

УДК 658:620

ПЕРЕДРІЙ О.І.

Луцький національний технічний університет

ОСОБЛИВОСТІ СЕРТИФІКАЦІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТІВ «ХАЛЯЛЬ»

ПЕРЕДРІЙ О.І.

Луцький національний технічний університет

ОСОБЕННОСТИ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВЕННО ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТОВ «ХАЛЯЛЬ»

PEREDRIY O.

Lutsk national technical university

FEATURES OF CERTIFICATION FOOD STANDARDS ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF "HALAL"

Мета. Розглянути особливості вимог стандарту «халяль», умови проходження сертифікації відповідно до вимог вказаного стандарту.

Методика. При дослідженні використано стандартні методи збору та обробки інформації: аналіз – під час вивчення досліджуваної проблеми; прогнозування – для формулювання висновків та рекомендацій.

Результати. Встановлено, що сертифікація продуктів харчування відповідно до вимог стандарту «халяль» є досить новою для українського ринку продуктів. Переважно такий вид сертифікації використовується вітчизняними виробниками для таких продуктів як м'ясо, молочні товари, кондитерські вироби, які експортуються в арабські та азійські країни. Використання сертифікації та маркування продуктів знаком відповідності стандартам «халяль» відповідає вимогам європейських стандартів «Codex Alimentarius». В Україні така оцінка якості проводиться виключно «Центром досліджень і сертифікації халяль «Альраїд». Даний центр співпрацює з понад 50-ма вітчизняними підприємствами-виробниками, допомагаючи їм в налагодженні виробничих процесів, пошуку експортерів. Використання даного виду сертифікації сприятиме збільшенню обсягів експорту для українських товарів, а також підвищення їх якості. Усі продукти, що пройшли відповідну сертифікацію, маркуються спеціальним знаком. Маркування є універсальним і загальнозрозумілим в усіх країнах світу.

Практична значимість. Проведене дослідження узагальнює відомості про етапи проходження процедури сертифікації вимогам стандарту «халяль» для українських підприємств, визначає потенційні ризики та перспективи широко використання такої сертифікації для продуктів на українському ринку.

Ключові слова: сертифікація, стандарт «халяль», якість, продукти харчування. Інформаційний знак.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Останнім часом все більше підприємців, вступаючи в торгово-економічні, фінансові відносини або користуючись різними послугами, цікавляться відповідністю об'єкта споживання стандартам «халал». Все частіше на полицях українських магазинів можна знайти харчові продукти – м'ясо, кондитерські вироби, молочні продукти та ін. – марковані спеціальним знаком (рис.1).



Рис. Інформаційний знак «Продукт відповідає вимогам стандарту «халал»»

Термін «халал» (від арабського «al-halal» - «дозволене») позначає, насамперед, безпеку, чистоту, користь для здоров'я людини, відсутність в продуктах харчування шкідливих консервантів і добавок. У мусульманському побуті під назвою «халал» зазвичай розуміють продукти харчування, вживання яких не порушує ісламські харчові заборони, а також відповідає вимогам терміну придатності і зберігання, бо продукція ретельно контролюється відповідним халал-комітетом. Правила «халал» розповсюджуються також на окремі види промислових товарів (одяг, косметика), спосіб спілкування, ведення бізнесу та ін.

Правомірність використання терміну «халал» визначена міжнародними стандартами «Codex Alimentarius»:

- стандарт САС/GL 1-1979 «Про приготування харчового продукту відповідно до релігійних звичаїв та ритуалів»;
- стандарт САС/GL 24-1997 «Загальні методичні вказівки відносно арабського терміна «HALAL» (дозволено)».

Цілі статті. Проаналізувати особливості сертифікації та маркування харчових продуктів на відповідність стандартам «халал», розглянути перспективність використання даного виду сертифікації для вітчизняних виробників.

