

Rapport

HALALVOEDING IN VLAANDEREN: EEN VERKENNING

Januari 2013

Kris Roels, Dirk Van Gijseghem

Afdeling Monitoring en Studie
Vlaamse overheid | Beleidsdomein Landbouw en Visserij



HALALVOEDING IN VLAANDEREN: EEN VERKENNING

Entiteit: Departement Landbouw en Visserij

Afdeling: Monitoring en Studie

Auteurs(s): Kris Roels, Dirk Van Gijsegem

Datum: 28/08/2013

COLOFON

Samenstelling

Entiteit: Departement Landbouw en Visserij

Afdeling: Monitoring en Studie

Verantwoordelijke uitgever

Jules Van Liefveringhe, secretaris-generaal Departement Landbouw en Visserij

Depotnummer

D/2013/3241/005

Druk

Vlaamse overheid

Voor bijkomende exemplaren neemt u contact op met

Afdeling Monitoring en Studie

Koning Albert II-laan 35 bus 40 | 1030 Brussel

Tel. +32(0)2 552 78 24 | Fax +32(0)2 552 78 71 | ams@lv.vlaanderen.be

Een digitale versie vindt u terug op

www.vlaanderen.be/landbouw/studies

INHOUD

VOORWOORD	1
SAMENVATTING	2
INLEIDING	5
HALAL EN DHABIHA.....	6
1 VOEDSELVOORSCHRIFTEN IN DE ISLAM.....	6
2 IMPACT VAN HALAL OP DE KETEN.....	7
3 EEN HACCP-KWALITEITSSYSTEEM VOOR HALALVLEES	7
3.1 STAP 1: Dieren kweken en diervoeder	8
3.2 STAP 2: Behandeling van het dier	8
3.3 STAP 3: Verdoving	8
3.4 STAP 4: Het gebruikte materiaal	9
3.5 STAP 5: De slachtpersoon	9
3.6 STAP 6: Slachtmethode	9
3.7 STAP 7: Aanroeping	9
3.8 STAP 8: Verpakking en label.....	9
3.9 STAP 9: Distributie.....	10
3.10 Verschil tussen theorie en praktijk	10
ONVERDOOFDE RITUELE SLACHTING	12
1 WETGEVEND KADER.....	12
1.1 Richtlijn 93/119/EG en omzetting in Belgische wetgeving	12
1.2 Verordening 1099/2009/EG.....	12
1.3 Europese Strategie Dierenwelzijn 2012-2015.....	13
2 DISCUSSIE IN EUROPA.....	13
3 DISCUSSIE IN BELGIË	14
ECONOMISCHE ROL VAN HALAL.....	16
1 OPKOMST VAN HALAL	16
2 HALAL VOEDSELMARKT	18
2.1 Mondiale en Europese markt	18
2.2 Nederlandse markt.....	19
2.3 Belgische halalmarkt	20
DE BELGISCHE HALALKETEN	21
1 PRIMAIRE SECTOR.....	21
2 SLACHTHUIZEN	21
2.1 Situatieschets van rituele slacht in het Belgische slachthuizenlandschap	21
2.2 Rituele slacht en verdoving	22
2.3 Aandeel rituele slacht in totale slacht.....	23
3 VOEDINGSNIJVERHEID.....	23
4 BINNENLANDSE MARKT, EXPORT EN IMPORT	24

5	CERTIFICERING	26
6	DISTRIBUTIE.....	27
	DE HALALCONSUMENT.....	28
	KNELPUNTEN IN DE HALALKETEN.....	30
1	PROBLEEMSTELLING	30
2	MOGELIJKE OPTIES.....	32
2.1	Een Europese standaard	32
2.2	Een nationale standaard	33
2.3	Een (federaal) agentschap voor controle	34
2.4	Een protocol tussen de ketenpartners	34
2.5	Opbouwen kennis en monitoring	35
	CONCLUSIES	36
	FIGUREN	38
	TABELLEN	38
	BRONNEN.....	39
	BIJLAGEN.....	42
	BIJLAGE 1: NATIONALE REGELINGEN INZAKE RITUELE SLACHT EN VERDOVING	42

VOORWOORD

Het onderwerp van dit rapport is halalvoeding in Vlaanderen. De afdeling Monitoring en Studie van het Departement Landbouw en Visserij heeft op vraag van Vlaams minister-president en minister van Landbouw Kris Peeters hiertoe een verkenning uitgevoerd. De aanleiding voor het rapport was de vaststelling dat de Vlaamse overheid geen goed zicht heeft op halal in Vlaanderen. Voorliggend rapport bevat een eerste verkenning van het thema. Het beperkt zich tot voeding en spitst zich zoveel mogelijk toe op de Vlaamse situatie. Voor het eerst is gepoogd om de verschillende aspecten die met halal in Vlaanderen te maken hebben (definitie, economische betekenis, keten, uitdagingen) te integreren in een rapport.

