

РАЗВИТИЕ ИНДУСТРИИ «ХАЛЯЛЬ» В РОССИИ

Мировой оборот продукции «Халаль» составляет 2,1 триллиона долларов. Развитие этой индустрии в новейшей истории России начинается с 2002 года, и с каждым годом число отечественных предприятий, специализирующихся на выпуске халальной продукции, растет.

Об особенностях рынка мясных продуктов халаль, порядке сертификации производства и перспективах развития сектора рассказывает Юсуф Риков, директор отдела развития стандарта «Халаль» Международного центра стандартизации и сертификации, Совета Муфтиев России.

Расскажите об истории развития халальной отрасли в России. Когда впервые на прилавках нашей страны появилась продукция под маркировкой «Халаль»?

История «Халаль» как образа жизни, обозначаемого общепризнанным мировым термином «Halal» и подразумевающим разрешенность для людей (взаимоотношений между людьми, различного рода действий, продуктов питания, косметической и парфюмерной продукции, проведения финансовых сделок и др.), связана с историей ислама на территории современной России и стран СНГ.

Исходя из достоверных письменных источников, знакомство с исламом народов, населявших территорию современной России, началось в седьмом веке. Население, принявшее ислам, строго соблюдало его предписания. В питании это было нетрудно: люди жили, в основном, в деревнях, выращивало скот, хлеб. Поскольку Россия до 1917 года была христианской, православной страной и, в соответствии с заветами Аллаха о разрешенности для мусульман пищи людей Писания, жившие в городах мусульмане пользовались продуктами, приобретаемыми у православных соседей. Период коммунистического безбожия создал сложности для мусульман: началось их переселение на всероссийские стройки, в новые и старые города. В стране началось строительство промышленных предприятий мясопереработки, на которых не всегда соблюдались религиозные традиции убоя животных. Кроме того, для модного в те времена соревнования стали применять различные способы умерщвления животного до убоя (электрошоком, механическое нанесение удара в жизненно важные точки), с целью увеличения выхода мяса, сохранение крови в мясе животного.

В конце 80-х годов XX столетия в магазинах стали появляться различные произведенные в России и за рубежом продукты с надписями «Халаль» «Halal», с рисунками мечетей, полумесяцев. Продукцию пытались производить в полукустарных условиях предприимчивые мусульмане. Они организовывали привоз и торговлю мясом из деревень, в которых оставались их родственники.

Но началом развития индустрии «Халаль» считают принятие государством федеральных регулирующих законов, нормативных документов. Это 2002 год, который ознаменовался принятием Федерального закона «О техническом регулировании»



№184 от 27.12.2002 года, введением в действие свода международных стандартов ООН на продукты питания комиссии Кодекс Алиментариус, в составе которого два стандарта: а) общие методические указания о заявлениях, о свойствах продуктов САС/GL 1-1979 (Rev. 1-1991); б) общие методические указания в отношении использования арабского термина «Halal» (Разрешено) САС/GL 24-1997.

Эти документы стали основой для разработки учеными и специалистами Совета муфтиев России национального стандарта и Системы добровольной сертификации «Халаль».

Кроме того, ряд принятых ранее федеральных законов позволяют регулировать оборот продукции с маркировкой «Халаль»: «О свободе совести и вероисповедования», «О защите прав потребителей», «Кодекс об административных нарушениях», «Гражданский кодекс».

Как известно сертификация носит добровольный характер, с чем это связано? Какова процедура получения сертификата? Какие организации (магазины, кафе, клиники и т.д.) могут пройти сертификацию?

Сертификация бывает обязательной и добровольной. Обязательная сертификация в России применяется для продукции, которая так или иначе может повлиять на безопасность людей, их имущество и окружающую среду. Подтверждение отдельных свойств продукта относится к добровольной сертификации.

Процедура получения сертификата соответствия практически одинакова и для обязательной и для добровольной:

- подача заявления о сертификации, анализ заявки и принятие решения по заявке,
- подписание договора об оказании возмездной услуги по сертификации,



- сертификация предприятия, выдача сертификата соответствия на предприятие,
- сертификация каждой партии продукции с выдачей сертификата соответствия партии.

Любая организация и предприятие принимает добровольное решение о сертификации, если оно заявляет о соответствии своей продукции или услуге требованиям «Халаль». Если же оно использует этот термин без подтверждения религиозным органом по сертификации, то это предприятие нарушает несколько федеральных законов, предусматривающих определенную ответственность руководителей (за введение в заблуждение потребителей, за обман, нарушение законов о конкуренции).

