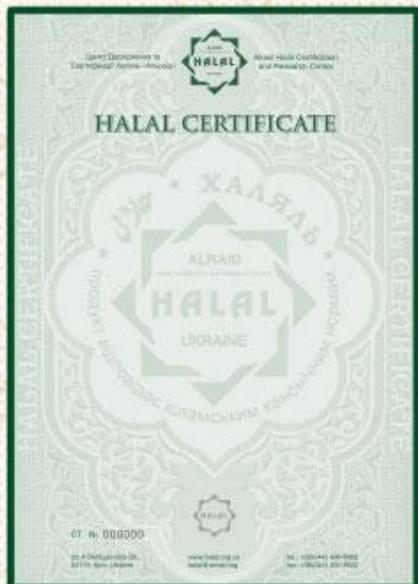




# Центра Исследований и Сертификации Халяль «Альраид»



В связи с диверсификацией рынка, производители и поставщики Украины вынуждены искать новые пути для расширения рынка сбыта продукции и реализации собственных промышленных возможностей. Динамика и тенденции мирового рынка халяльной продукции, дают такие возможности для отечественных производителей.

Центр Исследований и Сертификации Халяль «Альраид» является единственным официальным органом с 2012 года, предоставляющим возможность доступа отечественным компаниям на внешний рынок через сертификацию товаров согласно требований Халяль. Право на сертификацию подтверждено соответствующей лицензией Министерства окружающей среды и сельского хозяйства ОАЭ. Также «Альраид» входит в состав Федерации Исламских организаций Европы и является членом Торгово-промышленной палаты Украины.

## Сертификат Халяль

**СЕРТИФИКАТ ХАЛЯЛЬ** – это документ подтверждающий, что предприятие производящее определенную продукцию, перечень продуктов или оказывающее услуги, соответствует требованиям Халяль, а также признание того, что продукция обозначенная знаком Халяль – это, прежде всего, чистота, полезность для здоровья человека, отсутствие вредных консервантов и добавок. Сертификат выдается сроком на 1 год.

## Аттестация Халяль

Предприятие, желающее получить **СЕРТИФИКАТ ХАЛЯЛЬ** для экспорта или подтверждение соответствия международным требованиям Халяль, в обязательном порядке проходит аттестацию (проверку) на соответствие требованиям Халяль, в случае предполагаемого экспорта продукции Халяль, на соответствие требованиям Халяль страны импортера. Аттестация Халяль проходит в несколько этапов.

Предприятие, получившее **СЕРТИФИКАТ ХАЛЯЛЬ**, по результатам аттестации находится под контролем экспертов Центра Исследований и Сертификации Халяль «Альраид».

## СЕРТИФИКАТ ХАЛЯЛЬ дает ряд преимуществ:

### Для производителей и поставщиков:

- **увеличение** объемов за счет экспорта продукции Халяль;
- **открытие** ворот для экспорта в 57 стран входящих в Организацию Исламского сотрудничества (ОИС);
- **облегчение** вывода нового продукта на внутренний и внешний рынки;
- **расширение** потребительского внутреннего рынка, так как из-за чистоты продукта Халяль, помимо мусульман, его приобретают и употребляют люди других конфессий;
- **получение** Сертификата Халяль служит доказательством того, что его продукция соответствует мировым требованиям Халяль.

### Для потребителей и покупателей:

- **служит** доказательством дополнительных гарантий качеств продукции, отмеченной знаком Халяль;
- **помогает** найти отечественный качественный аналог на замену импортной продукции;
- **способствует** повышению степени доверия к товарам новых производителей.

## **Продукты и услуги подлежащие сертификации:**

- **мясо и субпродукты, рыба** (баранина, говядина, коза, газель, курица, утка, кролик; мясные изделия и полуфабрикаты из вышеуказанного мяса: рулеты, колбасы, сосиски, фарш, паштеты, пельмени, равиоли, котлеты, зразы, пицца. Все виды рыбы, ракообразные, креветки, моллюски);
- **молочные продукты, яйца** (кефир, йогурт, нектар, сыр, маргарин, молоко, сухое молоко, сливки, творог, мороженное, сливочное масло и т.д.);
- **кондитерские изделия** (конфеты, ирис, карамель, леденцы, крем, мусс, суфле, халва, цукаты, лукум, торты, печенья, вафли, пироги, булочки, кексы, безе, мармелад, варенье, грильяж, зефир, пастила, джем и т.д.);
- **фрукты, ягоды, овощи, грибы** и их производные в сыром, замороженном, консервированном виде;
- **напитки** (соки, вода, коктейли, безалкогольное пиво, компот, морс, какао, чай, кофе, лимонады и т.д.);
- **бакалея** (крупы, макаронные изделия, мука, соль, сахар, уксус, специи, сухие бульоны и картофельные пюре, чипсы, сухарики, пищевые добавки: дрожжи, разрыхлитель муки, кокосовая стружка, панировочные сухари, кондитерские ингредиенты: соусы, сиропы, помадки, мед);
- **фармацевтические продукты** (таблетки, мази, микстуры, супспензии);
- **косметические продукты** (крема, пудры, помады, тени, шампуни, маски).

## **Преимущества продуктов Халяль**

Основное преимущество продукции Халяль заключается в ее безупречной «чистоте» при производстве. Состав продукта, произведенного под маркой Халяль, тщательным образом проверяется, чтобы не допустить использование консервантов и других запрещенных ингредиентов и добавок сомнительного происхождения. Одним из преимуществ производства продукции Халяль является постоянный контроль по множеству параметров, что обеспечивает полезность продукта и высокое качество.

**Сертификат Халяль – ваше существенное преимущество, позволяющее открыть новые рынки сбыта.**

**Будьте всегда на шаг впереди ваших конкурентов!**