halal</i> . Posibilidad 3. Permitir el acceso a un matarife musulmán designado por la comunidad local en las épocas de mayor consumo (<i>Aid al-kabir</i>).



Pasos	¿Cómo debe realizarse?	Necesidades de adecuación
Sujeción	El sacrificio debe realizarse intentando producir el mínimo dolor posible al animal.	Sujetar al animal de forma que quede inmovilizado ³ .
Sacrificio	El animal sacrificado deberá ser uno de los considerados lícitos de acuerdo a las Leyes Islámicas.	De la alimentación mediterránea están prohibidos el cerdo y el jabalí.
	El animal sacrificado debe estar vivo en el momento del sacrificio.	No se puede comer un animal enfermo, lactante, muerto por asfixia, estrangulado o apaleado antes de la realización del sacrificio.
	Es preferible que el sacrificio se realice orientando el animal hacia la Meca y colocándolo sobre su costado izquierdo.	Es preferible pero no indispensable.
	Está permitido el aturdimiento con una sacudida eléctrica del animal siempre y cuando no provoque su muerte. La opinión más generalizada, sin embargo, es que los métodos de aturdimiento no garantizan que todos los animales permanezcan vivos en el momento del sacrificio y, por lo tanto, es mejor no utilizarlos.	<p>Posibilidad 1. Sin aturdimiento.</p> <p>Posibilidad 2. Aturdir después de haber realizado el corte de cuello.</p> <p>Posibilidad 3. Aturdir sin que el proceso cause la muerte del animal.</p>
	Inmediatamente antes del sacrificio debe pronunciarse <i>Bismillah wa Allahu Akbar</i> («En el nombre de <i>Allah</i> , Él es el más grande»).	Ser musulmán practicante en plena posesión de sus facultades mentales.
	El sacrificio puede realizarse utilizando un utensilio de cualquier material perfectamente afilado.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo largo de sacrificio. • La herida debe mantenerse abierta durante el corte.

³ Véanse más adelante las diferentes formas de sacrificio.

Pasos	¿Cómo debe realizarse?	Necesidades de adecuación
Sacrificio	El sacrificio debe realizarse cortando las vías respiratorias (la traquea y el esófago) y las principales arterias y venas como la yugular (desde la parte delantera, no por la nuca o cuello), realizando un corte seco, limpio e inmediato (sin cortar la columna vertebral), causando el menor sufrimiento posible al animal.	Conocer el proceso de sacrificio islámico.
	Si se interrumpe el sacrificio del animal, su carne sólo se podrá consumir si al retomar el acto éste siguiera con vida (no está permitido comer aquellos animales que no se hayan desangrado totalmente antes de su muerte).	Si ha habido necesidad de interrumpir el sacrificio, asegurarse de que el animal sigue con vida una vez que se retoma el proceso.
Elaboración y almacenamiento	El despiece y expedición de los animales <i>halal</i> no ha de hacerse de manera simultánea al de animales no <i>halal</i> .	Preferible pero no indispensable. Posibilidad 1. Utilizar espacios de despiece distintos. Posibilidad 2. Realizar una limpieza a fondo entre el despiece de animales <i>halal</i> y el de los no <i>halal</i> .

Existen cuatro formas distintas de dar la muerte a un animal, pero en el caso que nos concierne (rebaños, aves, vacas y animales de caza a los que se puede dar alcance), el proceso se llama *dhabu*, que significa sacrificio por el corte de las vías respiratorias, el esófago y la yugular por delante⁴. Además, según el animal que se desee sacrificar, el proceso se realiza de distinta forma:

⁴ Se puede también dar muerte a un animal por degüello o *nahru* (a los camellos y vacas), por disparo a los animales salvajes, o por el corte de las alas o de la cabeza de aquellos animales que mueren sin derramar sangre como las langostas.

Animal	Forma de sacrificio
Pollos	Se matan a cuchillo, uno por uno. El matarife los sacrifica pronunciando la expresión ritual.
Corderos	Se cuelgan de las patas en la línea (cadena de montaje giratoria), sin necesidad de ser aturridos previamente. Se realiza el sacrificio cuando están orientados hacia la Meca y el matarife pronuncia la expresión ritual.
Ternereras	No pueden ser colgadas vivas sin aturdir. Se introducen, bien en un cajón de sujeción (solo sujeta al animal), bien en una caja /box de apuntillado (que las sujeta inmovilizándolas y las gira situándolas con las patas hacia el cielo y la cabeza mirando hacia la Meca). El matarife las sacrifica pronunciando la expresión ritual.



La alimentación *kosher*

¿Qué alimentos y bebidas son *kosher*?

Para conseguir una alimentación considerada *kosher*, habrá que tener en cuenta aquellos alimentos permitidos pero también la forma de cocinarlos y consumirlos. En este apartado nos acercaremos a las condiciones que permiten que una alimentación cumpla con las normas del *kashrut*.

¿Cuáles son las principales normas dietéticas?		
Alimentos aptos para el consumo	Permitido	No permitido
Sangre	Está totalmente prohibida.	
Frutas, verduras, frutos secos, especias	Todos los alimentos procedentes de las plantas son <i>kosher</i> .	

Lácteos	Sólo se pueden comer aquellos que provienen de animales considerados <i>kosher</i> .	
Huevos	Sólo se pueden comer aquellos que provienen de animales o pescados considerados <i>kosher</i> y que no tengan restos de sangre.	
Vino	Está permitido aquel que ha sido elaborado por judíos a lo largo de todo su proceso de producción.	
Queso	Está permitido aquel que ha sido elaborado por judíos a lo largo de todo su proceso de producción.	No está permitido consumir aquel que contiene cuajo animal.
Aceites	Deben ser 100% vegetales.	
Cuadrúpedos	<ul style="list-style-type: none"> • Animales domésticos sacrificados por un <i>shojet</i> (matarife formado). • Los rumiantes que tienen la pezuña partida: oveja, cordero, cabra, vaca, ternera... 	<ul style="list-style-type: none"> • Animales de caza mayor o menor. • Animales muertos de muerte natural, accidental o violenta. • Cerdo, conejo, liebre, caballo; y gelatinas hechas a base de sustancias provenientes de estos animales. • Además queda prohibido el sebo que rodea ciertos órganos sin formar parte integrante de los mismos, y también el nervio del muslo.
Pescado	Aquellos pescados que tienen aletas y escamas: Merluza, mero, dorada, trucha, salmón, sardinas, boquerones, salmonetes, bonito, bacalao, pescadilla, lenguado, arenque, anchoa.	<ul style="list-style-type: none"> • Aquellos peces sin escamas (ej.: congrio, cazón, rape, anguila...). • Todos los mariscos y crustáceos, tanto marinos como de agua dulce (ej.: gambas, camarones, langostinos, cangrejos...). • Moluscos (ej.: ostras, almejas, mejillones...). • Cefalópodos (ej.: calamar, pulpo, sepia...). • Erizos de mar, caracoles...
Aves	<ul style="list-style-type: none"> • Animales domésticos sacrificados por un <i>shojet</i> (matarife formado). • Todas las aves de granja: pollo, gallina, pavo, paloma doméstica, perdiz, pato doméstico, ganso doméstico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Animales de caza mayor o menor. • Animales muertos de muerte natural, accidental o violenta. <p>El libro de Levítico enumera 24 aves impuras. El resto se pueden consumir.</p>

