

УДК 664:[658.8:006.015.2 | DOI: 10.31617/2.2022(41)03

Вікторія КІЙКО

к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи харчових продуктів Національного університету харчових технологій
вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033, Україна
victoriya_kiyko@ukr.net

Victoriia KIJKO

PhD (Technical Sciences), Associate Professor, Associate Professor at the Department of Food Expertise of the National University of Food Technologies
68, Volodymyrska St., Kyiv, 01033, Ukraine
ORCID: 0000-0002-1078-5863

Марія ЯНЧИК

к. т. н., доцент, доцент кафедри експертизи харчових продуктів Національного університету харчових технологій
вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033, Україна
mariia_ianchuk@ukr.net

Mariia YANCHUK

PhD (Technical Sciences), Associate Professor, Associate Professor at the Department of Food Expertise of the National University of Food Technologies
68, Volodymyrska St., Kyiv, 01033, Ukraine
ORCID: 0000-0003-3675-6611

Анастасія БОЖКО

бакалавр зі спеціальності "Харчові технології" Національного університету харчових технологій
вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033, Україна
anastasiiabozhko.26@gmail.com

Anastasiia BOZHKO

Bachelor in specialty "Food Technologies" National University of Food Technologies
68, Volodymyrska St., Kyiv, 01033, Ukraine
ORCID: 0000-0002-5267-2023

**ХАЛЯЛЬНІ ТА КОШЕРНІ
ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ:
ВИРОБНИЦТВО
І СЕРТИФІКАЦІЯ**

Вступ. Розвиток ринку кошерних і халальних продуктів представляє інтерес для виробників як всередині країни, так і глобально. Споживачами такої продукції є не лише ті, хто дотримується постулатів Тори чи Законів шаріату, а й представники інших конфесій, для яких знак "кошер" чи "халаль" символізує вищу якість та безпечність.

Проблема. Вимоги до продукції халаль та кошер не встановлені на єдиному міжнародному рівні. Тому висвітлення й аналіз особливостей виробництва і сертифікації халальних та кошерних харчових продуктів, а також аналіз і систематизація нормативної бази, яка регулює ці питання, є актуальними для виробників та інших зацікавлених сторін.

Мета статті – систематизація нормативно-правових вимог до виробництва та сертифікації харчової продукції халаль і кошер для підвищення експортного потенціалу вітчизняних виробників та зміцнення їхніх конкурентних позицій на зовнішніх ринках.

**HALAL AND KOSHER
FOODSTUFFS: PRODUCTION
AND CERTIFICATION**

Introduction. The development of the market for kosher and halal products is of great interest both for producers in the country and globally. Consumers of such products are not only those who adhere to the postulates of the Torah or Sharia Laws, but also representatives of other denominations, for whom the sign "kosher" and "halal" symbolizes the highest quality and safety.

Problem. The requirements for Halal and Kosher products are not set at a single international level. Therefore, the coverage and analysis of the peculiarities of production and certification of halal and kosher food products, as well as the analysis and systematization of the regulatory framework governing these issues are relevant for producers and other stakeholders.

The aim of the article is to systematize the regulatory and legal requirements for the production and certification of Halal and Kosher food products to increase the export potential of domestic producers and strengthen their competitive positions in foreign markets.

© Вікторія Кійко, Марія Янчик, Анастасія Божко, 2022

Внесок авторів: Кійко В. – 40 %; Янчик М. – 40 %; Божко А. – 20 %.

Автори не отримували прямого фінансування для цього дослідження.

Kijko V., Janchuk M., Bozhko A. Haljal'ni ta kosherni harchovi produkty: vyrobnytvo i sertyfikacija. *Mizhnarodnyj naukovo-praktychnyj zhurnal "Tovary i rynky"*. 2022. № 1 (41). S. 30-45. [https://doi.org/10.31617/2.2022\(41\)03](https://doi.org/10.31617/2.2022(41)03)

Методи. Під час дослідження проведено опрацювання наукових публікацій та ознайомлення зі статистичною інформацією.

Результати дослідження. Розглянуто стандарти халяль регіонального (затверджені Інститутом стандартів і метрології ісламських країн, чинні в регіоні Євразійського союзу та Перської затоки) та міжнародного рівнів (національні стандарти ОАЕ, Малайзії, Індонезії та "Кодекс Аліментаріус"). Охарактеризовано алгоритми халяльної та кошерної сертифікації в Україні. Наведено перелік сертифікованих операторів ринку згідно з вимогами халяль і кошер.

Висновки. Попит на кошерні та халяльні продукти демонструє динаміку зростання та формується незалежно від віросповідання і національності споживачів, оскільки сучасні покупці переконані, що така продукція більш якісна та корисна. Сертифікація відкриває для виробників нові можливості та надає низку переваг. Передусім такий сертифікат – це гарантія високої якості, можливість розширення ринку збуту та визнання на міжнародному рівні, відповідність новому модному тренду і здоровому харчуванню.

Ключові слова: халяль, кошер, сертифікація, вимоги законодавства.

JEL Classification: D40, Q10, Q17

Methods. In the course of the research, scientific publications were processed and statistical information was acquainted.

Results. Halal regional standards (approved by the Institute of Standards and Metrology of Islamic Countries in force in the Eurasian Union and the Persian Gulf region) and international standards (national standards of the UAE, Malaysia, Indonesia and Codex Alimentaris) are considered. Halal and kosher certification algorithms in Ukraine are described. The list of certified market operators according to Halal and Kosher requirements is given.

Conclusions. Demand for kosher and halal products shows the dynamics of growth and is formed regardless of religion and nationality of consumers, as modern buyers are convinced that such products are better and more useful. Certification opens new opportunities for manufacturers and provides a number of benefits. First of all, such a certificate is a guarantee of high quality, the ability to expand the market and recognition at the international level, compliance with new fashion trends and healthy eating.

Keywords: halal, kosher, certification, legal requirements

Вступ. Розвиток ринку кошерних і халяльних продуктів представляє інтерес як для виробників всередині країни, так і глобально. Виробництво такої продукції передбачає дотримання суворих правил та підходів, зумовлених духовними і нормативно-правовими аспектами. Проте її споживачами є не лише ті, хто дотримується постулатів Тори чи Законів шаріату, а й представники інших конфесій, для яких знак "кошер" чи "халяль" символізує кращу якість та безпечність.

