

JEL: Q13

**Козюпа Богдан Костянтинович**

b.koziupa@gmail.com

здобувач магістерського рівня факультету економіки та управління  
КНЕУ ім. Вадима Гетьмана, Україна

**Старіков Олександр Юрійович**

starikov.oleksandr@kneu.edu.ua

к.е.н., доцент кафедри бізнес-економіки та підприємництва,  
КНЕУ ім. Вадима Гетьмана, Україна  
ORCID 0000-0001-6251-5454

## **ПОРЯДОК І ПРОБЛЕМИ СЕРТИФІКАЦІЇ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗА СТАНДАРТАМИ ХАЛЯЛЬ В УКРАЇНІ**

**Анотація.** В Україні все більшого поширення набуває добровільна сертифікація продукції за стандартами Халяль, що дозволяє пропонувати свою продукцію споживачам-мусульманам. Для успішного проходження процедури сертифікації, і щоб скористатися можливостями, які вона надає українському агробізнесу, потрібно розуміти вимоги шаріату, а також можливі проблеми, з якими можна зіштовхнутися у процесі вибору сертифікаційної організації.

**Ключові слова:** шаріат, процес сертифікації продукції, халяль, стандарти Халяль.

Відповідно до норм релігії Іслам, існують певні обмеження щодо складу, приготування і зберігання харчових продуктів. В першу чергу це стосується продукції тваринництва. Українські виробники аграрної продукції і продуктів харчування, які зацікавлені у розширенні географічної представленості експорту своїх товарів у країни із значною мусульманською спільнотою, мають відповідати таким нормам. А це передбачає отримання сертифікату Халяль.

В Україні все більше компаній проходять таку сертифікацію для цілей експорту та просування продукції на внутрішньому ринку, проте залишається ряд проблем: не всі розуміють суть і процес такої сертифікації, отриманий сертифікат не завжди дозволяє здійснювати експорт на цільові ринки та інші проблемні питання.

У житті мусульманина важливими є три арабські терміни: «шаріат», «халяль» та «харам». Шаріат – це система правил, законів та норм в ісламському праві, які регулюють різні аспекти життя мусульман, включаючи релігійні, соціальні, економічні та інші аспекти. Халяль (від арабського «al-halal» – «дозволене») – це термін, який використовується для позначення продуктів, практик, послуг та дій, які є дозволеними або допустимими згідно з вимогами шаріату. У побутовому розумінні під назвою «халяль» зазвичай мається на увазі м'ясо тварин і м'ясні продукти, молочна продукція і кондитерські вироби тощо,

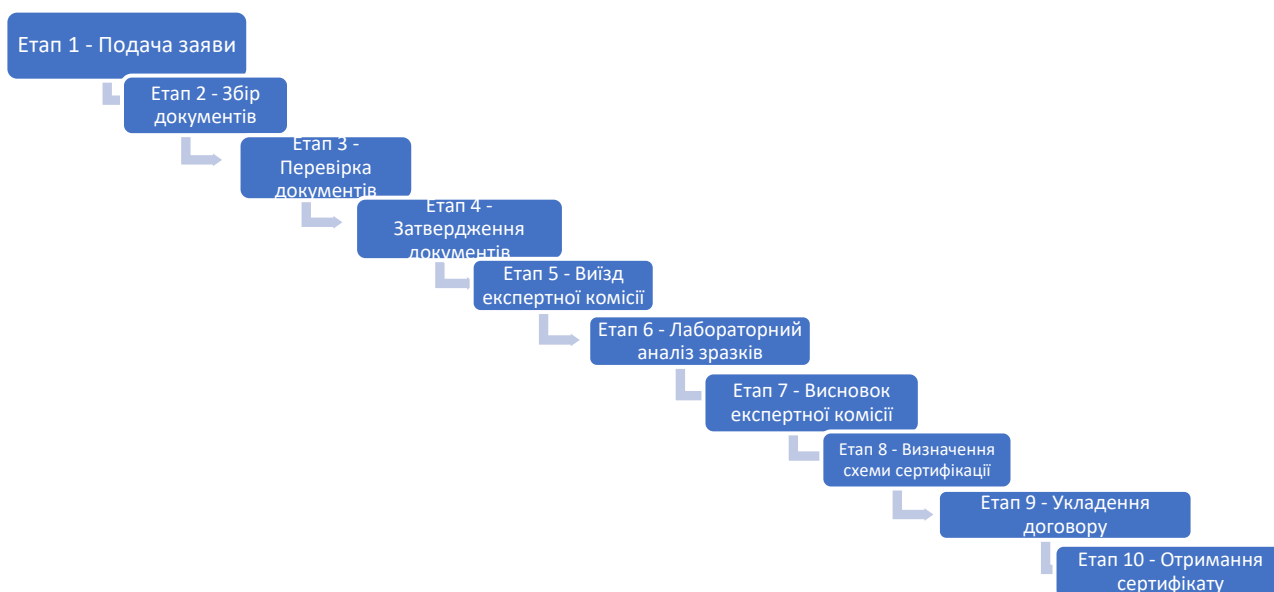
вживання яких не порушує ісламські харчові заборони, а також відповідає вимогам забою тварин і зберігання. [1] Отже, продукти харчування «халяль» є припустимими для споживання та використання мусульманами згідно з релігійними нормами ісламу. Харам - термін, який використовується для означення продуктів, практик, послуг та дій, які є забороненими або неприпустимими. [2]