Alimentos aptos para el consumo	Permitido	No permitido
Reptiles y anfibios	No son aptos para el consumo en ningún caso.	
Insectos		No son aptos para el consumo en general.
Emulgentes y aditivos		Prohibidos aquellos colorantes, conservantes, antioxidantes y reguladores de acidez, espesantes, estabilizadores, gelificantes y emulsionantes, agentes de glaseado, edulcorantes, y provenientes de la vid o que contengan grasa animal.

En el *kashrut*, además de los alimentos permitidos y prohibidos, se definen otras normas:

- 1. Proceso de salado de la carne.** Antes de ser consumida, la carne de los cuadrúpedos y de las aves sacrificados ritualmente, debe ser sumergida en agua fría durante 30 minutos y posteriormente poner en sal durante 60 minutos para extraer cualquier resto de sangre.
- 2. Combinación de los alimentos.** Según su composición, existen tres categorías de alimentos: *parve*, *jalabí* y *basarí*. Los alimentos *parve* son aquellos que se consideran neutros, es decir, que se pueden mezclar o consumir junto a otros.

Son *parve* el pescado *kosher* y los huevos de animales *kosher* (si no tiene ninguna mancha de sangre), la fruta y las verduras. Los productos cárnicos (*basarí*) y los productos lácteos (*jalabí*) no pueden mezclarse en ningún caso⁵. Esto significa que:

- No se pueden cocinar juntos.
- No se puede utilizar los mismos utensilios de cocina o menaje de mesa.
- No se pueden mezclar en el mismo plato o en la misma comida.

3. Tipo de utensilios que se utilizan para servir los alimentos:

- Para los productos calientes se aconseja la utilización de platos de un único uso, platos de plásticos o platos de vidrio.
- Para los productos fríos se puede utilizar cualquier tipo de plato.

⁵ Tradicionalmente tampoco el pescado se mezcla con la carne en el mismo plato.

¿Qué instituciones otorgan en España la certificación kosher?

El certificado *Casher* o *Kosher*, cuando es aplicado al campo de la alimentación, indica que los productos en cuestión respetan los preceptos de la religión judía y por tanto pueden ser considerados puros y aptos para el consumo de los judíos. La Federación de Comunidades Judías de España es la única entidad con potestad para supervisar la producción de alimentos *kosher*, tanto para consumo interno, como para exportación.

Para poder llevar a cabo operaciones relacionadas con el Kashrut –desde el inicio del proceso de producción hasta el envasado de los productos– se necesita autorización por parte de un Rabino que esté reconocido por la Federación de Comunidades Judías de España. En el proceso, este Rabino puede ser asistido por un equipo compuesto por uno o varios Shomer o Mashguiah, nombre que se da a aquellas personas que controlan el correcto desarrollo del proceso de Kasherización⁶.

Tal como es perceptivo, la Federación ha registrado varias marcas en el Registro de Propiedad Industrial que identifican los productos tanto para exportación como para consumo interno: uno para productos de alimentación *kosher* o *casher* y otro para especificar los productos *parve*⁷.



El sacrificio según el rito judío

Shejitá es el sacrificio ritual por degüello de cuadrúpedos y aves según la normativa judía (*halajá*)⁸.

Los requisitos fundamentales en el sacrificio según el ritual judío son:

1. Que el animal que va a sacrificarse esté sano, entero, sin heridas ni defectos (congénitos o adquiridos, externos e internos).
2. Que el sacrificio sea realizado por un matarife especializado (denominado *shojet*)

⁶ Proceso de adecuación del espacio y de la maquinaria de una planta para la elaboración de alimentos *kosher*.

⁷ El incumplimiento de esta obligación por parte de los productores y distribuidores puede constituir delito tanto penal como industrial

3. Que los animales sean sacrificados por degüello procurando (a) que sufran lo menos posible, y (b) que se desangren totalmente.
4. Revisión de los órganos vitales del animal para asegurar que no hay ninguna anomalía

El Sacrificio Kosher paso a paso:

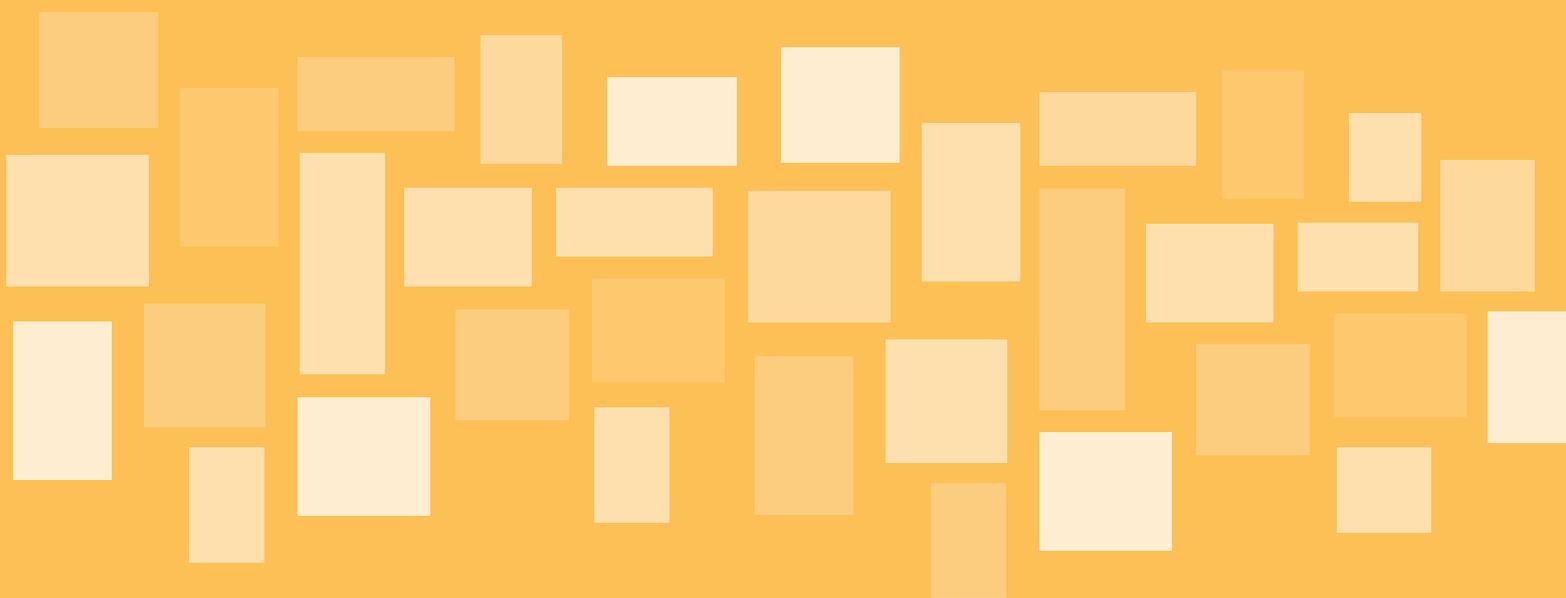
Pasos	¿Cómo debe realizarse?	Necesidades de adecuación
Transporte	Los animales <i>kosher</i> deben llevar una señal distintiva.	Colocarlos de manera separada.
	Los animales <i>kosher</i> y no <i>kosher</i> deben realizar el reposo en áreas separadas.	Tener espacios de reposo separados.
Procesado	<p>Se pueden utilizar los elementos de elaboración, procesado, transporte y almacenamiento que previamente hayan sido utilizados para alimentos no <i>kosher</i> siempre y cuando se realicen los procedimientos de limpieza adecuados y en ningún momento los alimentos <i>kosher</i> y no <i>kosher</i> entren en contacto.</p> <p>La primera exigencia para habilitar una planta elaboradora de alimentos <i>kosher</i> es la sanitización general de máquinas y recipientes. Para iniciar la fabricación es necesario, ante la presencia y comprobación de un Rabino, limpiar las instalaciones y los utensilios haciendo pasar las máquinas de vapor de agua a más de 100°C. A este proceso se denomina <i>kosherización</i> (proceso de purificación espiritual de la maquinaria).</p>	<p>Posibilidad 1. Dedicar un día específico al sacrificio de animales <i>kosher</i>.</p> <p>Posibilidad 2. Realizar en primer lugar el sacrificio de los animales <i>kosher</i>.</p> <p>Posibilidad 3. Realizar una limpieza a fondo de los utensilios e instalaciones utilizados entre el sacrificio de animales no <i>kosher</i> y de los animales <i>kosher</i>.</p>

⁸ El *glatt shejitá* es el nombre que se da al sacrificio realizado por la comunidad judía ortodoxa.

Pasos	¿Cómo debe realizarse?	Necesidades de adecuación
Matarife	El sacrificio según el ritual judío solo puede ser realizado por un <i>shojet</i> , un matarife que ha recibido una formación especializada y que cuenta con el reconocimiento de las autoridades rabínicas (o por un colegio rabínico) que les expide un certificado declarándolo <i>kosher</i> .	<p>Posibilidad 1. Contratar a un <i>shojet</i>.</p> <p>Posibilidad 2. Permitir el acceso a un <i>shojet</i> en los días destinados al sacrificio <i>kosher</i>.</p>
Sujeción	El sacrificio debe realizarse intentando producir el mínimo dolor posible al animal.	Sujetar al animal de forma que quede inmovilizado.
Sacrificio	El animal deberá ser uno de los lícitos según la Ley Judía.	Cuadrúpedos rumiantes que tienen la pezuña partida y aves permitidas.
	El animal debe estar vivo en el momento del sacrificio.	No se puede comer animales muertos de muerte natural, accidental o violenta.
	El animal deberá estar sano, entero, sin heridas ni defectos (congénitos o adquiridos), tanto antes del sacrificio como después del mismo.	Realizar un diagnóstico del estado de salud del animal para asegurarse de que no tiene heridas ni defectos en su exterior.
	No se acepta el aturdimiento de los animales ya que el proceso podría provocarles lesiones.	Realizar el sacrificio sin aturdimiento.
	El sacrificio se realiza con un cuchillo perfectamente afilado, y debe de realizarse el corte rápido, sin producir desgarros o roturas.	Cuchillo largo de sacrificio.
	Los animales se sacrifican por degüello a la altura media del cuello (cortando la arteria carótida, el esófago y la tráquea de los mamíferos y uno de los dos órganos en el caso de las aves) procurando: (a) que sufran lo menos posible, (b) que se desangren totalmente.	Tener formación y reconocimiento oficial como <i>shojet</i> .

Pasos	¿Cómo debe realizarse?	Necesidades de adecuación
<p>Elaboración y almacenamiento</p>	<p>Una vez sacrificados se les retirarán las vísceras, el sebo/grasa de la carne y el nervio ciático (tendón) de la pata. Además se les examinará para ver si tienen los intestinos perforados, lesiones pulmonares (para lo cual se deberán inflar los pulmones) u otro tipo de lesiones internas (en el hígado y sesos) o externas.</p>	<p>Realizar un diagnóstico del estado de salud del animal para asegurarse de que no tiene heridas ni defectos en su interior, utilizando, si es necesario, mecanismos de inflado de órganos.</p>
	<p>Extracción total de la sangre.</p>	<p>Proceso: (1) desangrado (colocando el animal boca abajo), (2) enjuague preliminar, (3) inmersión en agua (30 minutos), (4) salado (60 minutos), (5) enjuague final.</p>
	<p>El despiece y expedición de los animales <i>kosher</i> no ha de hacerse de forma simultánea al de animales no <i>kosher</i>.</p>	<p>Posibilidad 1. Utilizar espacios de despiece distintos. Posibilidad 2. Realizar una limpieza a fondo entre el despiece de animales <i>kosher</i> y el de los no <i>kosher</i>.</p>

Posición de la Iglesia Adventista del Séptimo Día sobre la alimentación



Posición de la Iglesia Adventista del Séptimo Día sobre la alimentación

La Iglesia Adventista recomienda a sus fieles que sigan los siguientes principios:

La alimentación recomendada por la Biblia desde sus orígenes es la **alimentación vegetariana**. Posteriormente, según el texto bíblico, se autoriza el consumo de carnes y pescados “limpios” (capítulo 11 del libro de Levítico). En cualquier caso, se halla proscrita la sangre de cualquier animal. Es decir, los animales “limpios” para el consumo deben ser previamente sangrados.

Carnes

- Carnes aptas para el consumo humano: animales rumiantes de pezuña partida.
- Carnes no aptas para el consumo humano: cerdo, conejo, gato, jabalí, caballo y camello. Tampoco son aptos para el consumo humano los insectos, caracoles, roedores y todo tipo de reptiles.