Halal is een complexe materie. Het gaat ook veel verder dan de discussie rond de onverdoofde rituele slacht. Jonas Slaats, zakelijk coördinator van MANAvzw, het Expertisecentrum Islamitische Culturen in Vlaanderen, slaat de spijker op de kop:

"Wie het debat werkelijk grondig wil voeren, moet alle facetten van het concept halal overdenken. Halal is zeker theologie, maar even goed is het een marketingbegrip. Halal is een dagelijkse realiteit in het leven van miljoenen moslims, maar het is ook een mediagebeuren dat de gemoederen doet verhitten. Halal is het rituele slachten, maar het is ook duizend-en-één andere regels en gewoontes. Halal is een industrie die moeizaam balanceert tussen principe en productie, maar het kan even goed aansluiting vinden bij het moderne zoeken naar duurzaamheid. Wie deze verschillende facetten van halal onder de loep neemt, zal al gauw merken hoe moeilijk het is om een eenduidige positie in te nemen (Slaats, 2011a)."

Slaats stelt verder dat de maatschappij niet zozeer het meest gebaat is bij een hevige discussie over verdoving, maar wel bij een rustig moment waarop alle feiten en meningen op tafel gelegd worden. Pas dan kan er een helder en sereen debat ten gronde gevoerd worden. Het voorliggende rapport wil daaraan een eerste, bescheiden, bijdrage leveren door alvast de bekende feiten uiteen te zetten en de markt en keten van halal in Vlaanderen te verkennen.

Tot slot wens ik alle personen die een bijdrage hebben geleverd aan de totstandkoming van dit rapport te bedanken. Een woord van dank wil ik richten aan Karijn Bonne (Artevelde Hogeschool), Jan Bruffaerts (FIT), Marc Deschamps en Saïda Naji (AWEX, Club Halal), Cindy Day (VLAM), Koenraad Vangoidsenhoven (Fenavian), Eric Van Tilburgh en Ester Peeters (FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu) en Bart De Raeymaecker (FAVV).

SAMENVATTING

De multiculturele realiteit van Vlaanderen anno 2012 brengt religieus geïnspireerde voedselvoorschriften weer op de voorgrond. Voor België en Vlaanderen is een verkenning van de islamitische ('halal') voedselvoorschriften het relevantst.

Halal en haram zijn begrippen die respectievelijk aangeven of een product is toegestaan of niet volgens de islamitische voorschriften. Makruh duidt de grijze zone aan tussen halal en haram en is het best te vermijden, ook al is het niet strikt verboden. Vlees is het strikt gereguleerd. Dhabiha is de algemene term voor het aanduiden van de door de islam voorgeschreven wijze van slachten. De vraag of verdoven toegestaan is bij dhabiha blijft een debat, wereldwijd, zowel binnen als buiten de moslimgemeenschap.

We bespreken de halalvoedselketen vanuit een theoretisch perspectief (aan de hand van een mogelijk HACCP-kwaliteitssysteem) om aan te tonen dat halalvoeding niet enkel te maken heeft met rituele slacht, maar dat geheel de keten anders dient georganiseerd te worden. Halal heeft een impact op het kweken van dieren en diervoeder, de behandeling van het dier, verdoving en gebruikte materiaal tijdens slacht, de slachtpersoon, de slachtmethode, de aanroeping tijdens de slacht, de verpakking en het label en de distributie van producten. Deze theoretische benadering komt niet overeen met de huidige keten. Er is immers een grote kloof tussen wens en werkelijkheid.

