IZAZOVI U KONTROLI I SPROVOĐENJA HALAL STANDARDA

Senadin Plojović,

Technical Faculty Mihajlo Pupin
Zrenjanin, Srbija
senadinplojovic@gmail.com

Suad Bećirović, prof. dr

Internacionalni Univerzitet u Novom Pazaru
Novi Pazar, Srbija
s.becirovic@uinp.edu.rs

Semsudin Plojović, prof. dr

Internacionalni Univerzitet u Novom Pazaru
Novi Pazar, Srbija
alibousbiasouf@gmail.com

Enis Ujkanović, prof. dr

Internacionalni Univerzitet u Novom Pazaru
Novi Pazar, Srbija
jukic.tomi@gmail.com

Apstrakt

Halal standard se sastoji u određenom broju procedura koje moraju biti ispoštovane ukoliko proizvođač želi da zadrži Halal standard u svom procesu proizvodnje. Halal i haram proizvodi su jasno definisani, i taj deo nije predmet ovog rada, predmet ovog rada predstavljaju proizvodi i proizvodni procesi koji imaju halal sertifikat. Cilj rada je da se prikažu rizična mesta na kojima može doći do ne poštovanja procedure koja je naophodna kako bi proizvod bio u skladu sa Halal standardom.

Ključne riječi: Halal standard, izazov, pitanje.

CHALLENGES IN CONTROLLING AND IMPLEMENTING HALAL STANDARD

Abstract

The Halal standard consists of a number of procedures that must be complied with if the manufacturer wishes to retain the Halal standard in its production process. Halal and Haram products are clearly defined, and this part is not the subject of this paper, the subject of this paper is the products and production processes that have halal certification. The aim of this paper is to present risky places where the procedure necessary for the product to comply with the Halal standard may be disregarded.

Keywords: Halal standard, challenge, question.

JEL code: L15, L19

UVOD

U ovom radu autori žele u prvi plan pred naučnu javnost postaviti neka od pitanja koja se tiču utvrđivanja i sprovođenja preduslova za Halal standard. Ovim istraživanjem se bavimo pre svega jer smatramo da ljudski život svakim danom nailazi na nove izazove na koje treba dati pravovremen i adekvatan odgovor. Pred populaciju koja konzumira hranu proizvedenu u skladu sa Halal standardom u vremenu unapređenja prehrambene tehnologije svakim danom nailaze novi izazovi u vidu utvrđivanja šta je Halal - to jest dozvoljeno, a šta je haram, to jest zabranjeno za konzumiranje. Upravo o tim novim izazovima koji dolaze sa novim proizvodnim i prehrambenim tehnologijama je posvećen ovaj istraživački rad.

METODOLOŠKE POSTAVKE RADA

Predmet ovog rada je utvrđivanje i praćenje preduslova za dobijanje halal standarda u vremenu unapređenja proizvodne i prehrambene tehnologije i identifikovanje ključnih pitanja na koja do sada nije bilo odgovora pre svega jer nisu bila aktuelna, a primenom novih načina proizvodnje postižu svoju aktuelizaciju.

Cilj rada je da se utvrde kritične tačke koje mogu uzrokovati problem u proizvodnji po Halal standardu, da se one identifikuju, posebno objasne uslovi i da se daju moguća rešenja. Ovde želimo istaći da ostavljamo mogućnost da naša rešenja podležu kritici i da autori pre svega za cilj nemaju samo rešavanje problema već njegovo isticanje i motivisanje naučne javnosti da se uključi u diskusiju i da iz te naučne diskusije većeg broja autora iz različitih oblasti definiše šta je to u savremenom načinu proizvodnje dozvoljeno po Halal standardu.

Autori će u svom radu koristiti metodu deskripcije u delu koji se tiče opisa proizvodnog procesa, kao i metodu analize procesa u delu koji treba da pokaže na koji način treba da tok dokumentacije prati tok proizvodnje, kao i metodom analogije u iznošenju svojih mišljenja. Autori će takođe koristiti i analizu sekundarnih podataka u delu koji govori o rešenjima koja su dosad bila predviđena Halal standardom.

