

ронюк // Актуальные проблемы АПК: взгляд молодых исследователей : материалы международной научно-практической конференции, 23 мая 2017 г. / Смоленская государственная сельскохозяйственная академия. – Смоленск : Смоленская ГСХА, 2017. – С. 378–383.

УДК 006:637.5

ГОНЧАРОВ О.О., студент

Научный руководитель - **ПОДРЕЗ В.Н.**, канд. с.-х. наук, доцент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

СЕРТИФИКАЦИЯ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ПО ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТОВ HALAL НА ОАО «ВИТЕБСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

Введение. Halal (Халяль – допустимый, законный) – это предметы или действия, которые разрешены законом Шариата без наказания, налагаемого на исполнителя. К халяльной продукции относится продукция, которая одобрена законом Шариата, и соответствует ему [1, 4].

Республика Беларусь – экспортно-ориентированная страна с высокой долей пищевой продукции в торговом обороте. Согласно утвержденной Национальной программе поддержки и развития экспорта Республики Беларусь на 2016-2020 г. треть всего экспорта должна приходиться на страны «дальней дуги». На сегодняшний день производство халяльной продукции – это динамично развивающийся бизнес, оборот которого в мире составлял 1,2 трлн долларов США, и по прогнозам специалистов к 2021 г. составит 1,9 трлн долларов США. Центром для сегмента продуктов Halal являются Ближний Восток и Азия [1].

Сертификацию на соответствие пищевой продукции канонам Шариата во всем мире осуществляют более 120 органов сертификации Halal. Предприятие, прошедшее необходимые процедуры и получившее соответствующие сертификаты, открывает для себя новые рынки сбыта продукции, а вместе с ними и новые возможности [2, 3, 4].

Цель исследования: проведение анализа выполненных работ по сертификации и использованию стандартов на халяльную продукцию, произведенную на ОАО «Витебский мясокомбинат», способствующие развитию экспорта и конкурентоспособности продукции предприятия.

Материалы и методы исследований. Исследования проводились в процессе производственной деятельности ОАО «Витебский мясокомбинат» по выпуску халяльной продукции и органа, проводившего сертификацию. Была изучена документация, предоставленная ОАО «Витебский мясокомбинат», проводился сравнительный анализ национальных и региональных стандартов Halal, область их применения, механизм внедрения, действия и распространение.

Результаты исследований. Витебский мясокомбинат – одно из первых предприятий, освоившее производство халяльной продукции, такой как говядина охлажденная, вареные и полукопченые колбасы, варено-копченые салями, сосиски, говяжьи ветчины и полуфабрикаты.

В 2013 г. мясокомбинат прошел сертификацию на соответствие требованиям малазийского стандарта MS1500:2009 и группе стандартов IHI Alliance. Сертификацию проводила Ассоциация Halal Индустрия Казахстана. В одной стране могут действовать несколько официально уполномоченных органов, выдающих сертификат «Халяль», и, как правило, самыми компетентными считаются те, что работают при Духовном управлении мусульман. На территории ЕАЭС в Евразийский союз стандартизации и сертификации Halal вошли органы по сертификации Halal России, Казахстана и Беларуси. В России это Международный центр при совете муфтиев России, в Бельгии – Центр EuroHalal, в Германии – Центр M-haditec GmbH, а в Беларуси – ООО «БелХаляль» и ООО «Халяль», работающее совместно с Духовным

управлением мусульман Беларуси. Стоимость сертификации на белорусском рынке составляет несколько тысяч бел. рублей.

На сегодняшний день отсутствует общий свод требований к продукции Halal, утвержденный на международном уровне, хотя ведутся работы над созданием международного стандарта. Поэтому крупные мусульманские объединения на региональном или национальном уровне разработали стандарты в области производства продукции и оказания услуг в соответствии с требованиями Halal. На региональном уровне это OIC / SMPC 1:2011; OIC / SMPC 2:2011; OIC / SMPC 3:2011; EC Халяль-01:2012; GSO 2055 -1:2009; GSO 2055 -2:2015; GSO 2055 -3:2015. Наиболее известные национальные стандарты: UAE.S 2055 -1:2015; UAE.S 2055 -2:2014; UAE.S 2055 -3:2014; MS 2393:2013; MS 1500:2009; MS 1900:2005; HAS 23201:2012; HAS 23103:2012; HAS 23000:2. Беларусь так же участвует в разработке стандартов Halal, внося на рассмотрение проект межгосударственного стандарта ГОСТ ПРОДУКЦИЯ «ХАЛЯЛЬ». Данный проект стандарта основывается на требованиях законодательства стран ЕАЭС.

Малазийский стандарт MS 1500:2009, основанный на принципах HACCP и СМК, является одним из ведущих, однако он не выводит на многие ведущие рынки сбыта халяльной продукции, например, страны Персидского залива (ОАЭ, Кувейт, Катар и др.). Стандарты OIC/SMPC 1:2011; UAE.S 2055-1:2015 позволят расширить географию поставок. В январе 2019 г. при содействии Минсельхозпрода ООО «БелХаляль» была аккредитована на проведение сертификации на соответствие требованиям стандарта ОАЭ UAE.S 2055-1:2015.

Заключение. В настоящее время отсутствует единый стандарт на выпуск продукции Halal. Стандарт MS 1500:2009 не выводит на все крупные рынки сбыта. Витебскому мясокомбинату для выхода на новые рынки и увеличению объемов выпускаемой продукции необходимо получение новых сертификатов соответствия Halal, таких как UAE.S 2055-1:2015, который может выдать отечественный орган сертификации. Однако внедрение этого и других стандартов может потребовать значительные издержки при организации производства. Утверждение белорусского проекта межгосударственного стандарта ГОСТ ПРОДУКЦИЯ «ХАЛЯЛЬ» поможет гармонизировать производство халяльной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС на территории ЕАЭС и стран-членов СНГ.

Литература. 1. Febe Armanios, Bogac Ergene - *Halal Food A History - Oxford University Press, 2018 - 401с.* 2. *Сертификация «Халяль»: [Электронный ресурс] / Портал инф. поддержки экспорта URL: <https://export.by/halalcertification> (Дата обращения: 18.03.2019).* 3. Узиков, Я.М. *Переработка мяса и производство мясопродуктов по технологии Халяль: учебное пособие / Я.М. Узиков. - Алматы: АТУ, 2008. - 116 с.* 4. *Halal food - production, preparation, handling and storage - general guidelines. (second revision): MS 1500:2009. – 2009 - Selangor Darul Ehsan: Department of Standards Malaysia - 25 p.*

УДК 006:637.03

ГОНЧАРОВ О.О., студент

Научный руководитель - **ПОДРЕЗ В.Н.**, канд. с.-х. наук, доцент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ОСОБЕННОСТИ УБОЯ И ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ HALAL

Введение. Мясопродукты с маркировкой «Халяль» пользуются растущим спросом, который формируют не только истинно верующие мусульмане, но и обычные потребители, доверяющие качеству этой продукции, в котором не единожды имели возможность убедиться. Поэтому в «халяльном» направлении развития для отечественной мясопереработки заложен высокий рыночный потенциал [1, 2].