



### INTERNATIONALER HALAL-MARKT

57 islamische Länder  
 > 2,2 Mrd Muslime weltweit  
 > 56 Mio Muslime in Europa  
 > 6,7 Mio Muslime in Deutschland  
 > 1.800 Mrd \$ Halal-Lebensmittelexporte

\* prognostizierte Zahlen für 2025



### UNTERNEHMEN

1980 von Prof. Dr. Mohammad Hawari gegründet und seitdem kompetenter Partner der internationalen Industrie (B2B, B2C) für Halal-Zertifizierung mit einem qualifizierten Team von wissenschaftlichen und theologischen Experten.

Gründungsmitglied WORLD HALAL COUNCIL

### KUNDENAUSZUG

Alpenrind	Gelita	OSI	Südzucker
Boortmalt	Kündig	Peter Gelhard	Symrise
Condio	Lubeca	Pfeifer & Langen	Tillmans
Dr. Oetker	Marcher	Plange	Tönnies
Egetürk	Meggle	Pure Ingredients	Viscofan
Ewald Gelatine	Mekkafood	Rousselot	Westfleisch
Finktec	Möller Pharma	Schwälbchen Molkerei	Yayla
Frosta	Nitta Gelatin	Simons Vleeswaren	zur Mühlen Gruppe



## PORTFOLIO

AUDITIERUNG  
 ZERTIFIZIERUNG

### HALAL-EUROPE OHG

Am Beulardstein 59 • 52072 Aachen • Germany  
 +49 241 93 29 69 8  
 +49 241 93 29 69 9  
 +49 162 58 20 00 0  
 info@halal-europe.com

OFFICE  
 PHONE  
 FAX  
 MOBILE  
 EMAIL



www.halal-europe.com

www.halal-europe.com

## HALAL UND HARAM

Halal حلال bedeutet „erlaubt, genehmigt, legal, legitim“.

Bei der Verwendung im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Getränken bedeutet es, dass diese für den Verzehr durch Muslime erlaubt sind.

Es ist keine Kontamination während der Verarbeitung, Herstellung und/oder Lagerung mit einer Substanz zulässig, die Haram ist.

Haram حرام bedeutet „nicht zulässig, nicht autorisiert, unbestätigt, rechtswidrig, illegal“.

Bei der Verwendung im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Getränken bedeutet es, dass diese nicht zulässig und daher für den Verzehr durch Muslime nicht geeignet sind.

Lebensmittel, Getränke, Medizin & Kosmetika, welche mit den nachfolgend aufgelisteten Produkten kontaminiert sind, sind haram.

- › Tiere, die nicht halal geschlachtet sind
- › Schweine, Hunde, Esel, Fleischfresser Greifvögel, Landtiere ohne Ohrmuscheln
- › Aas
- › Alkohol
- › Schädliche und ungesunde Stoffe
- › Giftige Pflanzen
- › Blut

## BRANCHEN-FOKUS



LEBENSMITTEL



PHARMA



CHEMIE



FLEISCHBETRIEBE



SCHLACHTHÖFE



KOSMETIK



GESUNDHEITSWESEN



HANDEL & DIENSTLEISTUNG



HOTEL- & GASTGEWERBE

## PRODUKTIONSANFORDERUNGEN

- › Einsatz von Halal-konformen Rohstoffen in der Rezeptur.
- › Die Halal-Konformität muss nachweisbar sein.
- › Keine Vermischung von Halal-konformen Rohstoffen und nicht-Halal Rohstoffen sowie von Halbfertigwaren oder Fertigprodukten.
- › Keine Kreuzkontamination im Rohstofflager und während der Produktion bzw. auf den Produktionsanlagen.
- › Reinigungsmittel und sonstige Hilfsstoffe dürfen den Halal-Status nicht gefährden.
- › Die Rückverfolgbarkeit der Produkte muss gewährleistet sein.



## PROZESSMERKMALE

- › Entwicklung von speziellen Rezepturen auf Basis von Rohstoffen, welche in Halal-Qualität verfügbar sind.
- › Nachweis der Spezifikationen in eindeutiger Halal-Konformität.
- › Transparente Kennzeichnung der Rohstoffe (spezielle IT-Nummern, Farbcodes, spezifische Etiketten, Clips etc.).
- › Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
- › Produktion in Tageschargen mit vorheriger Komplettreinigung.
- › Adäquate Rohstoffverpackung.
- › Spezifische Halal-Schulung der Mitarbeiter.
- › Durchführung von Analysen hinsichtlich Kreuzkontaminationen.



## HALAL-SCHLACHTUNG



- › Die Schlachtung erfolgt durch Muslime.
- › Tiere dürfen nur dann geschlachtet werden, wenn diese für den Konsum durch den Menschen bestimmt sind.
- › Die Schlachtung muss im Namen Gottes vollzogen werden.
- › Die Tiere dürfen keinen Situationen ausgesetzt werden, in denen sie unnötigem Stress oder Ängsten ausgesetzt sind.
- › Bei der Durchführung der Schlachtung dürfen nur scharfe und möglichst schmerzlose Instrumente eingesetzt werden.
- › Während des ganzen Zyklus von der Aufzucht über den Transport bis zur Schlachtung ist ein respektvoller Umgang mit den Tieren obligatorisch.
- › Es gilt daher die Vorschrift, entsprechende Voraussetzungen sowie Verhältnisse zu schaffen, um genannte Anforderungen zu gewährleisten.

- › Durchführung eines Audits zur Begutachtung der gesamten Produktion.
- › Bereitstellung einer detaillierten Analyse des Produktes (Spezifikation und Rezeptur).
- › Bestätigung, dass bei der Produktion weder Alkohol, noch tierische Derivate ohne Halal-Ursprung verwendet werden.
- › Audits finden jährlich statt, außer es gibt Veränderungen innerhalb der Produktion.
- › Gültigkeit des Halal-Zertifikates ist ein Jahr.
- › Lieferscheinbegleitende Zertifikate werden sendungsbezogen bei Fleisch- oder Gelatinelieferungen erstellt.
- › Durchführung spezieller Mitarbeiterschulungen und Benennung von Halal-Beauftragten.
- › Für zertifizierte Produkte wird ein Halal-Logo zur Verfügung gestellt.

## BEDINGUNGEN