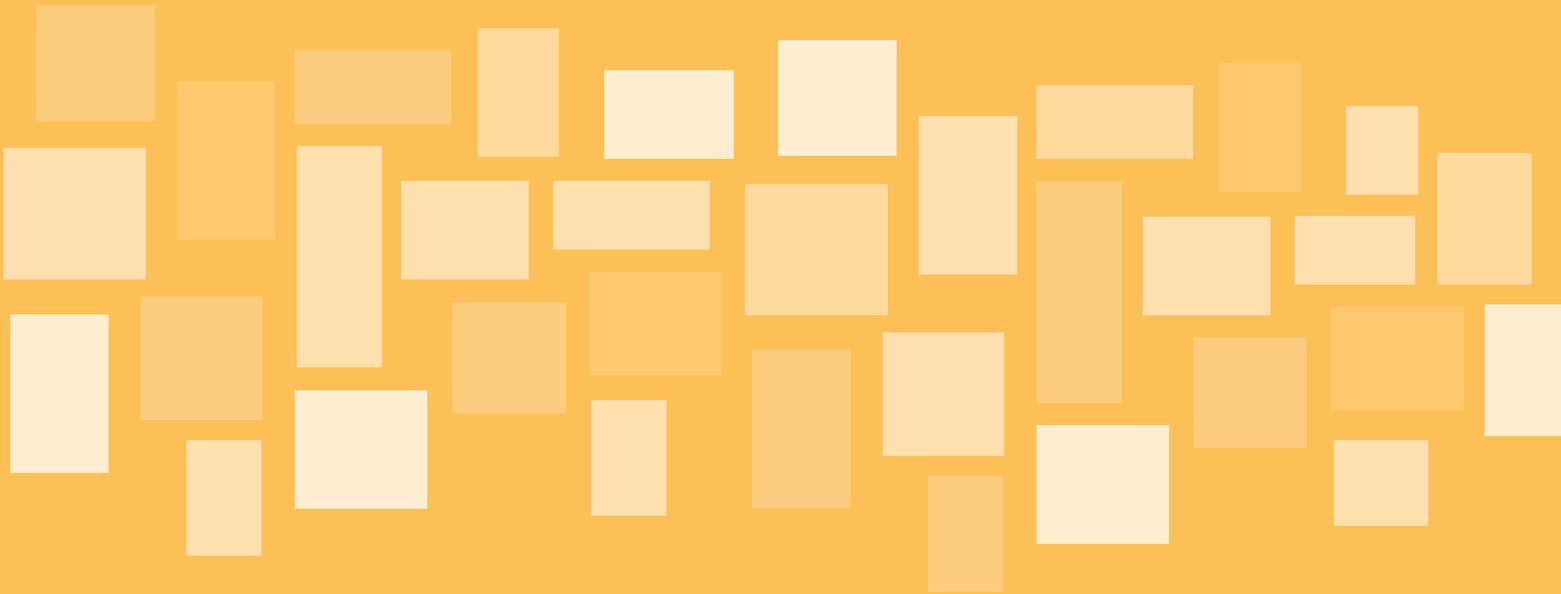
Pescados:

- Pescados aptos para el consumo humano: todos aquellos que tengan escamas y aletas.
- Pescados no aptos para el consumo humano: mariscos, crustáceos y todos aquellos que no tengan escamas o aletas.

Aves:

- Aves aptas para el consumo humano: todas las aves de corral.
- No aptas para el consumo humano: las aves de rapiña y las aves carroñeras.

El ayuno ritual



El ayuno ritual

Además del tipo de alimentación, también es importante conocer otro tipo de prácticas religiosas que pueden tener repercusión en la gestión de las instituciones públicas como son los ayunos. El esfuerzo físico que implica la abstinencia de ingerir alimentos es considerado como un medio de purificación y, en consecuencia, de refuerzo de la vida espiritual del creyente. En general, realizan el ayuno aquellas personas mayores de 15 años con una condición de salud que lo permita. Las mujeres embarazadas, los lactantes, los niños, las personas mayores y/o en estado de salud precario no están obligadas a su cumplimiento.

Los fieles de la **Iglesia católica** deben cumplir con dos días de ayuno: el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo. Entremedias, durante el período de Cuaresma, los creyentes católicos se abstienen de comer carne los viernes.

En el caso de los **musulmanes**, la prescripción ritual más relevante que obliga al ayuno es el Ramadán. Ramadán indica simultáneamente el noveno mes del calendario musulmán y el proceso de purificación física y espiritual que tiene como objetivo el ayuno. Durante ese mes los musulmanes se abstienen de ingerir alimentos desde el alba hasta la puesta del sol, momento en el que rompen el ayuno con una comida nocturna –normalmente colectiva– denominada *iftar*.

En el caso de los **judíos**, el calendario religioso observa diversos momentos de ayuno. Los más importantes son:

Celebración	Fecha hebrea	Fecha gregoriana aproximada ⁹
Ayuno de Esther por la misericordia	13 Adar	Febrero-Marzo
Aniversario de la destrucción de las murallas de Jerusalén	17 Tamuz	Junio-Julio
Aniversario de la destrucción del Templo (<i>Tisha Beav</i>)	9 Av	Julio-Agosto
Aniversario del primer exilio del pueblo judío (<i>Guedaliá</i>)	3 Tishri	Septiembre-October

⁹ El calendario hebreo es lunisolar: el ciclo de la Tierra alrededor del Sol define el año, y el de la Luna alrededor de la Tierra define el mes. Para conocer las fechas específicas de estas celebraciones se puede consultar el conversor de fechas de la Comunidad Judía de Madrid: <http://www.cjmadrid.org/index.php>. Se puede consultar, además, el calendario publicado anualmente por la Fundación Pluralismo y Convivencia en el que se incluyen las principales celebraciones de las diferentes confesiones religiosas (disponible en <http://www.pluralismoyconvivencia.es/>).

