

WEBINAR

HALAL UND KOSCHER IM INTERNATIONALEN HANDEL

BONN, 7. APRIL 2022



Die heutigen Referentinnen



Stefanie Eich

Deputy Director Zoll
Germany Trade and Invest, Bonn



Amira Baltic-Supokovic






Manager Zoll
Germany Trade and Invest, Bonn



Karin Appel

Manager Zoll
Germany Trade and Invest, Bonn

Wissenswertes für die Teilnehmer

-  Teilnehmer sind stumm geschaltet
-  Fragen über Chatfenster jederzeit möglich
-  Q&A Session am Ende der Präsentation
-  Kurze Umfrage nach dem Webinar
-  Webinar wird aufgezeichnet und steht nach dem Webinar zum Abruf bereit



HALAL: VON DER NISCHE ZUM WELTMARKT

AMIRA BALTIC-SUPUKOVIC
BONN, 7. APRIL 2022

Halal im internationalen Handel

Agenda

1. Überblick: Nicht nur Lebensmittel
2. Exportchancen
3. Zertifizierung



1. WAS BEDEUTET „HALAL“?

Halal

„Halal“ (ar.: حلال) ist ein arabisches Wort und bedeutet „erlaubt“ oder „zulässig“.

Es bezieht sich auf alles, was im Islam erlaubt ist.

Haram

„Haram“ ist das Gegenteil von „halal“.



Islamic Finance

Zinsverbot



Halal Food

halal und tayyib



Reisen



Chemie



*Arzneimittel &
Kosmetika*



Modest Fashion

Grundsätze der Ernährungsgebote im Islam

Nicht-tierische Speisen

Grundsätzlich erlaubt, es sei denn, sie sind:

- gesundheitsschädlich, z.B. Zigaretten
- berauschend, z.B. Alkohol
- nicht freigegeben, z.B. gestohlen
- „nadschis“, z.B. verunreinigt oder mit nicht erlaubten Substanzen in Kontakt gekommen

**Unterschiedliche
Auslegungen in verschiedenen
Rechtsschulen (Madhahib)**

Grundsätze der Ernährungsgebote im Islam

Tierische Speisen

Nicht erlaubt sind zum Beispiel:

- Schweinefleisch
- Verendete Tiere
- Blut
- Raubtiere wie Hunde, Bären etc.
- Esel, Maultiere
- Vögel mit kräftigen Krallen
- ...

Unterschiedliche
Auslegungen in
verschiedenen
Rechtsschulen (Madhahib)