В Україні сегмент ринку кошерних та халяльних продуктів перебуває на етапі становлення, а більшість вітчизняної продукції експортується. Сертифікація таких виробництв є вагомим чинником підвищення іміджу й зміцнення позицій виробників на українському та закордонних ринках.

Проблема. Вимоги до продукції халяль та кошер не встановлені на єдиному міжнародному рівні. З цим пов'язані суперечності щодо справжності сертифікації тих чи інших продуктів. Тому висвітлення особливостей виробництва та сертифікації халяльних і кошерних харчових продуктів, а також аналіз і систематизація нормативної бази, яка регулює ці питання, представляє певний інтерес для виробників й інших зацікавлених сторін. До того ж організація виробництва таких товарів відповідно до міжнародних нормативно-правових вимог надає можливість вітчизняним підприємствам диверсифікувати канали збуту своєї продукції та вийти на перспективні зростаючі ринки.

Аналіз останніх досліджень та публікацій показав, що проблему регулювання виробництва і просування на внутрішній та зовнішні продовольчі ринки харчової продукції кошер і халяль висвітлено досить вузько. Основні питання, які розглядають вітчизняні та закордонні автори, здебільшого стосуються дослідження ринкових тенденцій, аналізу продажів на світовому ринку, аспектів формування попиту тощо. У праці О. І. Передерій представлено особливості сертифікації та маркування харчових продуктів щодо відповідності стандартам халяль, розглянуто перспективність використання цього виду сертифікації для вітчизняних виробників [1]. Огляд основних представників мереж реалізації кошерних продуктів та формування українського ринку в цьому сегменті зроблено в публікації [2]. Учені Л. В. Андреева, І. М. Амерханов, Г. К. Альхамова проаналізували загальні відмінні ознаки у виробництві халяльних і кошерних продуктів, зокрема у забої тварин [3].

Положення стандартів халяль, які діють у Турецькій Республіці та на території ОАЕ, а також різницю у вимогах, встановлених у цих країнах, висвітлено у праці С. З. Султанова та ін. [4].

У статті [5] розглянуто сучасні тенденції в халяль-індустрії та перспективи розвитку халяль-туризму як інноваційного напрямку міжнародного туризму в умовах глобалізації.

Серед проаналізованих публікацій та напрацювань відсутній систематизований аналіз нормативної бази, що регулює виробництво халяльних і кошерних харчових продуктів, ознайомлення з яким допоможе українським виробникам зорієнтуватися у правильній організації виробництва такої продукції. Тим більше, що нішеві ринки халяльної та кошерної продукції перебувають на етапі розвитку і представляють значний інтерес для вітчизняних виробників.

Метою статті є систематизація нормативно-правових вимог до виробництва та сертифікації харчової продукції халяль і кошер для підвищення експортного потенціалу вітчизняних виробників та зміцнення їхніх конкурентних позицій на зовнішніх ринках.

Методи. Основою дослідження є аналіз законодавчих та нормативних документів, наукових публікацій і стандартів, статистичної інформації.

Результати дослідження. Слово "халяль" (від арабського "*al-halal*" – "дозволене") – це передусім підтвердження відповідності ісламським нормам. Термін означає, що продукція не містить компонентів, заборонених для споживання в їжу мусульманам (алкоголь, свинину, кров тощо), шкідливих консервантів і добавок та є високоякісним, екологічно чистим продуктом. Відповідно, харам – табу їжі.

Перспективи зростання ринку продукції халяль роблять цей напрям привабливим для українських операторів ринку. До того ж географічно Україна близька та надзвичайно цікава для арабського світу як постачальник продукції халяль.

Виділяють два основних типи халяльних ринків: *по-перше*, країни, локалізовані на Середньому Сході та в Північній Африці, де іслам є найпоширенішою релігією і, відповідно, діють специфічні умови імпорту харчових продуктів – коло споживачів в таких країнах буде широким; і, *по-друге*, ринки країн, як-от Індія, Китай, ЄС, Австралія та США, де іслам не є основною релігією, проте чисельне мусульманське населення може скласти базу споживачів відповідної української продукції [6].

Ринки мусульманських країн завжди були і є цікавими для українських виробників, і, зважаючи на це, дуже важливо розуміти відмінності законів та культурної практики в різних ісламських країнах.

Халяльні продукти відповідно до самого поняття "халяль" можна поділити на три групи:

халяльні (наприклад овочі, м'ясо тварин, забитих за принципами ісламу);

нехаляльні (свинина, сало, алкоголь), які також називають *Haram food*;

субхаляльні (або ті, що викликають сумніви): сумнівна сировина для виробництва; продукти, які містять емульгатори, ароматизатори, барвники.

Особливості виробництва халяльних продуктів полягають у ретельному підборі сировини й організації технологічних процесів з чітким дотриманням вимог релігійних звичаїв і обрядів. Зокрема, відповідно до вірувань мусульман, великий гріх вживати в їжу заборонених тварин, у тому числі м'ясо, якщо виникає сумнів у тому, що тварина зарізана за канонами ісламу (шаріату) [7].

До видів халяльного м'яса належать: яловичина, баранина, конина, верблюже м'ясо, курятина, індичина, м'ясо качки, перепела. У м'яса має бути халяльний сертифікат, при цьому у виробництві готової м'ясної продукції використовують тільки охолоджене м'ясо. Також важливо, щоб оболонка, яка використовується при виробництві ковбасних виробів, була халяльною: натуральне та колагенове пакування мають бути отримані від тварин, забитих за правилами ісламу; целюлозне пакування придатне для використання.

Риба в більшості випадків є халяльною, зокрема, риба із лускою – прийнятна, а риба без луски, молюски та ракоподібні не є прийнятними.

Молоко і яйця допустимі в їжу тільки від дозволених тварин і птахів. Сир належить до субхаляльних продуктів, і його статус залежить від походження ферментів (мікробні ферменти здебільшого халяльні; ензими свинячого походження – не дозволені).