Виклад основного матеріалу дослідження. Світовий ринок продуктів, які відповідають правилам «халал», оцінюється в 500 млрд. доларів на рік, а число потенційних споживачів може досягати 1,5 млрд. чоловік [3]. В Україні халал-індустрія розвивається всього лише 5-10 років, тоді як в Америці і

Європі – це норма суспільного життя. У багатьох країнах строго стежать за якістю халяль, товари проходять сертифікацію і якщо виявляються порушення, то виробники обкладаються великими штрафами.

Вітчизняні підприємства-виробники, які проходять сертифікацію «халяль», в основному, планують експортувати свою продукцію. Однак не забувають і про перспективи розвитку вітчизняного ринку споживання «халяль» сектора, адже в Україні проживають близько 2 мільйонів мусульман, які також мають потребу в «халяль» їжі.

Крім того, великий потенціал «халяль» сектора має і Європа: вже зараз експерти оцінюють оборот європейського ринку «халяль» продуктів приблизно в 66 млрд. доларів, а в наступне десятиліття, як очікують, він збільшиться ще на 20-25 % [1]. Мусульманське населення «старого світу» становить за різними оцінками від 51,2 до 52 млн. чоловік, що, з урахуванням постійного його зростання, робить цю нішу дуже привабливою для інвесторів.

Окрім того, європейці, які не визнають Іслам, бачать в сертифікації «халяль» додатковий знак якості, де на кожному етапі виробництва ведеться чіткий контроль. З цієї причини, вони на прилавках магазинів шукають продукцію саме з емблемою «халяль».

В Україні систему перевірок продукції здійснює «Центр досліджень і сертифікації халяль «Альрайд» у співпраці з Духовним управлінням мусульман України «Умма», в складі якого функціонує «Комітет з фетв при ДУМУ «Умма». У нього входять священники з шаріатською освітою. З даного комітету формується комісія, яка виїжджає на виробництво для вивчення питання відповідності технології виробництва стандартам «халяль».

За 2014 рік Центр Дослідження та Сертифікації Халяль «Альрайд» звітує про стрімке підвищення кількості виробництв, що отримали Сертифікат «Халяль» [1]. Сертифікат «Халяль» – це єдиний офіційний документ, що дає можливість експортувати продукти харчової промисловості до 57 країн арабомусульманського світу. Ринок арабського світу – це стала економіка, величезна кількість населення, постійно зростаючий споживчий попит. Основні постачальники східних країн – Бразилія та Аргентина, які знаходяться територіально віддалено. Україна географічно близька та надзвичайно цікава для арабського світу, як постачальник.

За останній рік Центр «Альрайд» дав можливість відкрити нові ринки збуту понад 40 компаніям України. Серед них: ТОВ Миронівський хлібопродукт (ТМ Наша Ряба), ТОВ «Агромарс» (ТМ Гаврилівські Курчата), ТОВ Губин (ТМ Пан Курчак), Рошен, АВК, Левада, Фактор, Віктор і Ко та багато інших.

Основні вимоги «халяль», зазвичай, пред'являються для м'ясної сировини та продуктів м'ясопереробної промисловості. Для того, щоб м'ясо і птиця відповідали стандартам «халяль», повинні бути виконані певні умови. «Халяль» (дозволене) не повинно включати явно заборонених інгредієнтів («харам»). До однозначно заборонених інгредієнтів відносяться:

- мертвечина;
- кров;
- свинина;
- тварина, забита недопустимим способом (в результаті високої напруги, удару або падіння та ін.);
- хижі тварини і хижі птахи;
- м'ясо собак, ослів і мулів [2].

Всі ці заборони стосуються не тільки основної сировини (м'яса і жиру), але поширюються і на допоміжну сировину і матеріали: добавки, наповнювачі, спеції, натуральні ковбасні оболонки, желатинові загусники і інше. Одним з перших підприємств м'ясопереробної промисловості України, яке пройшло сертифікацію в центрі «Альрайд», є виробник «Наша ряба». Керівництво «Нашої Ряби» для того, щоб вивести свою продукцію на ринок халяльних продуктів для експорту в мусульманські країни, у 2012 році відкрило окреме виробництво в селі Степанці. На цій птахофабриці вдалося повністю створити умови відповідні до правил сертифікації «Альрайд».