Onverdoofde rituele slacht staat in verschillende Europese landen ter discussie. De oorsprong van de nationale wetgeving ligt in Europese wetgeving. Begin 2013 gaat een nieuwe Europese verordening (1099/2009/EC) van kracht. De verordening handhaaft de mogelijkheid om een uitzondering op verdoving bij religieuze slachting toe te staan, zoals eerder in de Richtlijn 93/119/EG al was vastgelegd. In het kader van de Europese Strategie voor Dierenwelzijn 2012-2015 voert de Europese Commissie wel een consumentenonderzoek uit over de mogelijkheid om consumenten te voorzien van relevante informatie over de bedwelming van dieren, via etikettering. Het Europese DIALREL-project verkende de mogelijkheden om een dialoog te voeren tussen relevante partijen en stakeholders en om goede praktijken inzake religieuze slacht te promoten.

In België moet elk dier voordat het geslacht wordt, verdoofd worden. Deze verplichting geldt niet voor dieren die worden geslacht voor religieuze riten. We schetsen het debat in België aan de hand van de werkzaamheden van de Federale Raad voor Dierenwelzijn. Op basis van wetenschappelijke literatuur stelde de Raad een rapport op. Dat rapport doet enkele aanbevelingen, waaronder de verplichting van een bedwelming vóór de keling, ook bij rituele slacht. Na een discussie binnen de Raad werd een advies afgeleverd waarin deze aanbeveling werd overgenomen. Er werd geen consensus bereikt met de vertegenwoordigers van de betrokken geloofsgemeenschap. Sindsdien zijn er geen verder stappen ondernomen.

Halalvoeding in Vlaanderen/België is zeer moeilijk in kaart te brengen, waardoor een accuraat beeld van de markt niet voorhanden is. Aan de hand van beschikbare informatie bespreken we eerst de economische rol van halal op mondiaal, Europees, Nederlands en Belgisch niveau en vervolgens de halalketen in Vlaanderen/België.

De halalmarkt is wereldwijd aan een economische opmars bezig. De wereldwijde moslimbevolking wordt geschat op 1,6 miljard moslims, of bijna een kwart van de huidige wereldbevolking. De Europese Unie telt 16 miljoen moslims. De moslimbevolking wordt verwacht nog te groeien. De wereldwijde halalvoedselmarkt is naar schatting 632 miljard dollar waard (in 2010) en vertegenwoordigt ongeveer 17% van de wereldwijde voedselmarkt. De halalmarkt in Europa en Rusland (2010) wordt geschat op 69,3 miljard dollar. De halalmarkt in Nederland bevindt zich in een groeifase en wordt besproken als case. Een zeer voorzichtige raming van de mogelijke waarde

van de Belgische halalvoedselmarkt op basis van de Nederlandse gegevens komt op 1,7 miljard euro.

De primaire sector is de eerste stap in de halalketen. Niettegenstaande dat ook processen die te maken hebben met voedselproductie halal kunnen zijn, wordt er meestal nog geen onderscheid gemaakt tussen halal en niet-halal op het niveau van landbouwbedrijven. Maar dat neemt niet weg dat ook de primaire sector zich bewust is van de opkomende halalmarkt en mogelijke bijhorende opportuniteiten.

Geen enkel runderslachthuis voerde enkel rituele slachtingen uit in 2005, terwijl dat wel het geval is in respectievelijk 12% en 27% van de slachthuizen waar kalveren en schapen werden geslacht. In 60% van de runderslachthuizen werd zowel conventioneel als ritueel geslacht. Alle pluimveeslachthuizen doen in min of meerdere mate aan halalproductie. Respectievelijk 1,0% en 0,6% van de ritueel geslachte kalveren en runderen werd bedweld vóór de keling (Peeters, 2007). Het percentage schapen en lammeren dat zonder bedwelmingsmiddelen wordt geslacht, bedraagt respectievelijk 92% en 40%. Pluimvee en konijnen worden tijdens het halalslachten wel verdoofd, vanwege de sterk geautomatiseerde slachtlijnen. In het rapport bespreken we in detail het aandeel rituele geslachte dieren ten aanzien van het totaal aantal geslachte dieren in Belgische slachthuizen.

We proberen een beter zicht te krijgen op de halalsector binnen de voedingsindustrie op basis van gegevens van AWEX die een Club Halal voor bedrijven oprichtte. De binnenlandse halalmarkt is momenteel nog een groot vraagteken. Het enige wat ongeveer zeker is, is dat deze markt niet zo belangrijk is voor Belgische halalproducerende voedselbedrijven. In vergelijking met andere Europese landen, wordt wel vermoed dat België/Vlaanderen geen grote halalexporteur is. Over het algemeen kan men stellen dat de halalmarkt in onze buurlanden (Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Frankrijk en Nederland) sterker ontwikkeld is. Voor bepaalde sectoren is halal wel een belangrijke onderdeel van de export. Er is ook toenemende concurrentie tussen Vlaamse voedingsbedrijven en exporterende voedingsbedrijven uit moslimlanden op de eigen Belgische/Europese markt.