Серед продуктів рослинного походження обмежень не дуже багато. Ферменти і всі харчосмакові добавки мають бути зроблені на основі халяльних продуктів. Наприклад, барвник кармін (E120) вважається харамною харчовою добавкою, оскільки виробляється з комах. Мікроорганізми, які використовуються в технологічних процесах, слід отримувати із застосуванням халяльного поживного середовища: наприклад, не можна використовувати дріжджі, для вирощування яких як поживне середовище брали свинячий шлунок. Також встановлено заборону на пивні дріжджі [8].

При виготовленні халяльних продуктів важливо, щоб ні обладнання, ні інгредієнти не містили нехаляльних складових. Халяль-продукція протягом всього технологічного ланцюжка "виробництво – транспортування" має бути відокремлена від решти продукції.

Виробництво продуктів тваринного походження починається з виготовлення якісної і безпечної сировини, з якої виробляються комбікорми. Худоба та птахи дбайливо вирощуються в максимально природних і комфортних умовах. Забій худоби та птиці також має відповідати мусульманським традиціям, які передбачають суворе дотримання встановлених правил. Перед забоєм обов'язково читається молитва, зокрема перед перерізанням у тварини сонної артерії [9].

При виробництві молочної продукції велике значення надається умовам отримання молочної сировини на фермах-постачальниках. До корів має бути гуманне ставлення, а їх вирощування й утримання не передбачає застосування гормонів і антибіотиків. Тобто молоко та всі молочні продукти є халяльними, якщо при їх виробництві не використовувалися заборонені компоненти і добавки [9].

З метою зменшення тиску суперечностей на виробників харчових продуктів халяль великі мусульманські об'єднання на регіональному та національному рівнях розробили стандарти в галузі виробництва продукції й надання послуг відповідно до вимог. В основу стандартів окремих країн покладено положення таких документів:

- вимоги останнього Божественного завіту "Корану";
- вимоги достовірних хасидів Пророка Мухаммада (роз'яснення, доповнення та вказівки в різних життєвих ситуаціях, відповіді на питання доповнюють Боже одкровення);
- постанови Європейської ради з фетв (м. Дублін) – Європейська організація вчених мусульман, яка дає роз'яснення і рекомендації щодо дій мусульман в тому чи іншому випадку в сучасних європейських реаліях, з урахуванням розвитку нової техніки і технології;
- роз'яснення (фетви) Голови Ради муфтіїв певної країни, Голови Духовного управління мусульман частини країни;
- вимоги і рекомендації міжнародних стандартів "Кодексу Аліментаріус";
- вимоги національних стандартів окремої держави;
- вимоги законів держави [3].

До стандартів халяль, прийнятих на регіональному рівні, належать три групи (рис. 1).



Рис. 1. Стандарти халяль, що прийняті на регіональному рівні

Джерело: сформовано авторами за [9; 10].

На національному та міжнародному рівнях діють стандарти, наведені на рис. 2. Національні стандарти можуть використовуватись і на міжнародному рівні.

Через різноманіття шкіл шаріатського права вимоги, викладені в стандартах, можуть різнитися. Тому виробники, залежно від вимог ринку, на який вони орієнтують свою продукцію, самостійно обирають будь-які з перерахованих вище стандартів для впровадження.

Наприклад, стандарт *OAE UAE.S 2055 – 1:2015* "Продукти халяль – Частина перша: Загальні вимоги до їжі халяль" [9] побудований на основі стандартів Перської затоки *GSO*. Він містить термінологію та визначення понять, загальні вимоги до халяльної харчової продукції, вимоги до пакувальних матеріалів, до роздрібного продажу продукції та поводження з нею, а також вимоги до зберігання, транспортування та маркування. В додатку до цього стандарту надається класифікація нехаляльних тварин.