Celebración	Fecha hebrea	Fecha gregoriana aproximada ⁹
Fiesta del perdón o de la expiación (<i>Yom Kipur</i>)	10 Tishri	Septiembre-October
Aniversario del sitio de Jerusalén	10 Tevet	Diciembre-Enero

Los creyentes **ortodoxos** están obligados a la observancia de varios días de ayuno a lo largo de su ciclo litúrgico anual. El ayuno se inicia con la puesta de sol y dura hasta después de Vísperas del día siguiente (hacia las 16:00 h.):

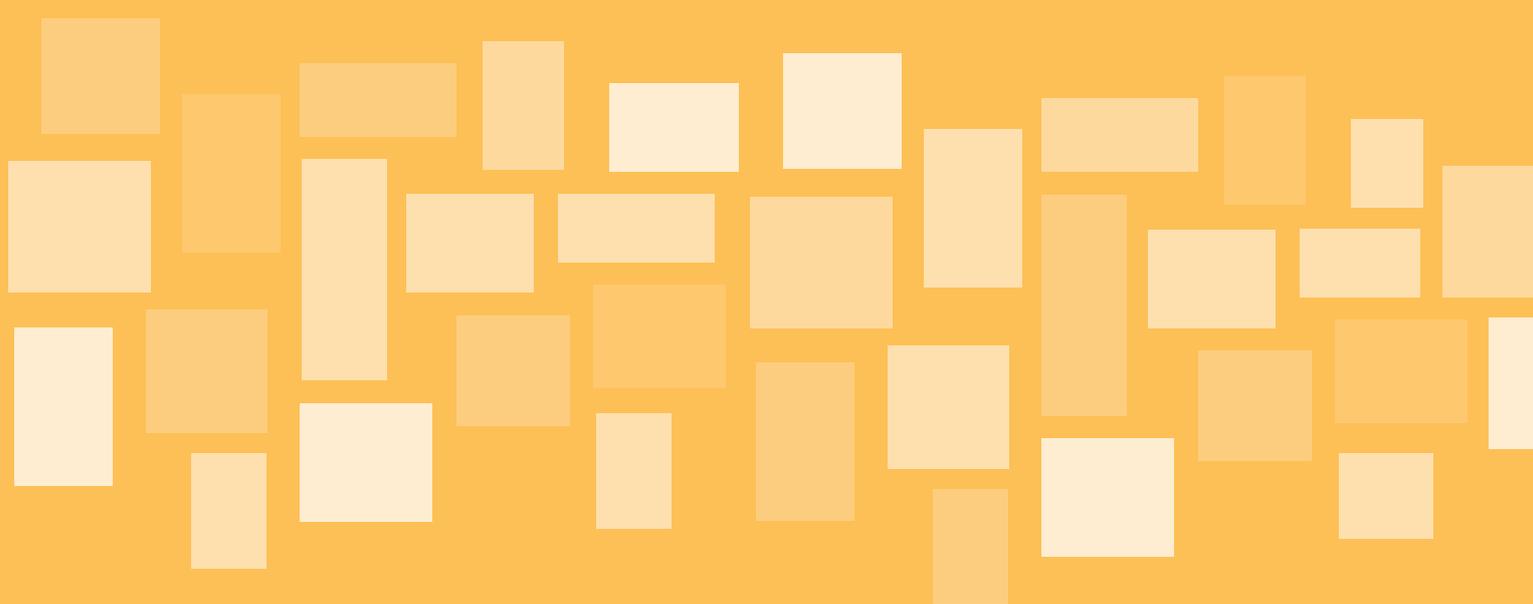
Celebración	Fecha
	Todos los miércoles y viernes del año
Día previo a Epifanía	5 de enero
Ayuno de Pascua (Gran Cuaresma)	40 días previos a Semana Santa
Semana Santa	7 días previos al Domingo de Pascua
Ayuno de los Santos Apóstoles	Desde el lunes de Todos los Santos hasta el 28 de junio
Ayuno de la Madre de Dios	1 al 14 de agosto
Decapitación de San Juan Bautista	29 de agosto
Exaltación de la Cruz	14 de septiembre
Ayuno del Nacimiento de Cristo (Cuaresma de Navidad).	15 de noviembre al 24 de diciembre

Otras confesiones religiosas que entre sus obligaciones rituales tienen presente el ayuno son:

- La **Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días** (mormones), cuyos fieles ayunan el primer domingo de cada mes.
- La **Fé Baha'í**, cuyos creyentes realizan un ayuno de 18 días durante el mes Bahá, el primer mes del calendario Baha'í¹⁰.

¹⁰ *Baha* es el primer mes del calendario Baha'í. El año nuevo Baha'í se fija en el equinoccio de Primavera (21 de marzo). Cada año tiene 19 meses de 19 días cada uno (361 días) a los que se añaden Días Intercalares (cuatro días en los años ordinarios y cinco en los bisiestos) para adaptarlo al año solar.

Recomendaciones para la atención a la pluralidad religiosa en el ámbito alimenticio



- El sacrificio ritual en los mataderos españoles 34 • El acceso a una alimentación respetuosa con las prescripciones religiosas en las instituciones públicas 41 •

Recomendación para la atención a la pluralidad religiosa en el ámbito alimenticio

Las recomendaciones de esta Guía se centran en dos cuestiones concretas y relacionadas entre sí: la adaptación de los mataderos a las necesidades de los sacrificios rituales, y la adecuación de los menús de los centros públicos a las normas de observancia religiosa de sus usuarios. Para abordar cada una de estas cuestiones comenzaremos haciendo una presentación de la problemática que se plantea, repasaremos a continuación la normativa específica, y terminaremos proponiendo una serie de recomendaciones.



El sacrificio ritual en los mataderos españoles

El acceso a los mataderos y la posibilidad de incorporar en los mismos el sacrificio según el ritual islámico, además de favorecer el suministro de este tipo de alimentos, puede ayudar a prevenir potenciales conflictos relacionados con celebraciones religiosas específicas. La celebración del *Aid al-adha*, –Fiesta del Sacrificio–, también conocida como *Aid al-kabir* (Fiesta Grande) o Fiesta del Cordero, es una de las más relevantes en el calendario islámico y su celebración está generando algunos retos desde la perspectiva de la gestión local.

El sacrificio islámico conmemora la disposición de Ibrahim para sacrificar a su hijo atendiendo a la petición de Dios. Ante su obediencia, Dios le confirma que solo era una prueba y le permite que sacrifique un cordero en su lugar. *Aid al-adha* es el nombre que se da a la fiesta que celebra este sacrificio en el Magreb. La misma celebración es conocida en el África Sub-Sahariana por *Tabaski*, y en Pakistán se le denomina *Eid Zoha*.

Para definir la fecha exacta del *Aid al-adha*, hay que tener en cuenta que el calendario musulmán es lunar y consta de doce meses. De éstos, cinco son de 29 días y los demás son de 30 días, lo que significa que cada año tiene 354 días (10-11 días de diferencia respecto del calendario solar). La Fiesta del Sacrificio se celebra en el último mes del calendario musulmán (*Dhu'l-Hijja*), exactamente dos meses y diez días después del final de Ramadán (que corresponde al noveno mes del calendario musulmán). Por ese motivo la fecha de la Fiesta del Sacrificio cambia cada año en relación al calendario oficial español –gregoriano– que es solar.