Але правила «халяль» стосуються не лише м'ясної продукції, вони також визначаються для кондитерських виробів, молочних товарів та ін. Іноді під добавками з буквою «Е» ховаються свинячі жири або кісткова тканина, наявність яких в сертифікованих «халяль» продуктах недопустима. Недарма одними з найперших підприємств, які пройшли сертифікацію продукції відповідно до вимог «халяль», є кондитерські виробництва: корпорації «Roshen», «АВК», «Millennium», «Бісквіт-Шоколад», виробники морозива ТМ «Ласка», «Лімо».

Також сертифікували свою продукцію виробники молочних продуктів: корпорації «Клуб Сиру», «Мілкіленд-Україна», «Лакталіс Україна», «Гадячсир» та ін.

Проте іноді окремі виробники використовують маркування «халяль» для недобросовісної конкуренції. Зокрема, на товарному ринку України зустрічаються продукти, які аж ні як не можуть містити заборонені інгредієнти, наприклад, харчова сода, питна вода.

Умови отримання українським виробником сертифіката, який засвідчує відповідність продукції стандартам «халяль»:

1. Компанія-виробник повинна мати усі відповідні ліцензії від Міністерства охорони здоров'я.

2. У компанії повинен регулярно перебувати інспектор-мусульманин з контролю виробничої діяльності.

3. Комітет з контролю дотримання стандартів «халяль» повинен мати можливість безперешкодно і в будь-який час відвідувати виробничі цехи підприємств.

4. Компанія повинна гарантувати прозорість виробництва харчових продуктів.

5. Відсутність протиріч нормам ісламського права в тому, що стосується виробництва продуктів харчування.

6. Сертифікат видається строком на 1 рік.

У разі порушення одного з вищезазначених умов, сертифікат анулюється, а співпраця з виробником припиняється.

Деякі види продукції проходять багаторазову сертифікацію на всіх етапах виробництва. Комітет з фетв при ДУМУ «Умма» з Центром досліджень та сертифікації Халяль «Альрайд» приділяє особливу увагу контролю і видачі сертифікації підприємствам, піклуючись про безпеку продукції, що випускається ними продукції і відповідно її з усіма необхідним нормами і стандартами.

Усі продукти, що пройшли відповідну сертифікацію, маркуються спеціальним знаком. Маркування є універсальним і загальнозрозумілим в усіх країнах світу.

Як правило, більшість світових брендів проводить сертифікаційні процедури на відповідність вимогам стандарту «халяль», це значно розширює їх ринку збуту. Проте варто відмітити, що регіональні сертифікаційні центри проводять жорсткий контроль за дотримання усіх вимог. У випадку порушення на фірму-виробника накладаються великі штрафи і проводиться бойкот споживанню продукції. Варто лише згадати про конфлікт з всесвітньовідомим виробником шоколадних батончиків «Cadbury», в продуктах якого у 2014 році були виявлені сліди ДНК свині. Внаслідок торгового скандалу та бойкоту споживачів-мусульман фірма понесла збитки понад 1.2 млн. доларів [4].

У 2015 році норвезьке управління по нагляду за якістю харчових продуктів FSA заявило, що 12 з 40 місцевих підприємств маркують свою продукцію знаком «халяль» без будь-яких на те причин. Відповідно експорт

харчових продуктів з Норвегії в азіатські та арабські країни значно зменшився [5].

Висновки. При дотриманні усіх задекларованих правил та вимог незалежна сертифікація харчових продуктів на відповідність їх стандартам «халяль» зможе сприяти:

- забезпеченню українського продовольчого ринку товарами категорії «халяль»;
- зростанню експорту вітчизняної продукції на ринки арабських та мусульманських держав.

