

*А. С. Джабоева, д-р техн. наук, профессор  
trop\_kbr@mail.ru  
Л. А. Мостиева, студент  
КБГАУ им. В. М. Кокова (Нальчик)*

## **ХАЛЯЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ И ПРОЦЕДУРА ИХ СЕРТИФИКАЦИИ В РОССИИ**

В настоящее время все большее внимание уделяется пищевой продукции, маркированной знаком ХАЛЯЛЬ. Сегодня такая продукция составляет  $\frac{1}{5}$  мирового рынка продуктов питания, и товарооборот ежегодно растет на 500 млн дол. США. Использование этих продуктов является не только необходимой потребностью людей, исповедующих ислам, но и в какой-то степени становится мировым трендом.

В пищевой промышленности требования халяль относятся к пищевым продуктам, дозволенным исламом к употреблению. К запрещенным продуктам (харам), согласно Корану, относятся: мясо свиньи; кровь; мертвечина; животное, при закалывании которого намеренно не произнесено слово «Бисмиллях», удушенное, забитое палками, издохшее при падении (с высоты), заколотое рогами, задранное хищником (если только не заколотое по предписаниям), заколотое на языческих жертвенниках; хищники; этанол, спиртосодержащие напитки, ингредиенты, содержащие алкоголь; наркотические вещества.

Следует отметить, что в шариате существует правило «Аддааруураат тубийху аль-махзуураат», когда при вынужденной необходимости запретное становится дозволенным. Существуют некоторые разногласия (ихтиляф) по отнесению ряда продуктов и пищевых добавок к дозволенным или запрещенным, в связи с чем они попадают в разряд продуктов, по которым имеются разногласия среди ученых ислама (мухтальяф фийхи). Примером могут служить беспозвоночные гидробионты (ракообразные, двусторчатые, головоногие, брюхоногие моллюски и др.), гиена, ингредиенты, полученные из сырья нехалального происхождения (например, ферменты и эмульгаторы животного происхождения, молочные компоненты, кармин, желатин, глицерин, E120, E471, E472, E904, E913, E920 и E921-цистеин L- и его гидрохлориды — натриевая и калиевая соли, которые производятся из волос человека, шерсти животных и пера птицы).

Во избежание перекрестной контаминации необходимо исключать контакт халяльных продуктов с продуктами, отнесенными к харам.

Устойчивая тенденция ежегодного роста производства и потребления халяльной продукции в России определила необходимость проведения работ по ее сертификации. Производство продуктов Халяль проводится в строгом соответствии с требованиями нормативной и технической документации на изготавливаемые виды продукции, действующие на территории страны и утвержденные в установленном законодательством порядке. При разработке требований для продукции ХАЛЯЛЬ процедура сертификации максимально облегчена. Если на данную продукцию имеется сертификат соответствия, то на продукцию ХАЛЯЛЬ он только переоформляется на основании свидетельства и акта проверки производства Комитетом по стандартам ХАЛЯЛЬ. Если же сертификат соответствия не был получен, то процедура сертификации проводится полностью.

Представители Комитета совместно со специалистами Центра сертификации проверяют предприятие на соответствие соблюдения Канонов Ислама и национальных мусульманских традиций, заложенных в системе ХАЛЯЛЬ. При положительном заключении предприятию выдается акт проверки производства и свидетельство о постановке деятельности на контроль Комитета по стандартам ХАЛЯЛЬ при ДУМ. Только после получения добровольного сертификата продукции системы ХАЛЯЛЬ предприятие имеет право маркировать свою продукцию знаком «ХАЛЯЛЬ» установленной формы. Сертификат «Халяль» подтверждает соответствие продукции требованиям ислама и дает право изготовителю наносить на упаковку соответствующий логотип.