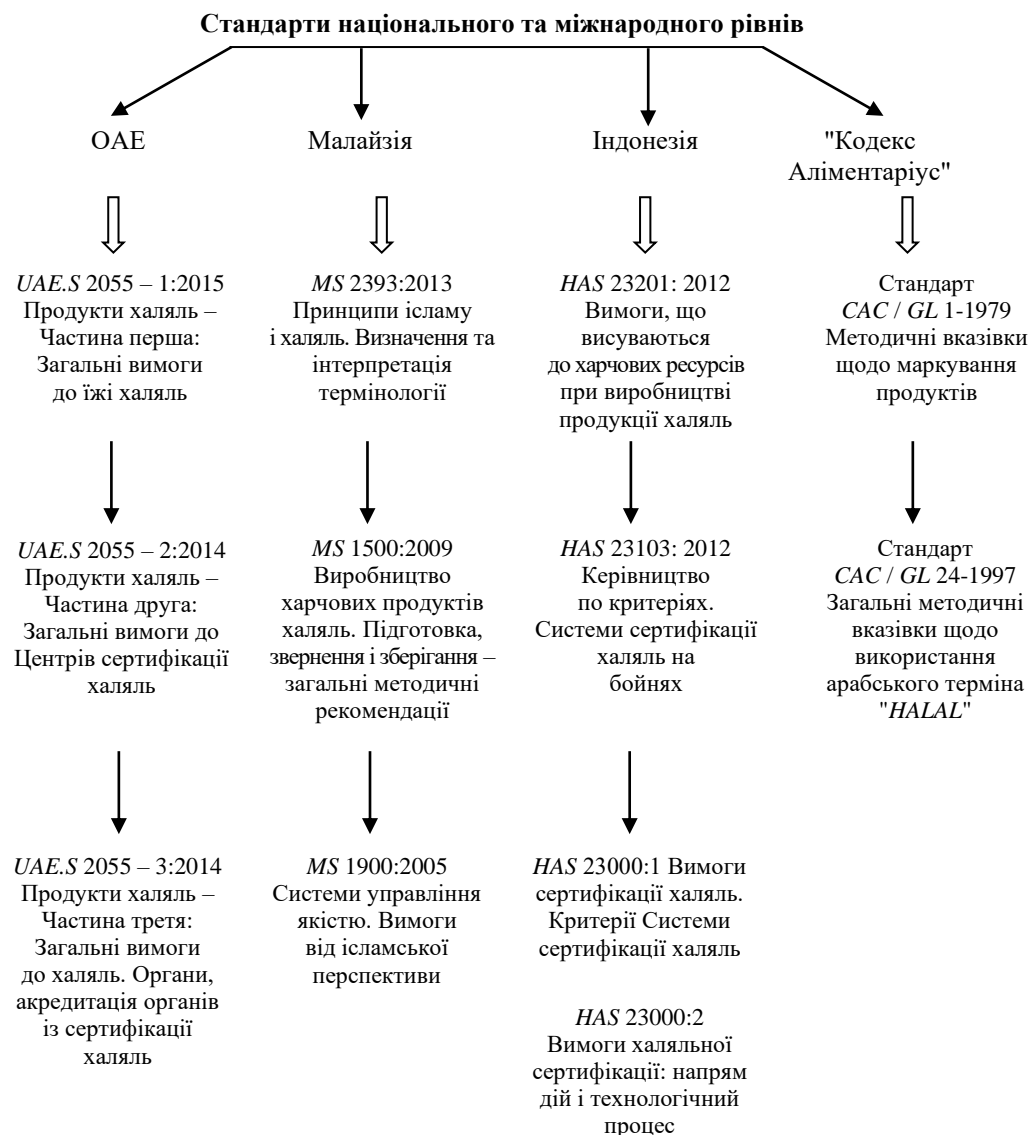


Рис. 2. Стандарти халяль, прийняті на національному і міжнародному рівнях
Джерело: сформовано авторами за [4; 9; 11].

Хорватський стандарт халяль *BAS 1049:2010* "Халяльна їжа – Вимоги та заходи" ґрунтується на положеннях міжнародних стандартів *ISO 22000* та *ISO 9000* і визначає основні вимоги, яких слід дотримуватися при виробництві/постачанні халяльних продуктів / наданні послуг на основі ісламських правил. Цей стандарт поширюється на виробництво низки харчових продуктів тваринного та рослинного походження, а також харчові добавки, ензими, пакувальні матеріали, послуги громадського харчування та приміщення. Відповідно до вимог цього стандарту виробник має створити належні санітарно-гігієнічні умови й систему моніторингу халяльних виробничих процесів, які включають:

- аналіз харам і критичні контрольні точки (АХККТ), які можуть вплинути на халяльний статус продукції;

- процедури та інструкції, яких необхідно дотримуватися для контролю критичних контрольних точок хараму (ККТХ);
- призначення особи, відповідальної за моніторинг ККТХ;
- дії, які необхідно вжити, якщо відбувається невідповідність;
- документи і написи аналізу та плану ККТХ.

ККТХ є критичними точками в харчовому ланцюгу, при яких необхідно застосовувати додатковий контроль, щоб забезпечити халяльний статус продукту або послуги. Процес їх визначення відомий як система критичних точок аналізу та контрольних точок хараму (КТАКТХ). Основним принципом в аналізі ККТХ є те, що коли навіть найменша кількість хараму змішується або входить у контакт з халяльним продуктом, то продукт більше не буде мати статус халяль [12].

Отже, при організації виробництва продукції халяль керуються передусім Міжнародними стандартами "Кодексу Аліментаріус", Фетвами та іншими стандартами Ради муфтіїв. По суті, у стандарті халяль не тільки релігійна складова. Це їжа, яка відповідає всім вимогам безпечних і чистих продуктів.

Сертифікація продукції халяль у нашій країні здійснюється незалежною українською організацією з контролю харчових продуктів на їх відповідність стандартам халяль – Центром досліджень і сертифікації "Альрайд" [7]. На отримання сертифіката, як правило, потрібен місяць, і видається він на один рік. У разі одержання сертифіката виробник може наносити на пакування інформаційний знак, який свідчить про те, що продукт відповідає вимогам халяль (рис. 3).

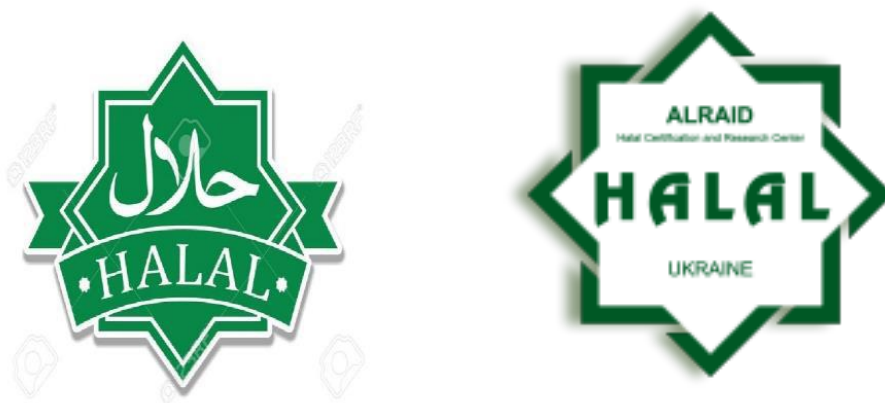


Рис. 3. Інформаційний знак "Продукт відповідає вимогам стандарту халяль"
Джерело: за Центром досліджень та сертифікації халяль "Альрайд" [7].

Перелік українських операторів ринку станом на вересень 2021 р., які сертифікували свою продукцію відповідно до вимог стандарту *Halal*, наведено в *табл. 1* [7; 13]. Перевірку продукції Центр досліджень і сертифікації "Альрайд" здійснює у співпраці з Духовним управлінням мусульман України "Умма", в складі якого функціонує Комітет з фетв при ДУМУ "Умма".

Таблиця 1

Перелік сертифікованих операторів ринку за вимогами стандарту *Halal* станом на вересень 2021 р.