U istraživanju autori sa namerom da potvrde početnu hipotezu koja glasi:

- Svi proizvodi koje muslimani slobodno koriste podrazumevajući da zadovoljavaju halal standard jesu proizvedeni u skladu sa islamskim propisima.
- Ukoliko opovrgnemo ovu hipotezu znači da je potvrđena sledeća:
- Postoje bar neki proizvodi koje muslimani slobodno koriste podrazumevajući da imaju halal standard a koji nisu proizvedeni u skladu sa islamskim propisima.

PREPREKE UVOĐENJU INOVACIJA U ORGANIZACIJE

Tema značaja halal standarda i pozicioniranja proizvoda koji imaju halal standard je u mnogome istraživana. Autori Yuhanis Abdul Aziz i Nyen Vui Chok (Abdul Aziz Yuhanis... 2013:1-23) su istraživali ulogu svesnosti o halal standardu, Halal sertifikaciji i ostalih marketing komponenti u kupovini Halal proizvoda od strane kupaca koji nisu islamske vere. U ovom radu autori su dokazali da postojanje halal sertifikata na proizvodima povećava spremnost kupaca da kupe te proizvode upravo

zbog povezivanja Halal standarda sa opštim kvalitetom samog proizvoda i namirnica od kojih je proizvod napravljen. Takođe su Mahdi Borzooei i Maryam Asgari (Borzooei M. i Asgari M., 2015:1-10) istraživali koliko je važna zemlja porekla među proizvodima sa halal sertifikatom, upravo iz razloga što su hteli utvrditi stepen poverenja u kompletnu primenu halal standarda u celoj mreži vrednosti proizvodnje jednog proizvoda.

Zuhdija Hasanović i Orhan Jašić (Hasanović Z. i Jašić O., 2012:3) su istraživali tržišnu poziciju Genetski modifikovanih proizvoda na Halal tržištu gde razmatraju zdravstvene posledice konzumacije genetski modifikovane hrane, kao i narušavanje hranidbenog lanca u prirodi, ekološke ravnoteže i bio raznolikosti.

OČEKIVANI MODEL PONAŠANJA POTROŠAČA – MUSLIMANA

Jedna od stvari koje diferenciraju potrošača – muslimana od drugih potrošača na tržištu je njegova namera da se pridržava pravila šerijatskog prava u svim aspektima svog života. To se odnosi na posao, to jest zaradu, hranu, piće, odeću, odnose sa drugima itd.

Poseban deo je psihološka dimenzija, koja se tiče verovanja potrošača – muslimana da konzumiranje harama – nedozvoljenog uzrokuje probleme u životu, s jedne strane, a s druge strane je vezano za strah od kazne u zagrobnom životu. Nadalje smatraju da je najbolja podrška čoveku u činjenju dobrih dela halal ishrana, a isto tako haram ishrana najčešće pokvari dobro delo i bude zapreka za njegovo primanje.

Upravo na osnovu napred navedenog možemo reći da se potrošač – musliman će imati sklonost ka izbegavanju proizvoda koji nisu dozvoljeni za konzumiranje i da će imati sklonost ka kupovini halal proizvoda, čak i onda kada su halal proizvodi skuplji i/ili teže dostupni. (Plojović, Š...2010:2)

Ukoliko status proizvoda nije jasno naznačen to jest ukoliko se radi o proizvodu za koji potrošač – musliman ne zna da li je halal ili haram, on će se rukovoditi pravilom: „Ukoliko nisi siguran u vezi neke stvari – ostavi je“ (Arnautalić M., 2013:255-271), ili će se interesovati i pokušati da sazna detalje jer ga vera obavezuje da ne sme konzumirati haram proizvode. (Shaykh ‘Abd al-‘Azeez ibn Baaz, 22/285) Interesovanje potrošača-muslimana može biti u više smerova, a prvi je ispitivanje sastojaka proizvoda koji su naznačeni na deklaraciji proizvoda.

Ovo je obavezan način ponašanja potrošača – muslimana na tržištima gde je dozvoljeno koristiti haram sastojke u proizvodnji proizvoda.

Ukoliko proizvod nema jasno naznačeno posedovanje Halal sertifikata, a proizveden je u zemlji gde je zabranjena upotreba ne-halal komponenti onda će se ponašati kao da proizvod ima Halal sertifikat.