Fechas aproximadas de la fiesta del sacrificio en el calendario gregoriano¹¹:

Día	Mes	Año	Fecha en el calendario musulmán
20	Diciembre	2007	10 Dhu'l-Hijja 1428
9	Diciembre	2008	10 Dhu'l-Hijja 1429
28	Noviembre	2009	10 Dhu'l-Hijja 1430
17	Noviembre	2010	10 Dhu'l-Hijja 1431
7	Noviembre	2011	10 Dhu'l-Hijja 1432
26	Octubre	2012	10 Dhu'l-Hijja 1433

La tradición consiste en que las familias adquieren su propio cordero vivo (aunque también se aceptan ovejas o vacas) y lo sacrifican a la manera ritual; la familia se queda con una tercera parte del animal y el resto se reparte entre los pobres. Posteriormente se disfruta de una fiesta en familia o en comunidad.

La suma de dos factores –el primero la imposibilidad de realizar el sacrificio *halal* en muchos de los mataderos municipales, y el segundo la tendencia de una parte del colectivo musulmán inmigrante a reproducir prácticas tradicionales de los países de origen– provoca que se realice el sacrificio de animales en domicilios particulares o en otros espacios vulnerando la normativa sanitaria vigente. Para evitar este tipo de situaciones parece conveniente explorar fórmulas que permitan a las administraciones y a los mataderos municipales canalizar estas demandas y darles respuestas satisfactorias.

En España no existe una legislación específica que regule la alimentación *halal* y *kosher*, por lo que el sacrificio ritual de los animales tiene que respetar la normativa vigente relacionada con el estatuto de seguridad animal y alimentaria, higiene alimentaria y etiquetado de productos destinados al consumo humano¹²:

¹¹ El calendario islámico es lunar. Los años tienen 354 días (355 los bisiestos). Los meses alternan 29 y 30 días. Enlace a un conversor de fechas: <http://www.oriold.uzh.ch/static/hegira.html>. Igualmente útil puede resultar el calendario de la Fundación Pluralismo y Convivencia.

¹² **Normativa europea:**

- Decisión 88/306/CEE del Consejo, de 16 de mayo de 1988, relativa a la aprobación del Convenio europeo sobre la protección de los animales de sacrificio;
- Directiva 93/119/CE del Consejo, de 22 de diciembre de 1993, relativa a la protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza;
- Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

- **Real Decreto 1047/1994**, de 20 de mayo, relativo a las normas mínimas de protección de terneras.
- **Real Decreto 348/2000**, de 10 de marzo, por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 98/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- **Real Decreto 3/2002**, del 11 de enero, por el que se establecen las normas mínimas de protección de las gallinas ponedoras.
- **Ley 8/2003**, de 24 de abril, de sanidad animal.
- **Ley 7/2003**, de 25 de abril, de protección de la salud.
- **Real Decreto 640/2006**, de 26 de mayo, por el cual se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y la comercialización de los productos alimentarios.
- **Real Decreto 363/2009**, de 20 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1559/2005, de 23 de diciembre, sobre condiciones básicas que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera en el sector ganadero y el Real Decreto 751/2006, de 16 de junio, sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y por el que se crea el Comité español de bienestar y protección de los animales de producción.
- **Real Decreto 361/2009**, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados al sacrificio (en proceso de modificación).

En la legislación española, sin embargo, sí existen normas que regulan la excepcionalidad religiosa:

- Las entidades religiosas reconocidas por el Estado –la Comisión Islámica de España y la Federación de Comunidades Judías de España– tienen

-
- Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2000, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal;
 - Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano;
 - Reglamento (CE) nº 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas y por el que se modifican las Directivas 64/432/CEE y 93/119/CE y el Reglamento (CE) nº 1255/97;
 - Propuesta de reglamento del Consejo, de 18 de septiembre de 2008, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza [COM (2008) 553 final – no publicada en el Diario Oficial].

competencia para aplicar y comprobar las condiciones de sacrificio y la capacidad de los matarifes para realizar el mismo de acuerdo a las leyes islámica y judía (**Ley 26/1992**, de 10 de noviembre, y **Ley 25/1992**, de 10 de noviembre).

- Los responsables de los mataderos deben comunicar a las autoridades competentes (Gobierno Autonómicos) que en sus instalaciones se realizan sacrificios rituales - **Ley 32/2007**, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio:
Art. 6.3. «[...] El matadero deberá comunicar a la autoridad competente que se va a realizar este tipo de sacrificios para ser registrado al efecto, sin perjuicio de la autorización prevista en la normativa comunitaria.»
- El espacio de los mataderos es el único permitido para la realización de sacrificios por motivos religiosos (**Directiva Europea 93/119/CE**, parcialmente modificada por el Reglamento (CE) nº 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004), lo que significa que no es posible la utilización de estructuras temporales habilitadas para el efecto en épocas específicas del año.
- El sacrificio ritual debe realizarse siempre bajo la supervisión del veterinario oficial - **Ley 32/2007**, de 7 de noviembre:
Art. 6.3: «[...] En todo caso, el sacrificio conforme al rito religioso de que se trate se realizará bajo la supervisión y de acuerdo con las instrucciones del veterinario oficial [...].»
- En todos los casos de sacrificio ritual, a los animales se les evitará todo el sufrimiento, excitación y dolor, no solamente durante el propio sacrificio sino durante el transporte y sujeción, para lo cual será obligatoria la sujeción de los animales (para el caso de los animales de la especie vacuna será obligatoria la sujeción mediante un procedimiento mecánico).
- **Real Decreto 54/1995** de 20 de enero, sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza (por el que se efectúa la transposición de la Directiva 93/119/CE):
Anexo B: «1. Los animales se sujetarán de forma adecuada para evitarles, en la medida de lo posible, todo dolor, sufrimiento, agitación, herida o contusión evitables.
No obstante, en el caso del sacrificio ritual será obligatoria la sujeción de los animales de la especie vacuna antes del sacrificio mediante un procedimiento mecánico, con el fin de evitar a dichos animales dolores, sufrimientos y excitaciones, así como heridas o contusiones».
- Se permitirá que los animales sacrificados según las normas religiosas estén exentos de la obligación legal de aturdimiento previo a la muerte.

- **Real Decreto 147/1993**, de 29 de enero, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carne frescas, modificado parcialmente por el Real Decreto 315/1996, de 23 de febrero:

Art. 6.3: «Cuando el sacrificio de los animales se realice según los ritos propios de Iglesias, Confesiones o Comunidades religiosas inscritas en el Registro de Entidades Religiosas, y las obligaciones en materia de aturdimiento sean incompatibles con las prescripciones del respectivo rito religioso, las autoridades competentes no exigirán el cumplimiento de dichas obligaciones siempre que las prácticas no sobrepasen los límites a los que se refiere el Art. 3 de la Ley Orgánica 7/1980, de 5 de julio, de Libertad Religiosa¹³».