Оператор ринку	Група товарів
ПрАТ "Вінницький молочний завод"	Молочні вироби
ТДВ "Яготинський маслозавод"	
ТОВ "Молочна компанія "Галичина"	
ТОВ "Клуб Сиру"	
"Білоцерківська агропромислова група"	
ПрАТ "Біловодський маслоробний завод"	
ПП "Імперіал плюс"	
ПрАТ "Миронівський хлібопродукт"	М'ясо птиці
ТОВ "Агромарс"	
ТОВ "Губин"	
ПАТ "Житомирський маслозавод"	Морозиво в асортименті
ТОВ <i>INFOOD</i>	Яєчні продукти
ТОВ "Лідер Снек"	Соняшникове насіння, снеки, арахіс
ТОВ "Кондитерська фабрика "Ярич"	Борошняні кондитерські вироби
ТОВ "Торговельний дім "Дельта"	Майонез
ТОВ "ІТС Вілтон"	Какао-продукція
ПрАТ "Луцьк Фудз"	Бакалійна продукція
ПрАТ "Житомирські ласощі"	Кондитерські вироби
ПрАТ "Чумак"	Продукти сільськогосподарського походження

Ще одним незалежним органом сертифікації в Україні, що забезпечує контроль виробництва харчових продуктів, товарів та послуг відповідно до канонічних вимог ісламу (шаріату), є Центр сертифікації *Halal Global Ukraine*, процедуру халяль-сертифікації на прикладі якого наведено на *рис. 4*.

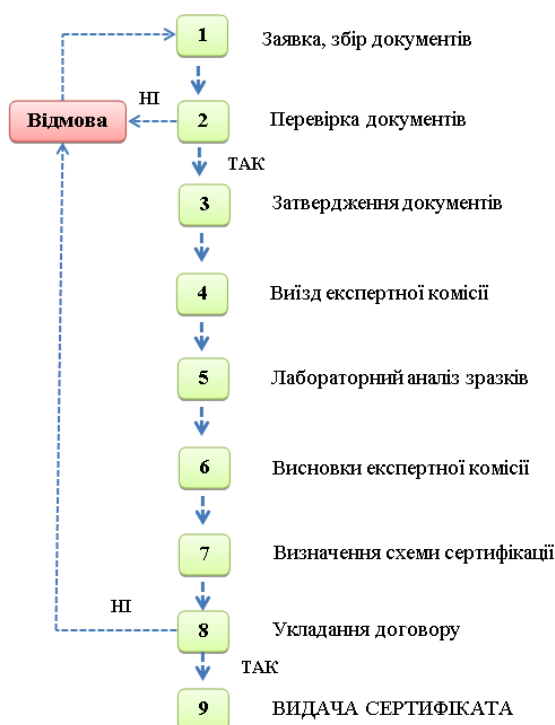


Рис. 4. Алгоритм сертифікації продуктів халяль на прикладі Центру сертифікації *Halal Global Ukraine* [14]

Знак халяль можуть відкликати, якщо виробник змінив склад продукції або технологію без узгодження зі сертифікаційним центром. Зовнішній контроль за дотриманням сертифікаційних умов здійснюють співробітники Духовного центру мусульман, який підтримує зв'язок зі штатними експертами і відвідує підприємство з перевітками не рідше ніж один раз на квартал [15].

Серед халяльних продуктів, що експортуються, найбільші обсяги припадають на м'ясо птиці та продукти з нього. Так, за даними офіційних джерел, Україна у 2020 р. на 55 % збільшила постачання халяльної курятини на зовнішні ринки [16]. Таке зростання обсягів експорту пояснюється відкриттям нового

ринку збуту для України – Республіки Сінгапур, де, зокрема, акредитовано Центр сертифікації *Halal Global Ukraine* та узгоджено п'ять виробників.

До п'ятірки найбільших імпортерів належать Саудівська Аравія, Мавританія, Мальдіви, Сінгапур і Ірак. Тільки в Саудівську Аравію у 2020 р. експортовано майже втричі більше партій замороженого м'яса, ніж у 2019 р. Також у цей період у 10 разів збільшилися обсяги експорту до Афганістану, ОАЕ та Лівії. А новими імпортерами українського халяльного м'яса стали країни, як-от: Малайзія, Китай, В'єтнам, Руанда і Грузія [16].

Не менш перспективним напрямом є виробництво *кошерної харчової продукції*, проте наразі її пропозиція на внутрішньому ринку залишає бажати кращого. Більшість продукції, що виробляється вітчизняними виробниками, експортується до Ізраїлю, США, Австралії, Канади, Нігерії, Угорщини. Обов'язковою умовою потрапляння кошерної продукції на споживчий ринок є дотримання суворих умов її виробництва та сертифікація.

Кашрут – термін в юдаїзмі, що означає в перекладі з іврит "дозволеність" або "придатність" чого-небудь з точки зору Галахи (сукупності законів, що містяться в Торі й Талмуді). Єврейський закон висуває низку вимог до харчових продуктів і способів приготування їжі. Зведення правил, що стосуються харчування, називається кашрут, а їжа, приготована відповідно до цих правил, – кошерна [17].

Законів кашриту безліч, але можна виділити кілька основних принципів кошерного харчування.

- Певні тварини заборонені для використання в їжу (включно з їхнім м'ясом, внутрішніми органами, яйцями і молоком).

- Тварини, які дозволяються для вживання, – деякі ссавці та птиці – мають бути зарізані особливим чином, що має назву "шхита" (забій худоби відповідно до Торі).

- Кров (крім риб'ячої) заборонена для вживання в їжу. Вона вся має бути видалена з м'яса (висолюванням, вимочуванням тощо) перед його приготуванням і вживанням.

- Деякі частини навіть кошерних тварин також заборонені до вживання.

- М'ясні та молочні продукти не мають змішуватися або використовуватися разом.

- Посуд, який використовується для м'ясних продуктів, не має використовуватися для молочних, і навпаки. Посуд, що використовувався для некошерних продуктів, заборонений.

- Фрукти й овочі дозволені для їжі, але не мають містити шкідників.

- Виноградні вироби (сік, вино, коньяк), виготовлені без дотримання певних правил, заборонені.

У Торі визначається кошерність сировини і підходи, яких слід дотримуватися при виробництві [17].