Moderne Lebensmittelproduktion

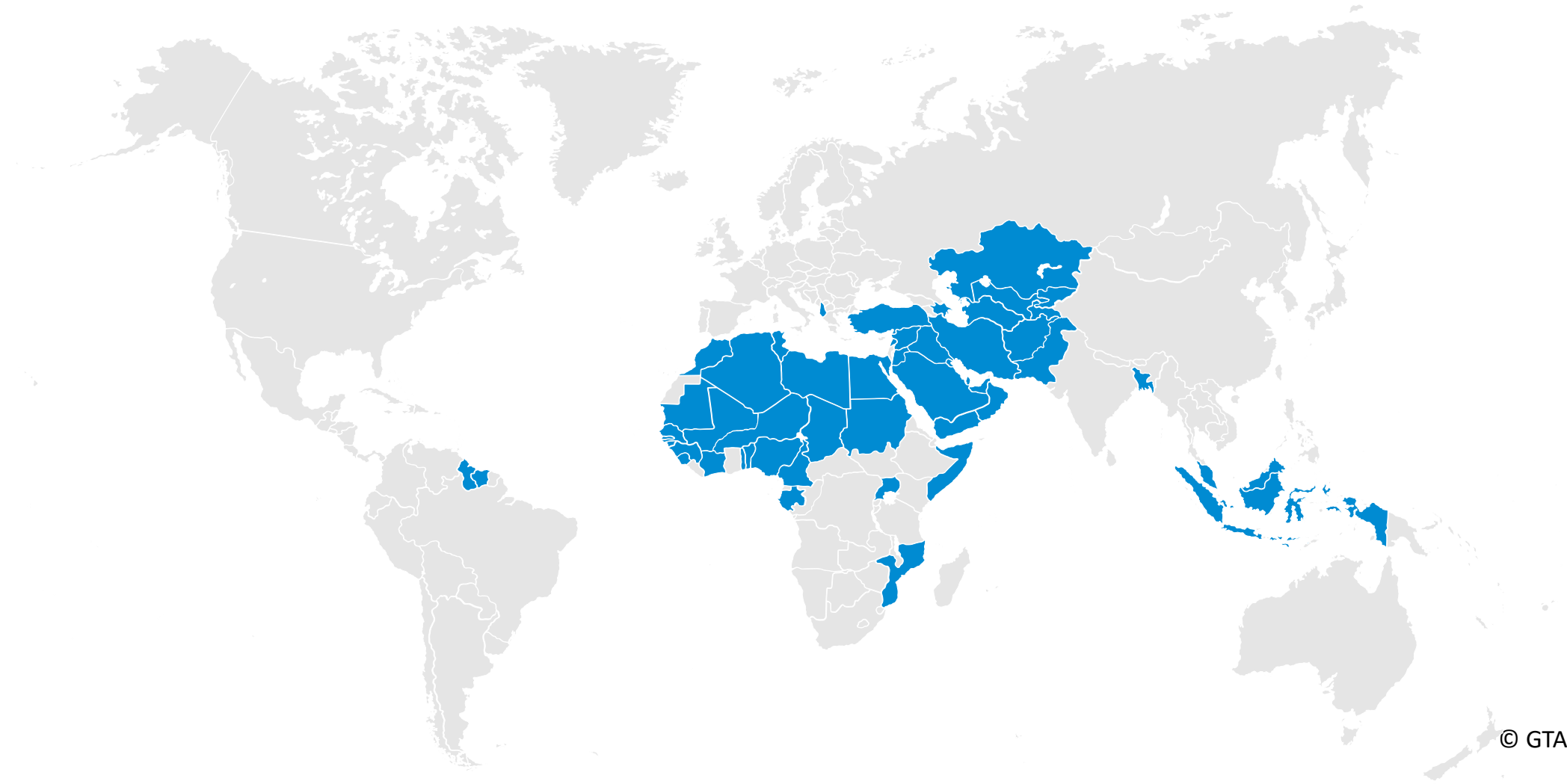
Einsatz von

- Gelatine
- Alkohol
- aufbereitetem Tierblut

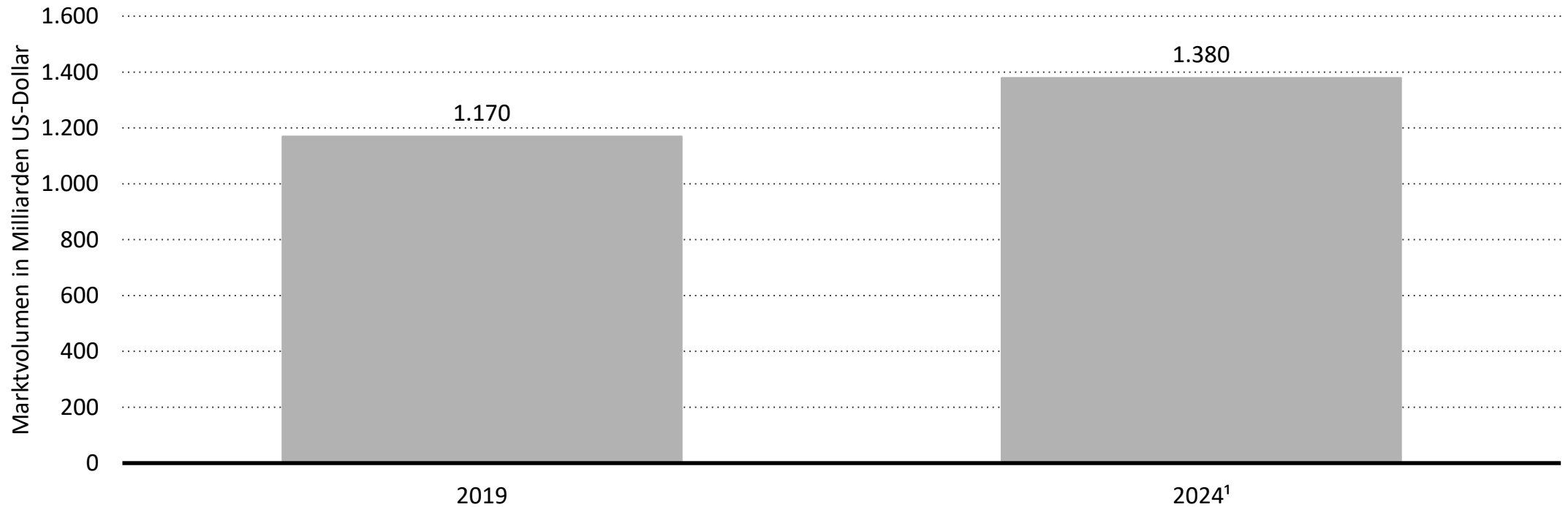


2. EXPORTCHANCEN

Organization of Islamic Countries (OIC)



