



О производстве продукции халяль

В мировом сообществе все большее внимание уделяется полезной и безопасной пище. Многие люди начинают задумываться над тем, какие продукты они потребляют. Выбор их для человека связан не только с природными, национальными и историческими условиями жизни, но зачастую подчиняется и религиозным традициям.

Выработка мясных продуктов, соответствующих определенным религиозным требованиям, – это на сегодняшний день качественно новый, пока еще почти не занятый и постоянно расширяющийся сегмент рынка.

Четкое понимание ценности религиозного сектора рынка пищевых продуктов существует во всем мире.

В условиях современной России, где проживают представители разных народностей и вероисповеданий, национальные и религиозные особенности начинают учитываться и при промышленном производстве пищевых продуктов.

В большинстве мировых вероучений можно найти более или менее строгие списки продуктов, в которых подробно расписано, что разрешено или запрещено их последователям.

У мусульман разрешенные продукты (главным образом, мясо, полученное с использованием требований ислама) именуются халяль.

Слово «халяль» (англ. Halal) в переводе с арабского означает «разрешенный» или «законный». Халяль в отношении еды – это диетический стандарт мусульман.

Ислам – это вторая по численности приверженцев после христианства мировая религия. В настоящее время ислам исповедует около миллиарда человек. По данным главы Совета муфтиев России, за последние три года численность мусульман в России возросла более, чем в 1,5 раза. Примерно половина из них проживает в Татарстане, Башкортостане и республиках Северного Кавказа, остальные рассеяны по всей стране. Ислам в переводе с арабского означает «покорность», предание себя воле Божьей. Ислам, как религия всемирного значения, духовно представлена во всех частях света (более 120 стран), включая Россию и сопредельные с ней регионы.

Во многих странах ислам является государственной идеологией. Мусульманство (другое название ислама) исповедуют Египет, Иран, Ирак, Афганистан, Саудовская Аравия, Объединенные Арабские Эмираты, Пакистан, Марокко, Ливан, Йемен, Бахрейн, Азербайджан, Турция и Таджикистан.

Совет муфтиев России (СМР) разработал «Положение о порядке организации производства, осуществления контроля над производством и торговлей продуктами, разрешенными к употреблению в пищу мусульманам – «халяль». Согласно этому документу на предприятиях назначаются представители, которые контролируют процесс про-

изводства продукции с маркой «Халяль». Работу в этой области в Совете муфтиев России курирует уполномоченный представитель по контролю над производством и торговлей продукцией «халяль» Жафар Азизбаев.

Совет муфтиев России определяет порядок производства, контроля и сертификации продуктов «Халяль». Документ включает в себя следующие разделы: основные положения, порядок организации производства, требования к сырью и материалам, требования к убою животных, документы, подтверждающие соответствие продуктов «Халяль».

Положение разработано в соответствии с религиозными требованиями и требованиями действующего законодательства РФ. Положение является основанием для сертификации продукции «Халяль» и распространяется на продукты из мяса животных и птицы, используемые при выработке компоненты и производственное оборудование.

В соответствии с Положением убой животного должен осуществляться мусульманином, независимо от национальности. Одновременно с перерезанием шейных артерий, человек, осуществляющий убой животного, должен произнести: «Бисмиллях, Аллаху Акбар». Перерезание шейных артерий и пищевода должно производиться однократно, без промедлений и перерыва, как можно ближе к голове. Разделять туши разрешается после того, как вытечет основная часть крови.

При производстве продуктов «халяль» запрещено (харам) использовать: мертвечину, кровь, свинину, мясо животных, подвергнутых убою не в соответствии с исламской традицией, мясо хищных животных и птицы, мясо собак, ослов и мулов, железы внутренней секреции, желчный и мочевой пузыри. Запрещено использовать пищевые ингредиенты и добавки, полученные из перечисленного выше. Запрещена кровь, вытекающая в результате перерезания основных шейных артерий животного. Кровь, оставшаяся в мышцах животного, подвергнутого убою в соответствии с исламской традицией, не является запрещенной.

Следует отметить, что не только мусульмане являются потребителями продукции «халяль». Нередко и люди, исповедующие ислам, выбирают эти продукты за их качество и безопасность. Глобальный рынок халяльной продукции, куда входят как продовольственные продукты, так и непродовольственные товары, оценивается специалистами примерно в 2,1 трл. долл. США, обеспечивающий 1,6 млрд. мусульманского населения мира. В разных странах существуют различные стандарты на производство продукции «халяль».

В настоящее время лидирующие позиции в развитии мировой халяльной индустрии занимает Малайзия. В шести ее штатах уже строятся или функционируют зоны производства халяльной пищи. Действует центр





ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

халяльной торговли на юге страны, в зоне, пользующейся льготным таможенным режимом.

В 2004 г. Малайзия организовала первую в мире выставку халяльной продукции, а немного позже стала выпускать посвященный такой продукции журнал – The Halal Journal.

Во Франции, одной из наиболее «мусульманских» стран Европы, объем производства позволенных к употреблению мусульманам продуктов ежегодно повышается на 15 %. В 2006 г. в стране было продано подобных продуктов на 5 млн евро. Это при том, что в остальной Европе эта цифра составила 15 млн евро. В стране потребляется около 300 тыс. т в год мяса «халяль».