Більшість кошерних тварин є домашніми, але існують і деякі дозволені дикі тварини (наприклад жираф). Головне, щоб вони відповідали двом основним критеріям: одночасно були жуйними і парнокопитними. Приклади некошерних тварин: свиня, кінь, верблюд, собака, кішка, заєць. Некошерними також є всі хижакі, а ще плазуни, черв'яки і комахи (крім чотирьох видів сарани).

Поміж птахів найпопулярнішою в кошерному харчуванні є курка. Також дозволеними є індичка, качка, гусак. До некошерних птахів належать усі птахи, які є хижаками або харчуються падаллю (ворон, чайка, сова, страус, зозуля).

Для риб існує дві ознаки: наявність плавників і луски. Будь-які риби, що не задовольняють цим двом критеріям, а також морепродукти і китоподібні – заборонені для використання в їжу. Риба, на відміну від птахів і ссавців, не потребує ні шхити (кошерного забою), ні особливого патрання й оброблення м'яса.

Серед продуктів рослинного походження особливих заборон немає, мед також є кошерним і не вважається продуктом тваринного походження. Всі фрукти, овочі та злаки кошерні, але вони не мають бути зіпсовані шкідниками.

Кошерні харчові продукти можна розділити на три категорії. *М'ясне* – будь-яка їжа, яка містить у собі м'ясо та кістки ссавців і птахів, приготовані з них супи і соуси. *Молочне* – включає молоко будь-яких кошерних тварин, будь-які виготовлені з нього молочні продукти (масло, сир, йогурт тощо), а також будь-яку їжу, яка, нехай навіть у незначній кількості, містить що-небудь із перерахованого вище. *Парев* – це харчові продукти, які не є ні м'ясними, ні молочними. До цієї категорії належать, наприклад, яйця, будь-які фрукти, овочі та крупи. Ці продукти можуть поєднуватися і вживатися в їжу як разом з м'ясними, так і разом з молочними продуктами.

Для виробництва такої продукції виробнику необхідно провести процедуру відкошерування свого підприємства та виробничого процесу. До того ж кошерні продукти можуть виготовлятися тільки з кошерної сировини, а на виробничих лініях не мають перетинатися молочні та м'ясні продукти або некошерні з кошерними [6].

Єдиного стандарту кашруту немає. Це закони Галахи, які написані в Торі. Вважається, що кошерна їжа набагато корисніша і безпечніша, оскільки готується за особливою технологією та під ретельним контролем рабина чи рабинату. Особлива увага приділяється м'ясу, молоку і яйцям, складу кормів, які дають тваринам і птиці. Також уся продукція перевіряється на наявність антибіотиків, ГМО та гормонів [17].

Єврейський закон встановлює додаткові стандарти щодо кошерності молочних продуктів – халав-ісраель ("єврейське молоко") та хлібубулочних виробів – пат-ісраель ("єврейський хліб"). Молочні продукти, що відповідають стандарту халав-ісраель, мають перебувати

під контролем євреїв, які дотримуються Тори на всіх стадіях виробництва: від доїння до кінцевого етапу. Критерій пат-ізраель відноситься тільки до продуктів випічки, виготовлених з борошна п'яти злаків: пшениця, жито, овес, ячмінь та полба – й передбачає певну участь єврея в процесі випічки (наприклад запалення вогню в печі).

Організацією, яка проводить кошерну сертифікацію та сприяє просуванню кошерної продукції українського виробника на міжнародному ринку, є Український комітет з кашруту. Кошерна сертифікація передбачає перевірку підприємства і сировини на відповідність правилам, передбаченим законами юдаїзму. Одним із найважливіших критеріїв у сертифікації кашруту є дуже високий рівень чистоти на виробництві, точніше, чистота будь-якого місця та обладнання, з якими матиме дотик кошерна продукція. Така процедура відбувається у два етапи, кожен з яких складається з трьох кроків (рис. 5).



Рис. 5. Процедура сертифікації кошерної продукції

Джерело: за *Kosher certification agency* [18].

На *I etani* замовник звертається до комітету з кашруту та заповнює бриф-анкету, в якій надає детальну інформацію про склад інгредієнтів і технологічний процес виробництва продукції. Рабин вивчає отриману інформацію, специфіку сировини й обладнання та приймає рішення про можливість проведення сертифікації. Якщо рішення позитивне, то відбувається підписання контракту із замовником та призначається дата проведення інспекції.

На II етапі рабин інспектує підприємство, вивчаючи обладнання, приміщення для зберігання сировини і багато іншого. Виробник, який пройшов сертифікацію виробництва, отримує сертифікат кошерності строком на рік та право на використання знака кашруту (рис. 6).



Рис. 6. Знак кошерної сертифікації Українського комітету з кашруту
Джерело: за Kosher certification agency [18].

Перелік українських операторів ринку, які сертифікували свою продукцію за вимогами стандарту *Kosher*, наведено в табл. 2 [19].

Таблиця 2

Оператори ринку України, сертифіковані за вимогами стандарту *Kosher*

Оператор	Група товарів
ПрАТ "Вінницький молочний завод" ("Рошен")	Молочні вироби
ТОВ НВП "Електрогазохім" (<i>EGH Ingredients</i>)	Допоміжні речовини для харчової, фармацевтичної, косметичної та хімічної промисловості
ТОВ "Алкогольно-безалкогольний комбінат Дніпро"	Горілка ТМ "Петриківська", напої алкогольні ТМ <i>Al Capone</i> , води питні й мінеральні ТМ "Петриківська", "Царичанська", "Сонечко"
ПП ВТК "Лукас"	Кондитерські вироби
<i>Kernel Group</i>	Соняшникова олія

Сегмент кошерних харчових продуктів в Україні перебуває на етапі формування, і нині їх асортимент налічує близько 250 найменувань. За даними *Pro-Consulting*, кошерні харчові продукти в Україні становлять 3 % загального обсягу ринку харчової продукції. Левова частка з них припадає на соняшкову олію і кондитерські вироби [2].

Висновки. Попит на кошерні та халяльні продукти у світі демонструє динаміку зростання та формується незалежно від віросповідання і національності споживачів.