ZNAČAJ PRIMENE ISO STANDARDA ZA ADEKVATNU PRIMENU HALAL STANDARDA

ISO standard pre svega tretira sve vrste procedura. Kao i opise radnih mesta i procedura u radu, u tretiranju dokumentacije ili jednom rečju ISO standardi kao osnovni cilj imaju poštovanje svih propisanih procedura, to jest da se u preduzeću

mora odraditi sve ono što je predviđeno, kao i da se sve ono što je odrađeno mora negde dokumentovati.

Cilj HCCP standarda je da se na vreme identifikuju, opišu tačke na kojima može doći do oštećenja proizvoda i da se preventivno deluje da do njega ne dođe. Sam prevod imena standarda - Analiza rizika i kritične kontrolne tačke pokazuje da se ova analiza pre svega odnosi na tehničke preduslove ili delove tehničke prerade hrane to jest tehničkog procesa. Međutim deo HCCP standarda koji se tiče kritičnih tačaka se može i premostiti na kritične tačke Halala koji osim delova koje kao kritične tačke u fizičkoj kontaminaciji hrane tretira i "kontaminaciju" hrane koja je Halal od strane neke „haram“ supstance.

Već smo definisali da se u primeni Halal standarda ne smemno fokusirati na samo neke određene operacije već da se primena Halal standarda odnosi na proizvod u celini od najmanjeg dela repromaterijala ili ulaznih sirovina pa sve do krajnjeg pakovanja. Osnovni problemi na koje ukazujemo u ovom radu su procedura sveobuhvatne evidencije proizvodnje proizvoda od samog početka. Naime u halal proizvodu ne sme da ima sastojaka, ni u najmanjoj meri koji se smatraju Ne-halal, to jest Haram. Tako da većina smatra da se halal sastojci odnose samo na prisustvo svinjskog mesa i masti u proizvodnima, ali to nije tačno. Postoji mnogo drugih stvari koje su zabranjene halal standardom, a koje ovde želimo apostrofirati i bez ambicije da dajemo konkretna rešenja, već samo da postavimo pitanja i istaknemo svoje mišljenje, te naučnoj javnosti ostaviti mogućnost da nas koriguje ukoliko za time bude imalo potrebe.

Po principima Halal standarda smatra se da je Halal sve ono što ne škodi ljudima koji upotrebljavaju dati proizvod. I u samoj postavci halal standarda vidimo da su Haram, to jest zabranjene stvari: strvina, krv i svinjsko meso, to jest zabranjeno je meso životinje koja nije zaklana već je do smrti došlo na neki drugi način, dalje zabranjuje se korišćenje krvi u ishrani i svinjskog mesa.

NAČIN ISHRANE ŽIVOTINJA

U prvom delu govorimo o proizvodima koji se dobijaju od domaćih životinja i kao prvu kritičnu tačku iznosimo potvrdu o načinu ishrane domaće životinje.

U delu koji se tiče ishrane životinja ističemo problem, to jest izazov ishrane životinja stočnom hranom koja u određenom procentu sadrži koštano brašno, to jest samljevene kosti drugih životinja. U ovom radu autori ne ulaze u sastav ili hemijsku strukturu date stočne hrane već se rukovode principom to jest analogijom da nije dozvoljeno jesti životinje koje se hrane drugim životinjama osim kad se radi o životinjama koje žive u vodi.

Na osnovu rečenog bi se mogla izvesti sledeće:

1. Nije dozvoljeno, to jest nije halal, hraniti se životinjama koje jedu druge životinje.
2. Stoka koja se hrani stočnom hranom koja kao sastojak ima stočno brašno može se tretirati kao životinje koje se hrane drugim životinjama.
3. Kao rezultat ove prethodne dve premise možemo doneti zaključak da nije dozvoljeno, to jest nije po halal standardu, hraniti se mesom stoke koja koristi stočnu hranu u kojoj ima koštanog brašna.

Normalno, postoji određeni period koji je potreban kako bi se "očistila" stoka koja je hranjena stočnom hranom u kojoj ima koštanog brašna ili drugih sastojaka koji su životinjskog porekla i tek istekom tog perioda može se smatrati da se može pristupiti klanju stoke po Halal standardu.

U ovom delu, takođe, želimo istaći da je cilj ovog teksta da samo ukaže na pojavu novih tačaka rizika u upravljanju Halal standardom, a ne i da u potpunosti ukaže na rešenja. Jer je za rešenje ovakvih pitanja potrebna saradnja šire grupe naučnika iz različitih naučnih oblasti.