Marktvolumen von Halal-Lebensmitteln im Jahr 2019 und Prognose für 2024



Halal Food: Top- Verbrauchermärkte 2019

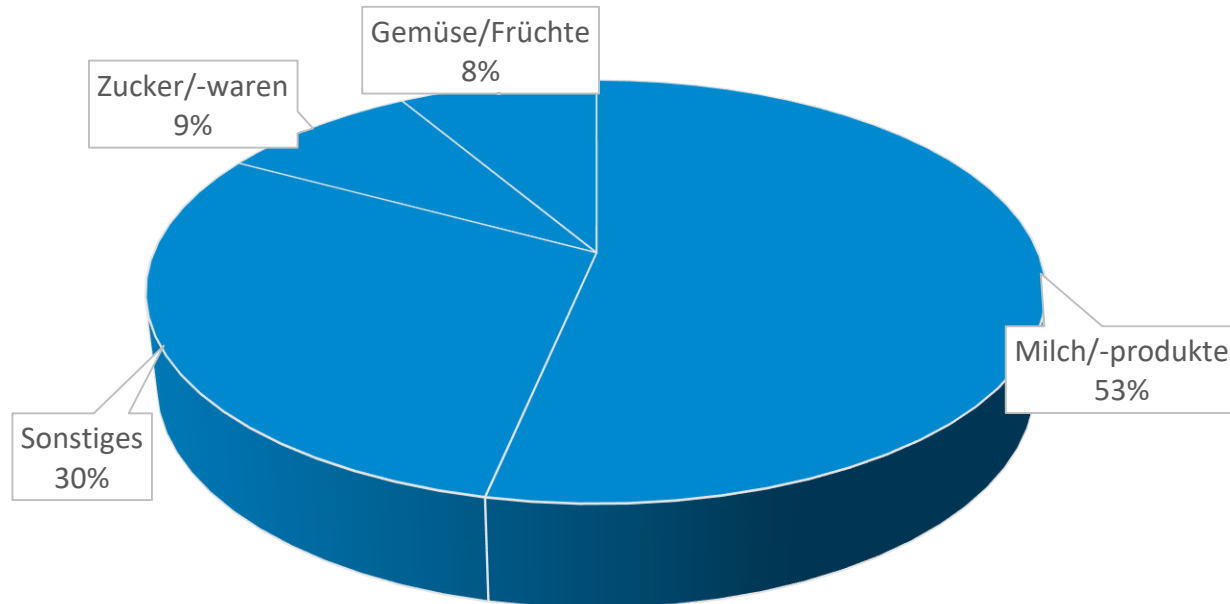
1. Indonesien
2. Bangladesch
3. Ägypten
4. Nigeria
5. Pakistan

State of the Global Islamic Economy Report 2020/21



Nahrungsmittelbranche Indonesien

Deutsche Nahrungsmittelexporte nach Indonesien, 2019 (Anteil in %)



Gesamt: 103,5 Mio. US\$

Quelle: UN Comtrade

Branche kompakt:

Indonesiens

Nahrungsmittelbranche

ist auf Wachstumskurs

Halal Food: Die größten Exporteure (2019)

1. Brasilien
2. Indien
3. USA
4. Russland
5. Argentinien

Quelle: State of the Global Islamic Economy Report 2020/21





3. ZERTIFIZIERUNG

Auswahl des Zertifizierers I

Zielland

In welches Land möchten Sie exportieren? Welche Behörde ist dort für die Akkreditierung zuständig?

Akkreditierung

Gibt es eine Liste mit akkreditierten deutschen Unternehmen? Hat der Zertifizierer eine gültige Akkreditierung der zuständigen Behörde im Zielland?