Het ontbreken van een standaard en overheidsinmenging voor halal zorgt voor een wildgroei aan certificeringsorganismen, elk met eigen criteria en controlemethoden. In België zijn er een tiental certificeringsorganismen voor halal actief. Het wettelijk kader waarin deze organismen hun commerciële activiteiten uitoefenen, vraagt om transparantie en duidelijkheid.

De traditionele halaldistributiekanaal (islamitische slager en etnische speciaalzaken) spelen vanuit de belangrijkste rol in de distributie van halalproducten, ondanks het feit dat supermarktketens zich meer en meer bewust worden van de halalmarkt en haar potentieel.

In België leven naar schatting ongeveer 630.000 moslims. Karijn Bonne voerde aan de UGent onderzoek uit naar de motivaties en attitudes van moslimconsumenten in België. We bespreken kort de determinanten van halalvleesconsumptie, motivaties van consumenten om halalvlees te consumeren (kwalitatief) en het vertrouwen van moslims in halalcommunicatie en -instellingen.

Het halaldossier wordt geconfronteerd met een serieuze uitdaging op het vlak van transparantie, wat maakt dat halalvoeding in Vlaanderen zich maatschappelijk en economisch niet optimaal kan ontwikkelen. De fundamentele aanleiding voor dit probleem ligt in het feit dat er geen algemeen aanvaarde standaard voor halal bestaat. Er is ook geen wettelijke standaard. Het gebrek aan een halalstandaard heeft geleid tot een wildgroei aan certificeringsinstellingen die elk hun eigen normen, auditmethode en kostenverrekening hanteren. Voor de producenten en consumenten, moslim of niet, is het onduidelijkheid troef. Een halallabel is vandaag de dag geen zekerheid op werkelijk halalvoeding. Er is een groeiende vraag naar een halalnorm die zowel de producenten als de consumenten ten goede komt en het gebrek aan transparantie en wanpraktijken tegengaat.

Er zijn verschillende opties om aan het transparantieprobleem tegemoet te komen. In het rapport bespreken we de klijntlijnen van enkele mogelijke opties. Een eerste optie is om een halalstandaard te creëren in Europees verband. Een tweede mogelijkheid is de oprichting van een nationaal

certificeringsmechanisme of een nationale standaard, in navolging van enkele voorlopers in de halalmarkt. Naast Europese of nationale standaarden is er nog een derde mogelijkheid: de oprichting van een federaal agentschap dat zou samenwerken met de nationale religieuze autoriteiten voor het religieuze aspect (halalnormen en de correcte opleiding van slachters) en privé-certificeerders (werk op het terrein) en zo een kader biedt voor de halalmarkt. Ten slotte kunnen de halalproducerende bedrijven ook zelfregulerend optreden en een sectoraal akkoord afsluiten met alle betrokken spelers.

De overheid kan bovenstaande opties verder onderzoeken, uitwerken en het proces errond faciliteren. Het is duidelijk dat het halaldossier het best aangepakt wordt vanuit het standpunt van consumenten- en producentenbescherming. Het halaldossier moet worden bekeken vanuit de invalshoek van consumentenbelangen (garanties, zekerheid, bescherming), producentenbelangen (zekerheid, transparantie, concurrentievermogen) en economisch potentieel in nieuwe markten. Vanuit een dergelijke invalshoek is stappen ondernemen vooral een kwestie van gezond verstand.

INLEIDING

Religie heeft, net zoals andere aspecten van een cultuur, invloed op menselijke attitudes en gedrag. Een van de levensdomeinen waarop religie een grote impact heeft in vele samenlevingen is voedsel. Zowel het christendom, jodendom, de islam, het hindoeïsme en het boeddhisme hanteren richtlijnen over het consumeren van voedsel. Dat een religie voedselvoorschriften hanteert zegt uiteraard nog niet in welke mate de gelovigen binnen de verschillende religies deze regels naleven.

