

Слово «халяль» (от арабского al-halal - разрешенное) давно стало синонимом того, что можно есть мусульманину, хотя оно имеет куда более глубокий смысл.

Для мусульман «халяль» («халал») — это марка, подтверждающая то, что эти продукты выработаны в соответствии с мусульманскими традициями, не содержит компонентов, которые нельзя употреблять в пищу мусульманину (например, свинину, мертвечину, кровь) и являются чистыми продуктами «духовного происхождения».

Продукция с маркировкой «халяль» во всем мире воспринимается как натуральная, органическая, качественная продукция. Помимо мясомолочных продуктов, это пищевая и легкая промышленность, это банковская сфера, образование, парфюмерия, косметика, фармакология, и самый широкий спектр услуг.

Председатель РДУМ Пензенской области Абубякяр хазрат Юнкин, находящийся в Казани на очередном цикле курсов повышения квалификации имамов Приволжского федерального округа, в одном из халял-кафе встретился с заместителем Председателя Комитета по стандарту "Халяль" Централизованной религиозной организации - Духовного управления мусульман РТ Иреком Зиганшиным.

Встреча носила деловой характер. В ходе встречи Ирек Зиганшин объяснил отличия продукции под маркой Комитета по стандарту «Халяль» от не сертифицированного товара, преимущества свидетельства «Халяль». Также рассказал о том, как ведется Комитетом работа с организациями, которые прошли у них освидетельствование.

В свою очередь Абубякяр хазрат рассказал о халяль развитии в регионе. Он поведал, что в сурском регионе, в частности в районах с компактным проживанием татар, в Кузнецком, Неверкинском, Городищенском, Сосновоборском и других районах есть специализированные точки по продаже продукции марки "Халяль" (магазины, кафе), а также предприятия по производству халяльной колбасы (Средняя Елюзань), бойный цех "халял" и цех по переработке полуфабрикатов (Татарский Канадей). «Традиции татар нашего региона сохраняются и по сегодняшний день. Верующие стараются соблюдать их по силе своих возможности. В г. Кузнецке продукцию «Халяль» представляет местный

производитель из Кузнецкого района, который открыл точку по реализации собственной мясопродукции «Халяль» на Алексеевской базе. Технологии производственного процесса полностью соответствуют требованиям Ислама. Во время забоя скота контролируется соблюдение мусульманского ритуала. Так что вся продукция удовлетворяет требованиям «Халяль» в соответствии с положением «о порядке организации производства, торговли, осуществления контроля, над производством и торговли продуктами, разрешенными к употреблению в пищу мусульманам», - добавил Абубякяр хазрат.

В конце встречи обе стороны договорились о сотрудничестве. Первым шагом по сближению станет приглашение представителя комитета по стандарту «Халяль» на Курсы повышения квалификации имамов РДУМ Пензенской области, которые начнутся в конце ноября 2014 года. Планируется, что представитель выступит с рядом семинаров на различные темы: «Халяль-индустрия в Татарстане и других регионах Поволжья» «Система «Халяль» в России: теория и практика», «Технология производства халяльной продукции», «Современная индустрия «Халяль» в мире и России. Сертификация и стандартизация в сфере «Халяль» и др.

Отмечалось, что 2-я Республиканская ярмарка «Халяль» состоится 29 ноября 2014 года «АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ПАРК КАЗАНЬ» по ул. Аграрная 2, Зал «А». Время проведение ярмарки: 08.00-15.00. В программе6 продажа халяльной продукции по ценам производителей, интересные культурно – развлекательные мероприятия , конкурсы, призы. Организатор ярмарки- Комитет по стандарту «Халяль» ДУМ РТ, Министерство сельского хозяйства и продовольства РТ.