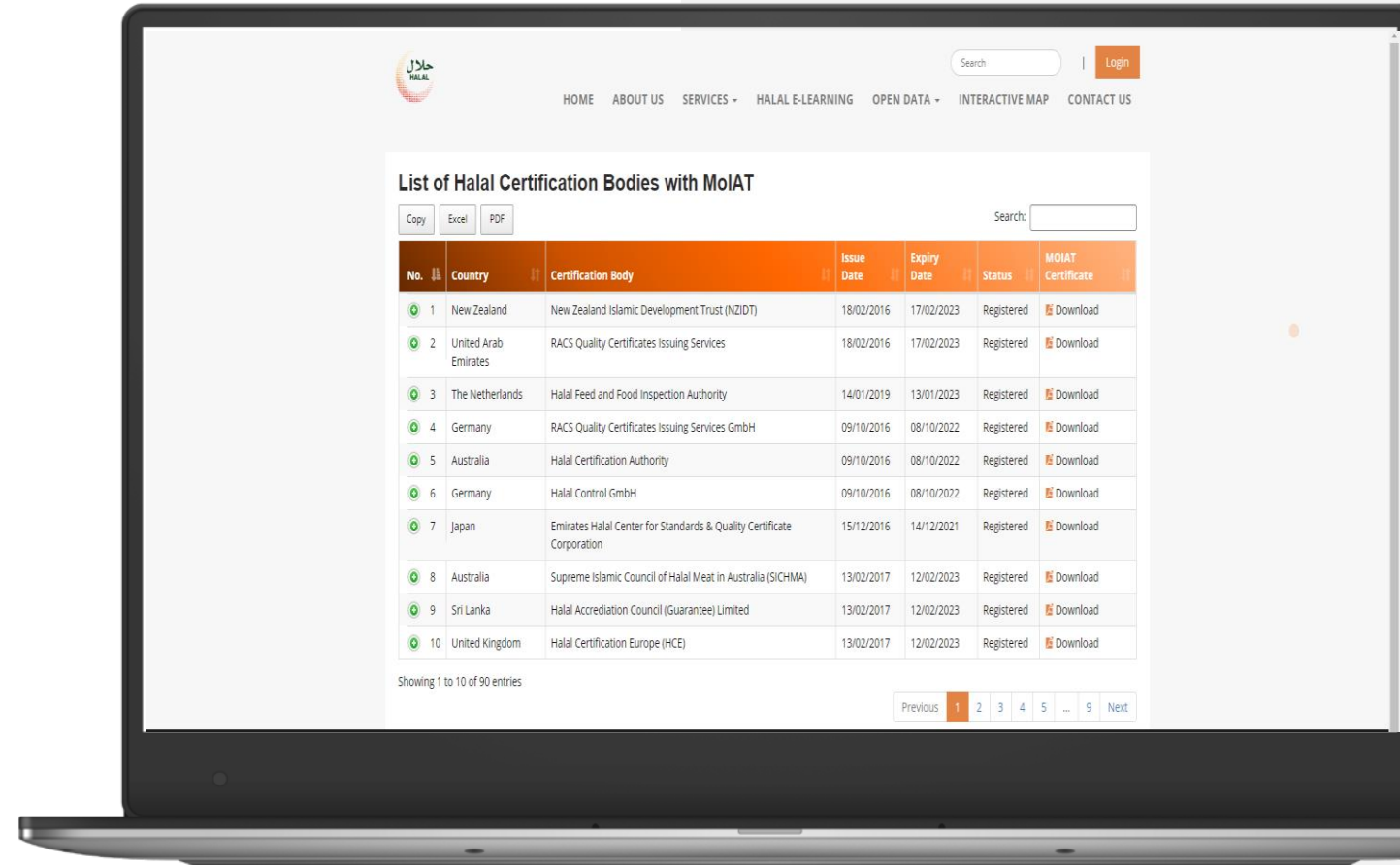
Standards

Verkaufen Sie in verschiedene Länder? -> verschiedene Standards?
-> verschiedene Zertifizierer?

VAE: Ministry of Industry and Advanced Technology

früher: „ESMA“

Quelle: [halal.ae](https://www.halal.ae)



Halal
HALAL

HOME ABOUT US SERVICES - HALAL E-LEARNING OPEN DATA - INTERACTIVE MAP CONTACT US

Search | Login

List of Halal Certification Bodies with MOIAT

Copy Excel PDF Search:

No.	Country	Certification Body	Issue Date	Expiry Date	Status	MOIAT Certificate
1	New Zealand	New Zealand Islamic Development Trust (NZIDT)	18/02/2016	17/02/2023	Registered	Download
2	United Arab Emirates	RACS Quality Certificates Issuing Services	18/02/2016	17/02/2023	Registered	Download
3	The Netherlands	Halal Feed and Food Inspection Authority	14/01/2019	13/01/2023	Registered	Download
4	Germany	RACS Quality Certificates Issuing Services GmbH	09/10/2016	08/10/2022	Registered	Download
5	Australia	Halal Certification Authority	09/10/2016	08/10/2022	Registered	Download
6	Germany	Halal Control GmbH	09/10/2016	08/10/2022	Registered	Download
7	Japan	Emirates Halal Center for Standards & Quality Certificate Corporation	15/12/2016	14/12/2021	Registered	Download
8	Australia	Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia (SICHMA)	13/02/2017	12/02/2023	Registered	Download
9	Sri Lanka	Halal Accreditation Council (Guarantee) Limited	13/02/2017	12/02/2023	Registered	Download
10	United Kingdom	Halal Certification Europe (HCE)	13/02/2017	12/02/2023	Registered	Download

Showing 1 to 10 of 90 entries

Previous 1 2 3 4 5 ... 9 Next

Halal-Standards

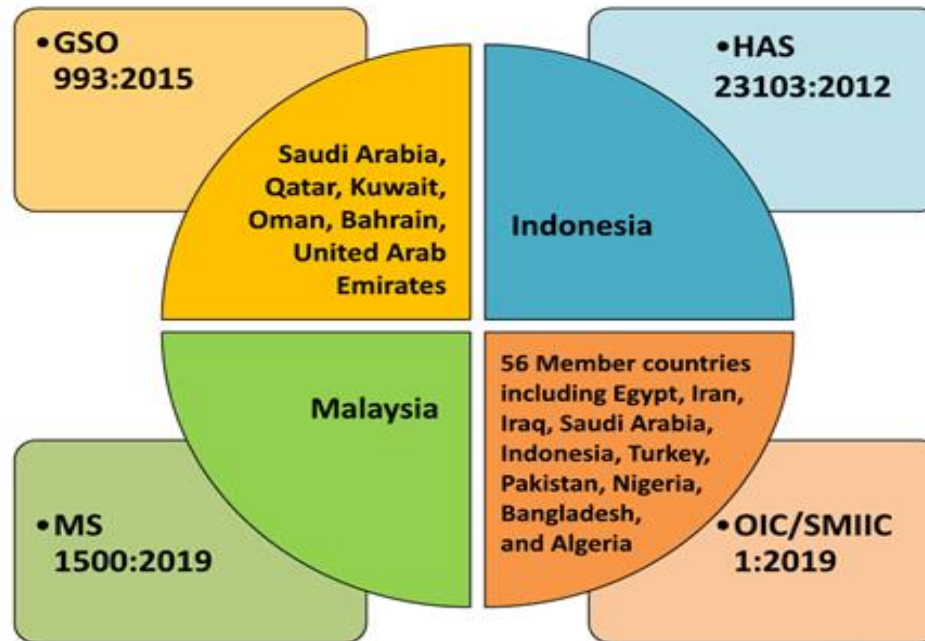


Fig. 3 Halal standards considered in this study and corresponding geographic areas. Some halal standards are issued by single countries, such as the HAS 23103:2012, and MS 1500:2019, issued by Indonesia and Malaysia, respectively, while other are issued by sovranational organizations. The latter can be representative of a homogenous geographic area, such as the Arab Gulf (GSO 993:2015), or can represent a much wider area, spread at world level (OIC/SMIIC 1:2019). Specific details about the issuing organizations of GSO 993:2015, OIC/SMIIC 1:2019, HAS 23103:2012, and MS 1500:2019 are reported in Table 2

Es existiert kein weltweit gültiger Halal-Standard.

Auswahl des Zertifizierers II

Standards

Verkaufen Sie in verschiedene Länder? -> verschiedene Standards?
-> verschiedene Zertifizierer?

Integrität

Keine Aufsichtsbehörde

Zertifizierungsprozess: Ein Beispiel



Aktuelle Herausforderungen

Malaysia

Pork free facilities

Ägypten

Nur ein Zertifizierungsunternehmen akkreditiert

Indonesien

Halal-Gesetz

Halal & Koscher

Weitere Infos

- [AG bei IHK Hannover](#)
- [Agrarexportförderprogramm des BMEL](#)
- GTAI-Artikel zu USA: [Der Markt für koschere und halal Lebensmittel wächst kräftig](#)





KOSCHER IM INTERNATIONALEN HANDEL

KARIN APPEL
BONN, 7. APRIL 2022

Was bedeutet „koscher“?