- **Real Decreto 54/1995** de 20 de enero:

Art. 5: «1. A los solípedos, rumiantes, cerdos, conejos y aves de corral introducidos en los mataderos para el sacrificio se les deberá: [...] c) Aturdir antes de su sacrificio, o dar muerte de forma instantánea, de conformidad con las disposiciones del anexo D [...]. 2. En el caso de animales que sean objeto de métodos particulares de sacrificio, requeridos por determinados ritos religiosos, no serán de aplicación los requisitos establecidos en el párrafo c) del apartado 1».

- Se permitirá que los animales sacrificados según las normas religiosas estén exentos de la prohibición de insuflado de un órgano - **Real Decreto 147/1993**, de 29 de enero, modificado parcialmente por el Real Decreto 315/1996, de 23 de febrero:

Anexo I. Cap. VII. «33. Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, limpiar dichas carnes con un paño u otro material e insuflarlas. No obstante, podrá autorizarse el insuflado de un órgano cuando lo disponga un rito religioso, en tal caso el órgano insuflado deberá prohibirse para el consumo humano.

Las autoridades competentes podrán aprobar el insuflado mecánico para el desollado de corderos y cabritos, respetando las normas de higiene.»

Finalmente habrá que tener en cuenta el **Proyecto de Real Decreto** por el que se regula las condiciones sanitarias del sacrificio de animales por ritos religiosos con destino al consumo humano. Este Real Decreto procura regular las condiciones en las que se hace uso de la excepción que permite que en la práctica de determinados ritos religiosos se pueda prescindir del aturdimiento previo en el sacrificio de animales con destino al consumo humano y resume toda aquella normativa que acabamos de referir.

¹³ Art. 3. Ley 7/1980, de 5 de julio: «El ejercicio de los derechos dimanantes de la libertad religiosa y de culto tiene como único límite la protección del derecho de los demás al ejercicio de sus libertades públicas y derechos fundamentales, así como la salvaguardia de la seguridad, de la salud y de la moralidad pública, elementos constitutivos del orden público protegido por la ley en el ámbito de una sociedad democrática».

El Proyecto de Real Decreto define como sacrificio ritual o sacrificio según rito religioso aquella «serie de actos relacionados con la matanza de animales para consumo humano prescritos por determinadas Iglesias, Confesiones o Comunidades Religiosas inscritas en el Registro de Entidades Religiosas» (art. 3.1).

En ese sentido, determina que la autoridad religiosa encargada de velar por los requerimientos confesionales específicos en relación al sacrificio según rito religioso de animales destinados al consumo humano será la autoridad reconocida por una comunidad o entidad religiosa inscrita en el Registro de Entidades Religiosas (art. 3.3), que podrá delegar en una persona física o en organizadores con capacidad para certificar (art. 5.1.). Además, clarifica que este tipo de sacrificios únicamente se podrá llevar a cabo en mataderos (art. 4.1.), después de comunicación a la autoridad sanitaria competente (art. 4.2), y bajo la supervisión y de acuerdo con las instrucciones del veterinario oficial (art. 5.3.). Las carnes obtenidas por estas prácticas deberán disponer de una etiqueta que permita su identificación y que facilite su trazabilidad (art. 5.2.), y en la que se deberá incluir la leyenda «acogido a la excepción de aturdimiento» (art. 6.1.)¹⁴.

Recomendaciones

Las condiciones descritas a lo largo de esta Guía son aquellas consideradas óptimas para la realización de los sacrificios *halal* y *kosher*. Sin embargo, en su aplicación, tendremos que tener en cuenta que nuestros municipios tienen realidades distintas, con densidades de población musulmana y judía también diferentes, lo que se traduce en demandas y necesidades de adaptación específicas. En todos los casos, habrá que considerar que la adaptación de los mataderos permitiendo la realización del sacrificio ritual tiene consecuencias no únicamente en el consumo directo por parte de la población local, sino que además facilitará el abastecimiento a las instituciones públicas que tienen que atender estas cuestiones en los menús que dispensan.

Recomendamos:

- Cuantificar el volumen de población musulmana y judía presente en nuestro ámbito de intervención.
- Si la demanda es elevada y existe matadero municipal, se recomienda:
 - Incorporar las condiciones necesarias para la realización de los sacrificios rituales de carácter religioso previstos en la legislación.

¹⁴ La cuestión del etiquetado con la leyenda “acogido a la excepción de aturdimiento” incluido en el Proyecto de Real Decreto, y que permite la identificación y trazabilidad, está siendo debatida a nivel Europeo ya que, al ser obligatorio tanto si el animal es declarado apto como no apto, tiene consecuencias en el coste final de la carne de reses sacrificadas por rito religioso.

- Incluir la realización de sacrificios rituales como requisito específico en los pliegos de concurso público para las empresas adjudicatarias de los mataderos.
- Facilitar la contratación de matarifes musulmanes y/o shojet, especialmente en los momentos de mayor demanda.
- Si el nivel de demanda de carne *halal* y *kosher* es bajo, se recomienda:
 - Prever y planificar el suministro recurriendo, si fuese posible, a soluciones supramunicipales.
 - En caso de no ser posibles las soluciones supramunicipales, se recomienda poner en marcha mecanismos de gestión específicos al menos en los momentos de mayor demanda, y especialmente durante la celebración de la fiesta del sacrificio del cordero. Se propone para ello:
 - Facilitar y acompañar la interlocución de las comunidades religiosas que lo soliciten con las empresas adjudicatarias de los mataderos municipales para la realización de los sacrificios rituales en sus instalaciones.
 - Considerar la contratación temporal de matarifes musulmanes.
- En todos los casos se recomienda considerar la coordinación con las comunidades religiosas presentes en el territorio y la colaboración interadministrativa para la búsqueda de soluciones.
- En caso de ser demandado y viable, se recomienda incorporar información específica sobre el comprador del animal a los mecanismos de trazabilidad en seguridad alimentaria. De esta forma se podrá dar respuesta a una demanda muy frecuentemente planteada como es garantizar que el animal que el comprador recibe despiezado es el suyo. Recordemos que, según la tradición, cada familia compra su propio animal y lo sacrifica.



El acceso a una alimentación respetuosa con las prescripciones religiosas en las instituciones públicas

La cuestión de la alimentación en las instituciones públicas entra en el marco de las competencias transferidas a las Comunidades Autónomas y, en general, éstas no tienen regulada de forma específica la materia. En ese sentido, los Acuerdos de Cooperación entre el Estado y las comunidades musulmana y judía suscritos en 1992 siguen sin ser aplicados. No existe una obligación de diseñar menús alternativos excepto en caso de enfermedad.