KOŽA I PROIZVODI OD KOŽE

Mnogi ljudi smatraju da postoji Halal standard samo u ishrani međutim Halal standard tretira i mnoge druge oblike poslovanja, jedna od tih svera poslovanja je i proizvodnja odeće i obuće. Ovde posebnu pažnju posvećujemo trima kategorijama kože.

Prvu kategoriju predstavlja svinjska koža i može se reći da se svi stručnjaci iz oblasti Halal standarda slažu da korišćenje bilo kog dela tela svinje nije Halal to jest da proizvod koji ima u najmanji sastojak koji je poreklom od tela svinje ne može dobiti halal sertifikat.

Drugu kategoriju čini koža i proizvodi od kože stoke koja je dozvoljena za klanje po halal standardu ali nije zaklana u skladu sa Halal standardom. Ovde takođe navodimo mišljenja najrelevantnijih stručnjaka iz ove oblasti gde Kardavi u svojoj knjizi Halal i Haram u islamu navodi da je korišćenje ovakve kože i proizvoda od nje dozvoljeno sa uslovom štavljenja pa čak i u slučajevima kada životinja nije zaklana već je uginula, s njim se slaže i Bin Baz u svom delu Fetve.

Treću kategoriju čini koža i proizvodi od kože životinja koje u skladu sa halal standardom u ishrani nisu dozvoljene za ishranu. A tu pre svega mislimo na kožu i proizvode od kože domaćih životinja koje nisu dozvoljene za ishranu, kao i kožu divljih zveri. Značajan broj autora smatra da nije dozvoljena to jest da nije po halal standardu upotreba kože i delova kože ovih životinja, dok ima i onih koji njenu upotrebu dozvoljavaju opet sa uslovom štavljenja. Ovakav zaključak se izvodi na sličan način kao i zaključka o stoci koja za hranu koriste proizvode životinjskog porekla.

GMO HRANA

Genetska modifikacija označava ciljanu izmjenu nasljednog genetskog materijala koja ne nastaje prirodnom rekombinacijom i indukcijom mutacija; odnosno označava unos stranog genetskog materijala u genetski materijal ili uklanjanje dela genetskog materijala.

„Genetski modificirani organizam ili GMO je organizam, osim ljudskog, u kojem je genetski materijal izmijenjen na način koji se ne može postići prirodnim razmnožavanjem ili prirodnom rekombinacijom.“(Arnautalić M., 2013:255-271)

GMO je organizam kod kojeg je „genetska informacija (genetski kod) izmijenjena na neprirodan način.“(Nedeljković, Uroš...)

Prema odredbama zakona Evropske unije, GMO hranu bi trebalo ispitivati pet godina pre izdavanja dozvole za upotrebu. U stvarnosti se te dozvole dobijaju nakon dve godine. „Također, proizvodi koji sadrže genetski modificirane sastojke u većem procentu od 0,5%, moraju biti vidno označeni. Međutim, to se retko čini, iz bojazni da bi potrošači te proizvode mogli bojkotovati.“ (Arnautalić M., 2013:255-271)

Po samoj definiciji halal standarda imamo da je dozvoljeno ono što ne škodi ljudima, to jest, onima koji koriste datu hranu ili neke druge proizvode. Ukoliko postoje istraživanja koja dokazuju da korišćenje genetski modifikovane hrane dovodi do bolesti kod ljudi ili kod životinja koje u ciklusu prehrane ljudi koriste onda korišćenje genetski modifikovane hrane nije dozvoljeno. Dalje, ukoliko postoji i sama opravdana sumnja u štetnost određenog proizvoda taj proizvod ne može imati status Halal proizvoda, jer je pravilo da se ostavi ono što je sumnjivo. Upravo zato je Halal standard po ovome pitanju sasvim jasan gde u tački 5.10. stoji: “Genetski modificirani organizmi (GMO) i genetski modifikovana hrana (GMF) ili sastojci ili proizvodi koji sadrže GMO ne mogu se koristiti u pripremi halal proizvoda.” (BAS 1049:2010)

ZAKLJUČAK

Na osnovu rečenog u ovom radu ukazali smo da postoje izazovi koji i dalje stoje na putu promocije Halal proizvoda, to jest Halal standardizacije u vidu pretpostavki da proizvodi ne moraju imati Halal standard da bi bili dozvoljeni za konzumiranje muslimanima.