Kaschrut sind Speisegesetze, die einen besonderen Umgang mit Lebensmitteln festlegen

Sie regeln religiöse Voraussetzungen, unter denen Speisen gegessen werden dürfen.

- Getrennt werden die Regelungen zwischen
 - tierischen Lebensmitteln und dem Schlachtprozess
 - pflanzlichen Produkten
 - Produktion und Verarbeitung der erlaubten Produkte
 - Welche Produkte der einzelnen Kategorien verspeist werden dürfen.

Eine der wichtigsten Regelungen im Kaschrut ist die Trennung von „Fleischigem“ und „Milchigem“

Sieben Stufen von kosher

Fleisch

- Fleisch von Säugetieren, die gespaltene Klauen haben und Wiederkäuer sind
- Fleisch ist für den Verzehr jedoch nur dann kosher, wenn es auch auf koschere Weise geschlachtet worden ist.
- Vögel bilden eine Sonderkategorie, die Tora gibt hier eine Liste von verschiedenen Vogelarten an: Huhn, Pute, Ente und Gans sind erlaubt.

Fisch

- Fischarten, die Flossen und Schuppen haben, sind erlaubt.
- Meerestierarten, die keinen Rückenknochen haben, wie Tintenfisch, Muscheln, Hummer oder Krabben sind nicht kosher.

Sch'chita

- Einziger, gezielter Schnitt im Hals mit einem besonders scharfen Messer
- Tier soll auf diese Weise so wenig wie möglich leiden
- So bleibt so wenig Blut wie möglich im Fleisch

Sieben Stufen von kosher

milchig,
fleischig, parve

- Parve = Lebensmittel ohne Fleisch- und Milchanteile, zum Beispiel Gemüse, Obst, Eier, Fisch
- Brot und Kuchen, die ohne Milch gebacken worden sind, gelten auch als parve.
- milchige und fleischige Gerichte müssen auseinandergehalten werden, parve-Speisen dürfen sowohl mit Milchigem als auch Fleischigem zubereitet und serviert werden

Käse

Hartkäse sowie Weichkäse sind erlaubt, früher wegen des Labs als Fleisch eingeordnet

Wein

Heutzutage wird meist normaler Wein getrunken. Dennoch gibt es koschere Weine, sie gelten im Gemeindeleben als ein wichtiges, gemeinschaftsbildendes und traditionsbewahrendes Symbol.

Sieben Stufen von kosher

Öko-Kaschrut

Laut der „Allgemeinen Rabbinerkonferenz“ vereinigt die letzte Stufe „die Essenz aller vorherigen Stufen mit einer modernen Sicht der Kaschrut:

„eine bewusste Ernährung, die auch auf einem nachhaltigen Konzept von Gerechtigkeit (Zedek) baut“.

In den USA entwickelten Teile der jüdischen Lebensmittelbranche hierfür den Begriff **Hechscher Zedek** (Gütesiegel nach Gerechtigkeitskriterien).

Danach sind die Produkte nur kosher, wenn zu den rituellen Kriterien zusätzlich soziale und ökologische Anforderungen angewandt wurden. Dazu zählen zum Beispiel eine faire Entlohnung der Arbeiter oder einer artgerechte Tierhaltung.

Warum ist „koscher“ interessant für Unternehmen?

Allgemein steigende Nachfrage

Koschere Produkte sind im Trend und mittlerweile zu einem ernstzunehmenden Wirtschaftsfaktor geworden. Neben veganen und biozertifizierten Lebensmitteln findet man in Supermärkten immer häufiger auch Lebensmittel mit einem Koscher-Zertifikat

Lebensmittel- & Kosmetik- branche

Das Koscher-Zertifikat zeigt den Verbrauchern mit nur einem Blick, dass es sich um ein vertrauenswürdiges Unternehmen handelt, welches die Verwendung unbedenklicher Roh- und Zusatzstoffe sowie höchste Hygienestandards im Herstellungsprozess lückenlos nachweisen kann.

Zahl der Menschen mit religiösem Hintergrund

Vor allem in den USA, aber auch in Europa leben viele Menschen mit jüdischem Hintergrund, denen die Ernährung mit koscheren Lebensmitteln wichtig ist. Israel importiert den größten Teil ihrer Nahrungsmittel.

Marketing- zwecke

Verbraucher wünschen sich mehr Sicherheit. Für Gesundheitsbewusste, Bio-Konsumenten, Vegetarier und auch Veganer verspricht das Koscher-Zertifikat die Reinheit eines Produktes.