Відповідність вимогам «халяль» та уникнення «харам» є важливими аспектами для мусульманських споживачів, які керуються релігійними вимогами Ісламу в їхньому способі життя та виборі продуктів і послуг.

Сертифікат «Халяль» – це документ, який оформляється в рамках міжнародної системи добровільної сертифікації та підтверджує, що продукція не суперечить релігійним переконанням мусульман. У міжнародній торгівлі такий сертифікат є документом, що надає можливість експортувати продукти харчування в країни мусульманського світу.

Отже, отримання сертифікату халяльності може допомогти українським компаніям розширити свої експортні можливості на ринках країн з великою мусульманською спільнотою. Багато жителів країн Сходу, Азії та Африки сповідують Іслам, і наявність сертифікату «Халяль» може стати конкурентною перевагою для українських компаній, які планують експортувати свою продукцію на ринки таких країн.

Процес отримання сертифікату можна поділити на етапи (Рисунок 1).



*Рисунок 1. Етапи процесу отримання сертифікату «Халяль»*

*Джерело: власна презентація на основі [1]*

Процес сертифікації може бути тривалим для продукції тваринного походження, і окремі компанії можуть відмовлятися від його проходження, зваживши його переваги і недоліки. Сертифікація є платною послугою і її вартість визначається індивідуально.

Що ж конкретно підтверджує сертифікат «Халяль»? Для споживачів це означає, що продукція не містить інгредієнтів, заборонених для споживання в їжу мусульманам (алкоголь, свинину, кров і т.д.) та є високоякісною і екологічно чистою, не містить шкідливих консервантів і добавок, а також виготовлена за технологією, що контролюється працівниками сертифікаційної організації, із дотриманням ісламських норм і дозволена до споживання мусульманами. [1]

На підприємстві, яке сертифікується, усі складові (процеси, персонал, обладнання та приміщення) повинні відповідати вимогам шаріату. Частина вимог полягає в тому, щоб продукція не контактувала з «харамом» (свининою, м'ясом тварин, забитих не відповідно до ісламської традиції, м'ясом хижаків). Тому регламентуються порядок організації виробничих процесів, утримання приміщень, необхідне обладнання, матеріали пакування та ін. На підприємствах, де продукція «халяль» є лише частиною виробництва, необхідно виключити можливий контакт із нехаляльними продуктами через транспортні засоби, інструменти, спецодяг, склади тощо. [3]

Для м'яса і молочної продукції під час сертифікації також важливо переконатися, що годівля тварини здійснюється натуральними кормами, без використання генетично-модифікованих організмів та продуктів тваринного походження. Наприклад, худобу та птицю не можна вигодовувати м'ясо-кістковим борошном. [2]

Окремі вимоги регламентують забій тварин, що становить певну складність для українських підприємств. Забій худоби та птиці не може відбуватися механічно, він повинен проводитися мусульманином, вимовляючи певні слова. Тварина не повинна встигнути злякатися, заборонено заподіяння будь-яких пошкоджень, а перерізати шию необхідно з одного разу, без затримок. Крім того, тварина не повинна бачити процес забою попередньої тварини, тому підприємства купують спеціальні бокси для таких цілей. Існують і інші вимоги, наприклад щодо використання оболонки для м'ясної та ковбасної продукції, тощо.