На сьогодні вимоги до продукції халяль і кошер не встановлені на єдиному міжнародному рівні, що переважно пов'язано із супереч-

ностями у процедурах сертифікації. Для виробників, які орієнтовані на диверсифікацію виробництва й охоплення нішевих ринків, важливо знати вимоги чинних стандартів національного та міжнародного рівнів й організувати виробництво такої продукції відповідно до цих вимог, що дасть змогу отримати сертифікат та всі відповідні преференції.

Проведено систематизацію нормативно-правових вимог до виробництва та сертифікації харчової продукції халяль і кошер, що уможливить підвищити обізнаність виробників, наростити їхній експортний потенціал та конкурентні позиції як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Популяризація здорового харчування відповідає модним тенденціям, а детальне вивчення положень відповідних стандартів з виробництва і сертифікації нішевих харчових продуктів є перспективним напрямом та надає інформаційну підтримку вітчизняним виробникам.

Конфлікт інтересів. Автори заявляють, що вони не мають фінансових чи нефінансових конфліктів інтересів щодо цієї публікації; не мають відносин із державними органами, комерційними або некомерційними організаціями, які могли б бути зацікавлені у поданні цієї точки зору.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Передрій О. І. Особливості сертифікації продуктів харчування відповідно до стандартів "халяль". *Товарознавч. вісн.* 2017. Вип. 10. С. 137-143.
2. Кошерно есть: кто делит рынок объемом в 20 млрд грн. URL: <https://delo.ua/business/kosherno-est-kto-delit-rynok-obemom-v-20-mlrd-351226>
3. Андреева Л. В., Амерханов И. М., Альхамова Г. К. Сравнительный анализ продуктов питания стандартов халяль и кошер. *Технология переработки и продукты питания*. 2013. № 71. С. 28-33.
4. Султанов С. З., Нигматуллин А. Т., Сатуев Б. Б., Лебедева А. В., Милутка А. С., Курбатова А. И. Анализ требований, предъявляемых к продукции халяль при ее экспорте в Турцию и ОАЭ. *Вестн. Рос. Ун-та дружбы народов*. Серия: экология и безопасность жизнедеятельности. 2021. Т. 29. № 1. URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47311964>
5. Сучасні глобалізаційні процеси в халяль-індустрії як чинник розвитку міжнародного халяль-туризму. *Вісн. Київ. ун-ту культ. і мист.* Серія: Туризм. 2018. № 1. URL: <http://tourism.knukim.edu.ua/article/view/150236>
6. Бурка А., Гонтар В., Кищук О., Костомаха В., Панкратов А., Поліщук Р. та ін. Практичний довідник експортера м'ясної продукції. URL: <https://u-food.org/uk/post/prakticnij-dovidnik-eksportera-molocnoi-produkcii>
7. Центр Досліджень та Сертифікації халяль Альраїд. URL: <http://halal.org.ua/ua>
8. Ісламський форум. <https://asar-forum.com/viewtopic.php?t=20669>
9. Українська асоціація халяльної індустрії "Укрхаляль". URL: <https://ukrhalal.org/ua>
10. Центр аудиту та контролю халяль. URL: <https://pro-halal.ru/mezhdunarodnye-standarty-kachestva-khalyal>
11. Международные стандарты качества халяль. URL: <https://pro-halal.ru/mezhdunarodnye-standarty-kachestva-khalyal>
12. Uršulin-Trstenjak N., Dugonjić A., Levanić D., Šušnić S., Šušnić V. The specifics of Halal standard-HRN BAS 1049:2010. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. 2015. Vol. 12. P. 66-70. Ref. 8. <https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2020/07/06.-Natalija-Uršulin-Trstenjak.pdf>

13. Кійко В., Божко А. Сертифікація продукції Halal в Україні: Матеріали 87 Міжнар. наук. конфер. молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" (15–16 квіт. 2021 р.). Київ: НУХТ, 2021. Ч. 1. С. 96.
14. Центр сертифікації HALAL GLOBAL UKRAINE. URL: <http://www.halalglobal.in.ua>
15. Сертифікат HALAL. URL: <https://certificant.org/sertifikat-halal-i-xalyalnye-produkty>
16. ТОП-5 покупців української халяльної курятини. URL: <https://www.marketing-ua.com/top-5-pokuptsiv-ukrayinskoji-halyalnoyi-kuryatini>
17. Український комітет з кашруту. URL: <http://kosher.org.ua/ua/kashrut>
18. Агентство кошерной сертификации – Kosher certification agency. URL: <http://kosher.org.ua/sertifikatsiya>
19. Кійко В., Божко А. Сертифікація продукції Kosher в Україні. Матеріали 87 Міжнар. наук. конфер. молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" (15–16 квіт. 2021 р.). Київ: НУХТ, 2021. Ч. 1. С. 104.
20. Muslim Consumer: Is This product Halal? Ruei Yee. Blockchain, Business, Technology, Track and Trace. 2020. URL: <https://www.luxtag.io/blog/muslim-consumer-is-this-product-halal>
21. Guidelines for business on Halal food product assurance in Indonesia. May 2020. URL: https://www.flandersinvestmentandtrade.com/export/sites/trade/files/market_studies/20.05.04%20Halal%20Guidelines%20%28Revised%20Final%20Draft%29.pdf
22. Shahabuddin A. S. M., Sukor M. E. A., Hashim N. H. Product-centric halal business: a critique from an Islamic perspective. *Journal of Islamic Marketing*. 2020. Vol. 11. No 6. P. 1707-1724.