En el año 2007 los ministerios de Sanidad y Consumo y de Educación y Ciencia, junto a las Consejerías de Sanidad y Educación de Andalucía, Canarias, Castilla y León, Extremadura, Galicia, Murcia, Ceuta y Melilla, pusieron en marcha el Programa Perseo. En el marco de este programa, dirigido a promover hábitos de vida saludables entre los alumnos, se elaboró una “Guía General para la Elaboración de Menús para Centros Escolares”. Esta Guía enfatiza la incorporación de menús adaptados a las exigencias de personas alérgicas, con intolerancias alimenticias, pero también su adaptación por motivos religiosos. De este modo, incluye en Anexo un listado de características dietéticas de algunos grupos religiosos: judíos, musulmanes e hindúes. Una iniciativa en esta misma dirección fue impulsada por los Departamentos de Educación y Salud de la Generalitat de Catalunya, con la publicación de la Guía «L'alimentació saludable a l'etapa escolar», en la que se facilita a los centros educativos recomendaciones para poder planificar y evaluar los menús de cada centro, incluyendo una propuesta de programación semanal de menús adaptados (sin carne y sin carne de cerdo). La Generalitat de Catalunya ha publicado otros materiales de apoyo a la gestión del pluralismo religioso en instituciones públicas en los que, entre otras temáticas, se aborda la alimentación. Uno de ellos se centra en las instituciones de enseñanza: «Guía per a la gestió de la diversitat religiosa als centres educatius»; otro en los centros hospitalarios: «Guia per el respecte a la pluralitat religiosa en l'àmbit hospitalari»¹⁵.

En cuanto a los centros penitenciarios, la Ley Orgánica 1/1979, de 26 de septiembre, General Penitenciaria, en su art. 21.2 afirma: «La Administración proporcionará a los internos una alimentación controlada por el Médico, convenientemente preparada y que responda en cantidad y calidad a las normas dietéticas y de higiene, teniendo en cuenta su estado de salud, la naturaleza del trabajo y, en la medida de lo posible, sus convicciones filosóficas y religiosas. Los internos dispondrán, en circunstancias normales, de agua potable a todas las horas”. En su apartado 1º esta Ley establece que «en todos los establecimientos penitenciarios regirá un horario, que será puntualmente cumplido», pero prevé en su 2º apartado que «el tiempo se distribuirá de tal manera que se garanticen ocho horas diarias

¹⁵ Disponibles en: www.gencat.cat/governacio/afersreligiosos

para el descanso nocturno y queden *atendidas las necesidades espirituales y físicas*, las sesiones de tratamiento y las actividades formativas laborales y culturales de los internos». Este último artículo permite la consideración del respeto a la celebración del ayuno ritual por parte de los reclusos. Igualmente el Real Decreto 190/1996, de 6 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento Penitenciario, en su art. 226.1 destaca que «En todos los Centros Penitenciarios se proporcionará a los internos una alimentación convenientemente preparada, que debe responder a las exigencias dietéticas de la población penitenciaria y a las especificidades de edad, salud, trabajo, clima, costumbres y, *en la medida de lo posible, convicciones personales y religiosas*».

Respecto a los extranjeros bajo custodia de la administración pública, la Orden Ministerial de 22 de febrero de 1999 sobre normas de funcionamiento y régimen interior de los centros de internamiento de extranjeros, establece en su art. 32 que «la Dirección del Centro garantizará y respetará la libertad religiosa de los extranjeros ingresados, facilitando, dentro de las posibilidades económicas del centro, los medios para su práctica. Asimismo, *facilitará que los extranjeros puedan respetar la alimentación, los ritos y los días de fiesta de su respectiva confesión, siempre que lo permitan las disponibilidades presupuestarias, la seguridad y las actividades del centro y los derechos fundamentales de los restantes extranjeros ingresados*».

Como consecuencia de las transferencias recibidas de la administración estatal, la Unión de Comunidades Islámicas de España firmó en 1998 un Convenio Marco de Colaboración con la Comunidad de Madrid¹⁶ en el que se establece, en su cláusula 3.e la posibilidad de «*facilitar comida Halal en aquellos hospitales, guarderías, centros de ayuda o de asistencia social de carácter público dependientes de la Comunidad de Madrid en los que el número de usuarios de religión islámica resulte significativo, si media petición al respecto por parte de los mismos*».

Recomendaciones

Recomendaciones generales:

- Incorporar la oferta de menús adecuados a los preceptos religiosos como requisito en los pliegos de concurso público para las empresas suministradoras de servicios de alimentación.
- Implementar procedimientos que permitan conocer y atender las especificidades alimenticias de sus usuarios.

¹⁴ Resolución de 12 de marzo de 1998, de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Presidencia, por la que se da publicidad al Convenio entre la Comunidad de Madrid y la Unión de Comunidades Islámicas de España.

- Registrar las demandas de adaptaciones de menús por motivos religiosos. Esto permitirá cuantificar el volumen y regularidad de las demandas y, por tanto, planificar la adaptación del servicio.
- Incluir información detallada sobre la composición de todos los menús en las bandejas dispensadas.
- Contemplar la posibilidad de que los usuarios que practican ayunos rituales puedan disponer de su dieta fuera del horario de reparto.

Más allá de las especificidades de cada centro (la naturaleza de las diferentes instituciones y sus modelos organizativos y de gestión), el volumen y regularidad de las demandas exigirá la definición e implantación de distintos modelos y niveles de adaptación del servicio de alimentación.

En centros con una demanda alta y sostenida de alimentación adecuada a las prescripciones religiosas islámica, judía o adventista se recomienda:

- Incorporar en el catálogo de menús especiales menús adaptados a las especificidades de estas confesiones religiosas. Esto implicaría:
- No incluir ingredientes y alimentos considerados prohibidos.
 - Que la carne haya sido sacrificada según los ritos musulmán y/o judío.

En centros con un bajo volumen de demandas de alimentación adecuada a las prescripciones religiosas islámica, judía o adventista, o en los que sea difícil planificar la potencial demanda, se recomienda:

Incorporar menús alternativos que no contengan ingredientes y alimentos considerados prohibidos por estas confesiones religiosas. Los menús vegetarianos, aptos además para budistas, adventistas, hindúes y sikhs, podrían cubrir en este caso las necesidades de musulmanes, judíos y adventistas.

En aquellos centros en los que el volumen de demanda es bajo pero en los que es posible planificar atendiendo las necesidades de alimentación adecuada a las prescripciones religiosas de los usuarios, se recomienda:

Incorporar en el catálogo de menús especiales menús adaptados a las especificidades religiosas.