Wie finde ich den passenden Zertifizierer?

Auswahlphase

Am Anfang stehen zunächst die Fragen: „Wer ist meine Kundengruppe und welche Produkte möchte mein Kunde?“.



Kontaktaufnahme & Zusammenarbeit

respektvoller und ehrlicher Umgang zwischen Unternehmen und Rabbiner ist unerlässlich



Produktion

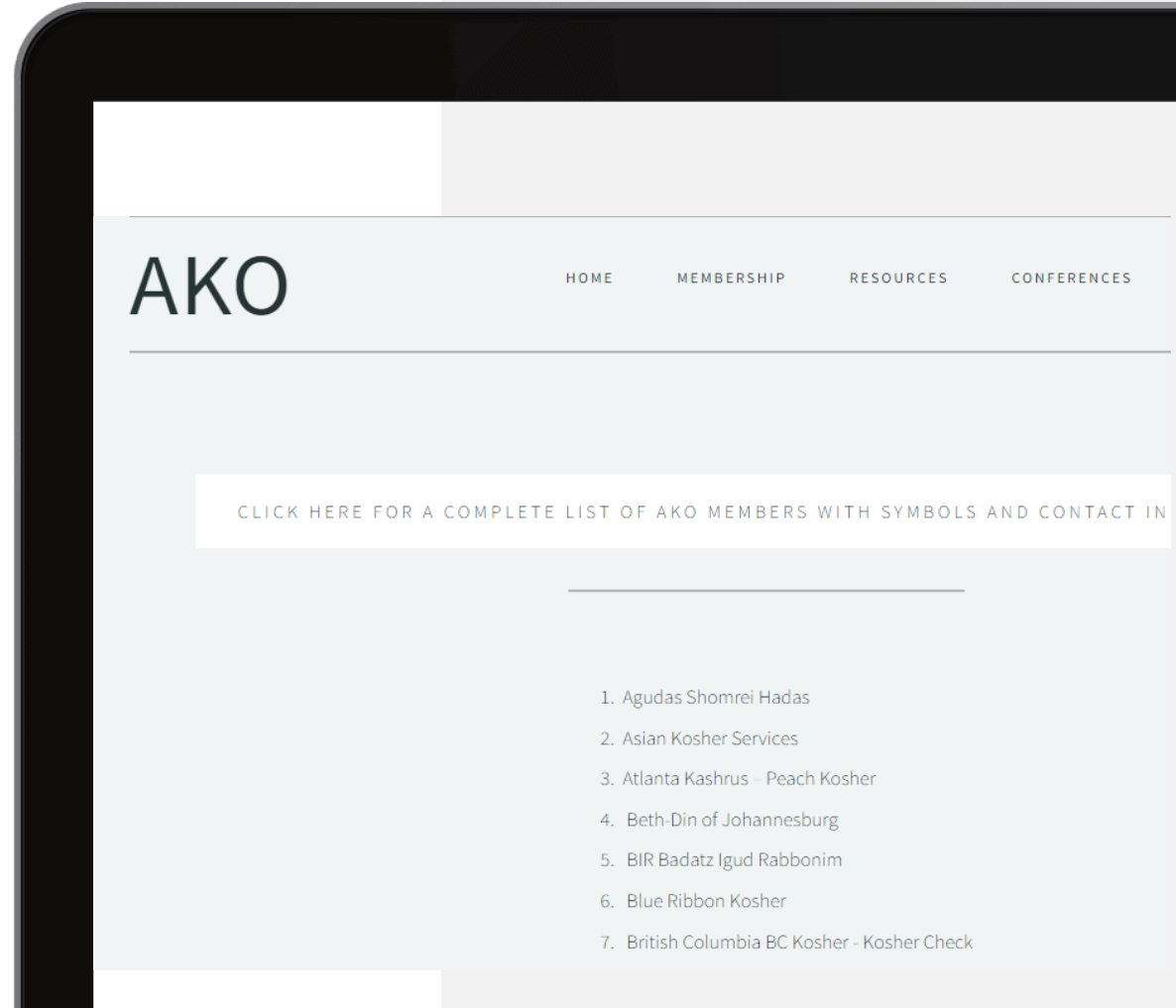
Ablauf beginnt mit einer Analyse der Inhaltsstoffe eines Produktes, dafür muss der Einblick in die unternehmensinterne Datenbank von Rohstoffen und Inhaltsstoffen gewährt werden



- Lebensmittel werden in die Kategorien milchig (dairy), fleischig, (meat) und neutral (parve) unterteilt. Darüber hinaus gibt es auch verschiedene Grade an kosher, nämlich „normal kosher“, „super kosher“ und „koscher für passover“.