REFERENCES

1. Peredrij, O. I. (2017). Osoblyvosti sertyfikacii' produktiv harchuvannja vidpovidno do standartiv "haljal'" [Features of certification of foodstuffs according to "halal" standards]. *Tovaroznavchij visnyk – Commodity Bulletin*. (Issue 10), (pp. 137-143) [in Ukrainian].
2. Kosherno est': kto delit rynek ob'emom v 20 mlrd grn Kosherno est': kto delit rynek ob'emom v 20 mlrd grn [Kosher to eat: who shares the market in the amount of 20 billion UAH]. *delo.ua*. <https://delo.ua/business/kosherno-est-kto-delit-rynek-obemom-v-20-mlrd-351226> [in Ukrainian].
3. Andreeva, L. V., Amerhanov, I. M., & Al'hamova, G. K. (2013). Sravnitel'nyj analiz produktov pitaniya standartov haljal' i kosher [Comparative analysis of halal and kosher food products]. *Tehnologija pererabotki i produkty pitaniya – Processing technology and food products*, 71, 28-33 [in Russian].
4. Sultanov, S. Z., Nigmatullin, A. T., Satuev, B. B., Lebedeva, A. V., Milutka, A. S., & Kurbatova, A. I. (2021). Analiz trebovanij, pred#javljaemyh k produkcii haljal' pri ee jeksporte v Turciju i OAJe [Analysis of the requirements for halal products when exporting to Turkey and the UAE]. *Vestn. Ros. Un-ta družhby narodov*. Serija: jekologija i bezopasnost' zhiznedejatel'nosti – *Bul. of Rus. University of Friendship of Peoples*. Series: *ecology and life safety*. Vol. 29, 1. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47311964> [in Russian].
5. Suchasni globalizacijni procesy v haljal'-industrii' jak chynnyk rozvytku mizhnarodnogo haljal'-turyzmu [Modern globalization processes in the halal industry as a factor in the development of international halal tourism]. (2018). *Visnyk Kyi'vs'kogo universytetu kul'tury i mystectv*. Serija: Turyzm – *Bulletin of the Kyiv University of Culture and Arts*. Series: *Tourism*, 1. <http://tourism.knukim.edu.ua/article/view/150236> [in Ukrainian].
6. Burka, A., Gontar, V., Kyshhuk, O., Kostomaha, V., Pankratov, A., Polishhuk, R. et al. Praktychnyj dovidnyk eksportera m'jasnoi' produkcii' [A practical guide for meat exporters]. *FOOD*. <https://u-food.org/uk/post/prakcijnij-dovidnik-eksportera-molocnoi-produkcii> [in Ukrainian].

7. *Centr Doslidzhen' ta Sertyfikacii' haljal' Al'raid* [Halal Alraid Research and Certification Center]. <http://halal.org.ua/ua> [in Ukrainian].
8. *Islams'kyj forum* [Islamic Forum]. <https://asar-forum.com/viewtopic.php?t=20669> [in Ukrainian].
9. *Ukrai'ns'ka asociacija haljal'noi' industrii' "Ukrhaljal'"* [Ukrainian Association of Halal Industry "Ukrhalal"]. <https://ukrhalal.org.ua> [in Ukrainian].
10. *Centr audytu ta kontrolju haljal'* [Halal Audit and Control Center]. <https://pro-halal.ru/mezhdunarodnye-standarty-kachestva-khalyal> [in Ukrainian].
11. *Mezhdunarodnye standarty kachestva haljal'* [International Halal Quality Standards]. <https://pro-halal.ru/mezhdunarodnye-standarty-kachestva-khalyal> [in Russian].
12. Uršulin-Trstenjak, N., Dugonjić, A., Levanić, D., Šušnić, S., & Šušnić, V. (2015). The specifics of Halal standard-HRN BAS 1049:2010. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. (Vol. 12), (pp. 66-70), (Ref. 8). <https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2020/07/06.-Natalija-Uršulin-Trstenjak.pdf> [in English].
13. Kijko, V., & Bozhko, A. (2021). Sertyfikacija produkcii' Halal v Ukrai'ni [Certification of Halal products in Ukraine]. *Naukovi zdobutky molodi – vyrishennju problem harchuvannja ljudstva u XXI stolitti – Scientific achievements of young people - solving the problems of human nutrition in the XXI century: Proceedings of the 87 International Scientific Conference of Young Scientists, Postgraduates and Students*. (Part 1), (p. 96). Kyi'v: NUHT [in Ukrainian].
14. *Centr sertyfikacii' HALAL GLOBAL UKRAINE* [HALAL GLOBAL UKRAINE certification center]. <http://www.halalglobal.in.ua> [in Ukrainian].
15. *Sertyfikat HALAL* [HALAL certificate]. <https://certificant.org/sertifikat-halal-i-xalyalnye-produkty> [in Ukrainian].
16. TOP-5 pokupciv ukrai'ns'koi' haljal'noi' kurjatyny [TOP-5 buyers of Ukrainian halal chicken]. *marketing-ua*. <https://www.marketing-ua.com/top-5-pokuptsiv-ukrayinskoyi-halyalnoyi-kuryatini> [in Ukrainian].
17. *Ukrai'ns'kyj komitet z kashrutu* [Ukrainian Kashrut Committee]. <http://kosher.org.ua/ua/kashrut> [in Ukrainian].
18. *Agentstvo koshernoj sertifikacii* [Kosher certification agency]. <http://kosher.org.ua/sertifikatsiya> [in Russian].
19. Kijko, V., & Bozhko, A. (2021). Sertyfikacija produkcii' Kosher v Ukrai'ni [Certification of Kosher products in Ukraine]. *Naukovi zdobutky molodi – vyrishennju problem harchuvannja ljudstva u XXI stolitti – Scientific achievements of young people – solving the problems of human nutrition in the XXI century: Proceedings of the 87 International Scientific Conference of Young Scientists, Postgraduates and Students*. (Part 1), (p. 104). Kyi'v: NUHT [in Ukrainian].
20. Muslim Consumer: Is This product Halal? (2020). Ruei Yee. Blockchain, Business, Technology, Track and Trace. *LUX TAG*. <https://www.luxtag.io/blog/muslim-consumer-is-this-product-halal> [in English].
21. Guidelines for business on Halal food product assurance in Indonesia. (2020). *Flanders*. https://www.flandersinvestmentandtrade.com/export/sites/trade/files/market_studies/20.05.04%20Halal%20Guidelines%20%28Revised%20Final%20Draft%29.pdf [in English].
22. Shahabuddin, A. S. M., Sukor, M. E. A., & Hashim, N. H. (2020). Product-centric halal business: a critique from an Islamic perspective. *Journal of Islamic Marketing*. Vol. 11, 6, 1707-1724 [in English].

Надійшла до редакції 13.12.23022.

Прийнято до друку 14.02.2022.

Публікація онлайн 22.04.2022.