Какие организации в России уполномочены выдавать сертификаты «Халаль»? Сертификаты, выдаваемые этими организациями равноценны?

По ФЗ №184 это организации, разработавшие Системы добровольной сертификации «Халаль» в России: Совет муфтиев России, ТЕСТ Татарстан, ТЕСТ Башкортостан.

По закону они равноценны.

В чем заключается деятельность Международного центра стандартизации и сертификации «ХАЛЯЛЬ» Совета Муфтиев России?

Международный центр стандартизации и сертификации (halalnur.com) Централизованной мусульманской религиозной организации «Совета муфтиев России» действует в соответствии с Федеральным законом №184 от 27.12.2002 года и оказывает услуги по сертификации «Халаль» в России и странах СНГ:

- продуктов питания, специй, пищевых добавок и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов;
- косметической и парфюмерной продукции;
- медикаментов и фармацевтической продукции;
- продукции «Халаль» других отраслей промышленности;
- производственных помещений, оборудования, инструмента, спецодежды и персонала, участвующего в производстве продукции «Халаль».

Мясные продукты питания «Халаль» – продукты, произведенные по специальной технологии, предусматривающей

- доброе отношение и милосердие к животному до убоя, во время оно и после него;
- достоверное отсутствие у животного перед убоем заболеваний, которые могут принести вред здоровью людей;
- исключение практики умерщвления животных различными способами перед убоем;
- после убоя наиболее полное удаление крови естественным способом;
- тщательное соблюдение гигиенических правил на всех этапах производства продукции.

Для других видов продукции отсутствие в продуктах вытекшей крови, свинины, опьяняющих и наркотических веществ (или несоприкосновение с ними в момент производства продуктов).

Международный центр стандартизации и сертификации «Халаль» – это исполнительный орган, созданный

Централизованной мусульманской религиозной организацией «Совет муфтиев России» – «Системы добровольной сертификации «Халаль» (СДС «Халаль»), зарегистрированной в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии и внесенной в единый реестр систем добровольной сертификации (рег. № РОСС RU.K560.04PX00 от 02 марта 2009г) Этой системой мы предлагаем единую систему сертификации «Халаль», единый отличительный знак халальной индустрии.

По результатам сертификации выдается Сертификат соответствия «Халаль» международного образца и разрешение на использование знака соответствия «Халаль».

При сертификации используются государственные стандарты и стандарт, в государственной системе стандартизации имеющий статус «стандарт организации», разработанный группой ученых и специалистов Совета муфтиев России. «Положение о порядке организации производства, торговли, осуществления контроля над производством и торговлей продуктами, разрешенными к употреблению в пищу мусульманам – «Халаль – ППТ-СМР» (издание 3-е) введено в действие

28 апреля 2011 года Председателем Совета муфтиев России муфтием шейхом Равилем Гайнутдином.

Стандарт разработан в соответствии с заветами Аллаха в Священном Коране, сунны посланника Господа Мухаммада (да будет мир и благословение над ним), норм Шарията, выраженных в иджтихаде факихов, следовавших установлениям Священного Корана. Стандарт разработан с учетом:

- глобального стандарта Организации Исламская Конференция «Общие нормы халальной пищи ICRIC MHS 0110 (16.10.2009 г.)
- стандарта Халаль Малайзии MS

1500:2004;

- рекомендаций Комиссии ООН по пищевым продуктам Кодекс Алиментариус в стандартах: а) общие методические указания CODEX о заявлениях, о свойствах продуктов CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991); б) общие методические указания в отношении использования арабского термина «HALAL» (Разрешено) CAC/GL 24-1997;
- постановлений и рекомендаций Совета исламской академии правоповедения (фикха) – фетвы.

Сколько организаций уже прошли сертификацию центра?

С 2003 года прошло сертификацию более 100 предприятий разной формы собственности, производители различных продуктов питания, косметики, медикаментов, предприятий торговли и общественного питания и услуг. При ежегодных инспекционных проверках не все выдерживают требования стандарта «Халаль-ППТ-СМР», у некоторых не подтверждаются коммерческие ожидания, поэтому приходится прекращать действие ранее выданных сертификатов. В настоящее время около пятидесяти предприятий имеют действующие сертификаты.

Записала Дарья Титова