Auswahlphase

- Mit den Anfangsfragen kann man anstehenden Prozess schon mal auf eine der genannten Stufen und die entsprechenden Anforderungen eingrenzen.
- Danach Frage nach den Zielmärkten, denn diese geben vor, welches Zertifikat überhaupt ins Land eingeführt werden darf, dadurch individuell vorgegebenen Standards mit entsprechenden Anforderungen.
- **„Association of Kashrut Organizations (AKO)“** veröffentlicht eine globale Liste mit international anerkannten und akkreditierten Agenturen für Koscher-Zertifizierungen.
- Weitere Eckpunkte: Kosten, Backoffice, Erreichbarkeit und wie transparent mit diesen Themen umgegangen wird.





Kontaktaufnahme & Zusammenarbeit

- Neben den Formalien und dem rein organisatorischen Bereichen, ist guter Kontakt mit der Zertifizierungsstelle auf menschlicher Ebene mindestens genauso wichtig
- Ehrlicher Umgang ist besonders entscheidend, nur so findet man bei Problemstellungen die besten Lösungen
- Vor allem die Erfahrung eines Rabbiners sollte man nicht unterschätzen, selbst wenn man meint, sich (wirtschaftlich) besser auszukennen

Wolf-Dieter Borawitz (Koscher- und Halal Beauftragter der Uelzena-Gruppe):

„Vor allem, wenn es ein Problem gibt und man womöglich Gefahr läuft, eine gewünschte Zertifizierung nicht zu erhalten, macht es immer Sinn, ehrlich zum Rabbiner zu sein, denn nur so findet man gemeinsam die beste Lösung“.





Bildquelle: AKO

Produktion und Ablauf

- Wenn man die richtige Zertifizierungsstelle gefunden hat, wird der gesamte Produktionsprozess in regelmäßigen Abständen von einem Rabbiner geprüft und kontrolliert.
- Trennung der unterschiedlichen Produktgruppen, Trennung zwischen koscheren und nicht-koscheren Produkten
- Umfassende Analyse der Inhaltsstoffe des Produktes
- Umfassende Analyse der Lagerung und des Produktionsprozesses
- Spezielle, gesonderte rituelle Reinigung der Anlagen



Produktion und Ablauf

-Audit

- Sobald vorherige Schritte geschafft sind, erklärt die Zertifizierungsstelle, dass alle Inhaltsstoffe und der Produktionsablauf **in der Theorie** kosher sind
- Nächster Step: Termin für ein Audit mit dem Rabbiner
- Ablauf des Audits:
 - Beaufsichtigung der rituellen Reinigung
 - Sorgfältige Produktionsplanung ist unumgänglich
 - Kascherung, eine zusätzliche rituelle Reinigung unter Aufsicht eines Rabbiners, erforderlich. Bedeutet im Konkretefall, dass auf einen 24-stündigen Stillstand der Anlage eine weitere Reinigung –die je nach Anlagengröße sechs bis zehn Stunden dauern kann- erfolgt



Nach erfolgreichem Audit folgt als letzter Schritt die

Zertifizierung

Zertifizierung

Nach erfolgreichem Audit erfolgt als letzter Schritt die Aushändigung eines Zertifikats

Koscher-Zertifikat und ein entsprechendes Siegel werden auf dem Produkt angebracht

Das Siegel bzw. Logo kann dabei unterschiedlich ausfallen, damit der Empfänger/Kunde die Zutaten in der Ware erkennt:

- Bei „**parve**“ erscheint das Logo der zertifizierenden Koscherorganisation,
- bei **milchigen** Produkten das Logo mit einem zusätzlichen „**-D**“ [**dairy**]
- sofern **Fisch** enthalten ist, das Logo plus „**-F**“.

Das Zertifikat ist ein Jahr gültig und muss daher jährlich re-zertifiziert werden.



ZEIT FÜR FRAGEN

**BITTE STELLEN SIE UNS IHRE FRAGEN IM
CHAT**



Halal und kosher im internationalen Handel

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Wie geht es weiter?

Sie erhalten den Vortrag und den Link zur Aufzeichnung des heutigen Webinars per E-Mail.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Webseite unter www.gtai.de