С 2003 г. Совет муфтиев России совместно с рядом министерств и крупных предприятий осуществляет проект по промышленному производству продуктов «халяль» под контролем специалистов СМР.

В республике Татарстан (РТ) государственные органы стандартизации и сертификации утвердили правила производства продукции по нормам исламского шариата («халяль»). Документы под названиями «Общие требования по соблюдению мусульманского канона для выработки продукции с маркировкой «халяль» и «Общие требования по соблюдению мусульманского канона для выработки мяса, мясной продукции и мяса птицы с маркировкой «халяль» утверждены Центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора РТ, республиканским сертификационным методологическим центром «Тест-Татарстан», Татарстанским центром стандартизации, метрологии и сертификации, главным ветеринарным врачом РТ, Советом мусульманских ученых Духовного управления мусульман РТ и председателем ДУМ РТ. В октябре 2004 г. в составе Департамента «Идель-Хадж» при Духовном управлении мусульман РТ начал функционировать новый отдел – Комитет по стандарту халяль. Его представители наделяются правом контроля соблюдения предпринимателями канонов Ислама в производственном процессе.

ОАО Казанский мясокомбинат выпускает 60 наименований халяльной продукции и является лидером среди российских предприятий по ее производству; далее следует Йошкар-Олинский мясокомбинат, имеющий 14 позиций халяльной продукции. Среди птицефабрик самой известной является ООО «Челны-бройлер», увеличивающая ежемесячно продажи в среднем на 30 %. В ближайшем будущем Казанский мясокомбинат планирует расширить свой ассортимент, включив в него халяльную продукцию для детей. Мясные продукты, консервы и различные деликатесы, разработанные специально для беременных женщин и детей, содержат полезные витамины и минеральные вещества и будут распространяться в детских садах, а также продаваться в некоторых супермаркетах, таких как «Бахетле», «Петерочка» и «Перекресток». Школьники Казани смогут питаться в соответствии с нормами Ислама благодаря реализуемой мэрией города программе «Горячее питание в школах».

Многие предприятия выпускают как халяль, так и харам продукцию.

Предприятия, вырабатывающие халяльную продукцию, и магазины, торгующие ею, отнюдь не новинка и для других городов

и областей России. Например, в Москве они появились еще в середине 90-х годов прошлого века. Однако необходимость упорядочения в этой сфере была осознана только в 2002 г.

В целях удовлетворения запросов мусульманского населения столицы в 1997 г. был открыт цех колбасных изделий «Халял Аш» – что позволило существенно расширить ассортимент продуктов питания. Сегодня ООО «Халял Аш» – профессиональный переработчик и изготовитель мясной и колбасной продукции и полуфабрикатов с соблюдением требований мусульманской веры. За пять лет работы его магазина мясные и колбасные изделия приобрели признание и нашли спрос в Москве и Московской области, а также в ряде городов России.

В Москве работает супермаркет «Бахетле» («Счастливый»), первый за пределами Татарстана магазин казанской сети супермаркетов. Мясные изделия и выпечка, которые продаются в нем, приготовлены из халяльного мяса.

На ЗАО «Микояновский мясокомбинат» производство продукции «халяль» было начато в ноябре 2003 г. Мясное сырье поступает на предприятие из халяльных сертифицированных боен.

В Московском регионе единственные заводы «Сафа» и «Халял-Аш» вырабатывают только халяльную продукцию, остальные производят и не халяльную тоже. Заинтересованность в производстве продукции «халяль» в Московском регионе проявляют Черкизовский, Царицынский и Таганский заводы.

По оценке СМР, объемы рынка халяльных мясных продуктов Москвы и прилегающих к ней районов составляют примерно 2500 т в месяц, из которых только 250 т – сертифицированные ДУМЕР.

Производство халяльной продукции организовано, кроме Татарстана, на ряде предприятий России в Саратовской, Пензенской, Свердловской, Тульской, Ярославской областях, Республиках Башкортостане, Мордовии и других регионах.

Специалистами ВНИИМПа для питания детей с учетом религиозных традиций разработан и успешно выпускается отечественный промышленностью широкий ассортимент консервов на основе говядины и других видов биологически полноценного мяса – конины, баранины, мяса кролика и птицы, отличающихся высокой пищевой ценностью и вкусовыми достоинствами. Среди них консервы: «Говядина с сердцем», «Говядина с языком», «Говядина с печенью», «Ягненок», «Мясо ягненка с курагой», «Мясо ягненка с черносливом», «Пюре из мяса кролика с сердцем», «Пюре из мяса кролика с творогом» и другие виды.

С целью обобщения и распространения опыта предприятий по выработке продуктов «халяль» ВНИИМПом подготовлена к опубликованию обзорная информация «РЕЛИГИЯ И МЯСО: продукты халяль», в которой рассмотрены следующие вопросы: об исламе; характеристика мяса – важнейшего продукта питания; особенности выработки продукции халяль; развитие международной халяль-индустрии. Освещен опыт организации и развития производства халяль-продукции в отдельных регионах России, Казахстане, Малайзии, США, Франции и Швеции. Представлены ассортимент халяльной продукции и перечень предприятий, вырабатывающих ее.

Статья составлена по материалам подготовленной к опубликованию обзорной информации Захаровым А. Н., Степновой А. Э., Берловой Г. А.