To je upravo ovim radom i dokazano jer smo ukazali na primere u kojima podrazumevanje da je proizvod proizveden u skladu sa propisima islama dovodi potrošača u zabludu i navodi na konzumiranje proizvoda koji nije u skladu sa pravilima Islama. Time opovrgavamo početnu hipotezu rada da Svi proizvodi koje muslimani slobodno koriste podrazumevajući da zadovoljavaju halal standard jesu proizvedeni u skladu sa islamskim propisima. I potvrđujemo alternativnu hipotezu: Postoje bar neki proizvodi koje muslimani slobodno koriste podrazumevajući da imaju halal standard a koji nisu proizvedeni u skladu sa islamskim propisima.

Autori kao predlog, koji formiraju nakon sprovedenog istraživanja, navode: Obavezno je certificiranje proizvoda namenjenih za potrošnju muslimana Halal standardom, u cilju sigurnosti potrošača da su dobili proizvod ili uslugu koju očekuju.

BIBLIOGRAFIJA

1. Abdul Aziz Yuhanis, Nyen Vui Chok: The Role of Halal Awareness, Halal Certification, and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention Among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach, *Journal of International Food & Agribusiness Marketing* 01/2013; 25(1):1-23. DOI: 10.1080/08974438.2013.723997
2. Arnautalić M., *Glasnik (Rijaseta islamske zajednice u BiH)*, broj 3-4, VOL. LXXV, mart-april 2013. Sarajevo, str. 255-271
3. Borzooei M. i Asgari M., Country-of-Origin Effect on Consumer Purchase Intention of Halal Brands, *American Journal of Marketing Research*, Vol. 1, No.

- 1, 2015, pp. 1-10
4. Bosanskohercegovački standard BAS 1049:2010; Halal hrana –Zahtjevi i mjere, II. izdanje, 2010., str. 13.
5. Hasanović Z. i Jašić O. Filozofsko-teološki pogledi na mjere predostrožnosti kod konzumiranja GMO s aspekta islama“, Ibn Sina, Znakovi vremena broj 52/3, Sarajevo 2012
6. Nedeljković, Uroš; „Genetski modificovani organizmi“, <http://www.prekoramena.com/t.item.122/genetski-modifikovana-hrana-steta-ili-korist.html>
7. Plojović Š., Becirovic S., Ujkanović E., Plojović S. (2014). Mogućnosti primene informacionog sistema baziranog na znanju u upravljanju halal standardom, Sarajevo Halal forum, 2014
8. Plojović, S., Plojović, Š., Bećirović, S., Ujkanović, E. (2014). Information system for early warning in auditing of halal standard, Unite journal: vol.2 (no.2) / decembar 2014 / ISSN: 2335-0628
9. Plojović, Š., Bećirović, S., Ujkanović, E. (2010). Primena informacionih sistema u upravljanju halal proizvodima, International Scientific conference – Management 2010, Fakultet za industrijski menadžment, Kruševac, 17-18. Mart.
10. Shaykh ‘Abd al-‘Azeez ibn Baaz, Shaykh ‘Abd al-Razzaq ‘Afeefi, Fataawa al-Lajnah al-Daa’imah (22/285)

RESUME

On the basis of this paper, we have identified the challenges that remain in the way of promotion of Halal products, that is, Halal standardization in the assumption that products do not need Halal standard to be allowed to be consumed by Muslims.

It is precisely this work that has been proven, since we have outlined cases where the assumption that the product is manufactured in accordance with the regulations of Islam leads the consumer to mislead and indicates the consumption of products that are not in accordance with the rules of Islam. Thus, we refute the initial hypothesis that all products that Muslims freely use including satisfying halal standards have been executed in accordance with Islamic regulations. And we confirm the alternative hypothesis: There are at least some products that Muslims freely use, believing that they have a halal standard that has not been devised in accordance with Islamic regulations.

Authors as a proposal, which form after the conducted research, state: Certification of products intended for Muslim consumption by Halal standard is mandatory, in order to ensure that consumers receive the product or service they expect.