Однією з проблем процесу сертифікації є відсутність єдиних стандартів, які визнаються усім мусульманським світом. Існує кілька стандартів «Халяль»: стандарти країн Перської затоки – GSO, турецький – SMIC, малайзійський – JAKIM, індонезійський – MUI та сингапурський – MUIS. Усі вони між собою схожі, бо ґрунтуються на нормах Ісламу, але все-таки відрізняються. [4] Наявність різних стандартів вимагає проходження процедури сертифікації кожен раз окремо. Адже продукт, що пройшов, наприклад, сертифікацію за малайзійськими стандартами, не підлягатиме експорту в Об'єднані Арабські Емірати (ОАЕ). Відсутність єдиних стандартів є суттєвим аспектом, який має негативний вплив на розвиток експорту та стримує зростання товарообігу між країнами.

Інша проблема полягає в тому, що із близько 200 сертифікаційних організацій, які працюють в Україні, лише частина пройшли процедури реєстрації у регуляторних органах арабо-мусульманських країн. [5] Наприклад, компанія, яка планує експорт своєї продукції до ОАЕ, повинна мати сертифікат організації, що зареєстрована Управлінням стандартизації та метрології ОАЕ (ESMA). Причому така реєстрація здійснюється за категоріями продукції. Багато центрів сертифікації в Україні можуть видавати сертифікати, які не визнаються на цільових експортних ринках, і на це потрібно звертати увагу при виборі контрагента.

Тому при плануванні отримання сертифікату «Халяль» на свою продукцію українським підприємствам агробізнесу потрібно звернути увагу на такі аспекти:

- Уважно ознайомитися з вимогами виробництва халяльної продукції та бути готовим, що процес сертифікації може бути тривалим і здійснюватися окремо для різних ринків.
- Якщо підприємство виробляє продукцію для інших груп споживачів, то варто спершу переконатися, що підприємство зможе дотримуватися вимог для продукції «халяль» і це буде доцільним в рамках вибраної стратегії.
- Для проведення сертифікації необхідно обрати організацію, яка зареєстрована регуляторними органами тієї країни, експорт у яку планується здійснювати.

Отже, отримання сертифікату «Халяль» на свою продукцію може бути вдалим рішенням забезпечення розвитку підприємств агробізнесу в Україні. При цьому необхідно добре розуміти яким саме вимогам шаріату має відповідати підприємство, що сертифікується. Також потрібно зважено підходити до вибору сертифікаційної організації.

### ***Література***

1. Знак здоров'я: про що говорить маркування на продуктах: веб-сайт. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3213713-znak-zdorova-pro-sogovorit-markuvanna-na-produktah.html> (дата звернення 12.04.2023) 2
2. Щоб усе було Халяль: веб-сайт. URL:<https://agrotimes.ua/article/shchob-use-bulo-halyal/> (дата звернення 12.04.2023) 3
3. Існує кілька стандартів халяль: веб-сайт. URL:<https://agrotimes.ua/tvarinnitstvo/isnuye-kilka-standartiv-halyal/> (дата звернення 12.04.2023) 4
4. Центр сертифікації HALAL GLOBAL UKRAINE: веб-сайт. URL: <https://www.halalglobal.in.ua/ua/> (дата звернення 14.04.2023) 1
5. Законний «Халяль»: чому в Україні зараз не можна отримати дозвіл на експорт в Арабські Емірати: веб-сайт. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/zakonnij-halal-comu-v-ukraini-zaraz-ne-mozna-otrimati-dozvil-na-eksport-v-arabski-emirati> (дата звернення 14.04.2023)