Література:

1. Арабы скупают украинскую курятину и конфеты [електронний ресурс] // Режим доступу: <http://halal.org.ua/ru/node/221>.
2. Бучинская А. Г. Халяль для всех [Текст] / А. Г. Бучинская // Мясные технологии. – 2011. – № 12. – С. 63-64.
3. Сравнительный анализ продуктов питания стандартов «халяль» и «кошер» / Л.В.Андреева, И.М.Амерханов, Г.К.Альхамова // Технология переработки и продукты питания. – 2013. – №71. С. 28-33.
4. Не смешивайте «халяль» и «подхаляль» [електронний ресурс] // Режим доступу: <http://productshalal.ru/novosti/ne-smeshivayte-khalyal-i-sertifitsirovano-po-khalyal-mokhd-azri>
5. Норвегия предостерегла фирмы против недобросовестной маркировки халяль [електронний ресурс] // Режим доступу: <https://ummasunna.wordpress.com>.

***Цель.** В статье рассмотрены особенности требований стандарта «халяль», условия прохождения сертификации в соответствии с требованиями указанного стандарта.*

***Методика.** При исследовании использованы стандартные методы сбора и обработки информации: анализ - при изучении исследуемой проблемы; прогнозирование - для формулирования выводов и рекомендаций.*

***Результаты.** Установлено, что сертификация продуктов питания в соответствии с требованиями стандарта «халяль» является достаточно новой для украинского рынка продуктов. Преимущественно такой вид сертификации используется отечественными производителями для таких продуктов как мясо, молочные продукты, кондитерские изделия, которые экспортируются в арабские и азиатские страны. Использование сертификации и маркировки продуктов знаком соответствия стандартам «халяль» соответствует требованиям европейских стандартов «Codex Alimentarius». В Украине такая оценка качества проводится исключительно «Центром исследований и сертификации халяль «Альраид». Данный центр сотрудничает с более 50-ю отечественными предприятиями-производителями, помогая им в налаживании производственных процессов, поиска экспортеров. Использование данного вида сертификации будет способствовать увеличению объемов экспорта для украинских товаров, а также повышению их качества. Все продукты, прошедшие соответствующую*

сертификацію, маркуються спеціальним знаком. Маркировка являється універсальною і общепонятною во всіх країнах світу.

Практическая значимость. Проведенне дослідження обобщає свідчення про етапи проходження процедури сертифікації вимогам стандарту «халаль» для українських підприємств, визначає потенціальні ризики і перспективи широкого використання такої сертифікації для продуктів на українському ринку.

Ключевые слова: сертифікація, стандарт «халаль», якість, продукти харчування, інформаційний знак.

Purpose. The particularities of the requirements of "Halal" standard and the terms of certification are observed in this article.

Methodology. The methodological base of research includes such methods as analysis (during the study of the researched problem); forecasting (to formulate conclusions and recommendations).

Results. It was established that food, certified in accordance with the requirements of "Halal" standard, is relatively new for the Ukrainian product market. This type of certification is mostly used by Ukrainian manufacturers of products such as meat, dairy products, bakery products, which are exported to Arab and Asian countries. The use of certification and labelling the products with the sign of compliance with standard "Halal" meets the requirements of the European standards "Codex Alimentarius". In Ukraine, such quality assessment is carried out only by the Center of Research and Certification Halal "Alraid". The center collaborates with more than 50 Ukrainian enterprises and producers, assisting them in adjusting the production processes and helping them to find exporters. The use of this type of certification will increase the amount of export of Ukrainian goods, as well as will improve their quality. All products, which have passed the appropriate certification, are labeled with a special sign. Labelling is universal and widely understood in all parts of the world.

Practical value. The article summarizes the information about the stages of "halal" certification of Ukrainian enterprises, identifies potential risks and the prospects for widespread use of such certification of the Ukrainian products.

Keywords: certification, the standard "Halal", quality, informational sign.

Рекомендовано до публікації докт.техн.наук,
професором Луцького НТУ Байдаковою Л.І.
Дата надходження в редакцію 12.01.2017