In katholieke en protestantse kerken wordt een veertigdaagse vastenperiode voor Pasen voorgeschreven. Vlees mag je niet eten op Aswoensdag (de dag waarop de vasten start) en op Goede Vrijdag (de dag waarop volgens de overlevering Christus werd gekruisigd). Deze regels zijn tijdens de voorbije eeuw echter sterk versoepeld. Dat maakt dat het christendom de dag van vandaag weinig tot geen impact heeft op de voedingsconsumptie van zijn gelovigen (De Geeter, 2004).

De multiculturele realiteit van Vlaanderen anno 2012 brengt religieus geïnspireerde voedselvoorschriften weer op de voorgrond. Voor België en Vlaanderen is een verkenning van de islamitische ('halal') en joodse ('koosjer') voedselvoorschriften het meest relevant. Vanwege de opkomst van halal en de aanwezigheid van een veel grotere groep moslims in ons land focust dit rapport op halal. De voedingsvoorschriften en slachtregels in het jodendom wijken op sommige aspecten af van de regels van de islam, maar er zijn ook veel gelijkenissen. Dat laat echter niet toe om informatie uit de verkenning van halal door te trekken naar koosjere voeding. Een aparte verkenning moet hiervoor opgezet worden. Vanwege het actuele belang van het halaldossier is de keuze gemaakt om te focussen op halal.

Wanneer het woord halal wordt gebruikt, wordt meestal verwezen naar voedsel dat toegestaan is volgens de Islam m.a.w. dat voldoet aan de islamitische voedselvoorschriften. Halalvoedsel wordt ook wel eens beschouwd als een vorm van *ethnic food*, voedsel dat gerelateerd is aan een bepaalde etnische (of in dit geval religieuze) groep.

Meestal ligt de focus op vlees en gevogelte en de kwestie van de rituele slacht. In zijn oorspronkelijke betekenis verwijst het concept halal echter naar veel meer dan voeding, namelijk naar alles dat is toegestaan volgens het geloof. Het betreft een levenswijze met een achterliggende filosofie van wat goed is en wat niet. Dit geldt eveneens voor koosjer. Zo komen we ook aan het gebruikte gezegde 'dat is niet koosjer', waarmee we verwijzen naar 'iets dat niet in orde is' (Vandale.be, 2012).

Halal kan naast voedsel ook verwijzen naar niet aan voeding gerelateerde producten en de bijhorende economische sectoren: cosmetica, farmaceutische producten (bv. medicijnen), logistiek, financiële diensten (het islamitisch bankieren), onderwijs en vorming, media en uitgeverij, reizen en toerisme, catering, enz. Al die sectoren kan je samen plaatsen onder de koepelterm 'islamitische economie'.

We starten met een inleiding op de begrippen halal en dhabiha. We lichten de discussie rond de onverdoofde rituele slacht toe. Daarop analyseren we de economische rol en keten van halalvoeding. We formuleren de geïdentificeerde uitdagingen inzake halalvoeding en duiden enkele mogelijke oplossingsrichtingen. We sluiten het rapport af met conclusies.

HALAL EN DHABIHA

1 VOEDSELVOORSCHRIFTEN IN DE ISLAM

Halal en **haram** zijn begrippen die aangeven of een product is toegestaan of niet volgens de islamitische voorschriften. Halal betekent wettelijk of toegestaan, haram betekent 'niet wettelijk' of 'niet toegestaan'.

Daarnaast heb je ook de term **makruh** of **makroeh**, waarmee wordt aangegeven wat voor moslims afkeurenswaardig is. Het niet doen, telt als een goede daad en het wel doen als een slechte daad. Moslims worden aangemoedigd datgene wat makruh is, te laten, maar het doen is echter niet haram, verboden. Makruh duidt de grijze zone tussen halal en haram aan en is het best te vermijden. De algemene regel is dat voedsel halal is tenzij het specifiek vermeld wordt als haram in de islamitische geschriften. Haramvoedsel omvat ook halalvoedsel dat gemixt is met haramvoedsel (Bonne, 2011). In dat geval spreken we van contaminatie.

Niet toegestaan of haram is de consumptie van onderstaande voedingsproducten: alcohol, varkensvlees, bloed, vlees van gestorven (= niet-geslacht, maar een natuurlijke dood of door ziekte gestorven) dieren en vlees dat niet volgens de islamitische voorschriften is geslacht.

Dat zijn de enige voedingsverboden in de **Koran**, maar islamitische geleerden hebben deze voedingsvoorschriften uitgebreid naar specifieke verboden en toegelaten dier- en vissoorten op basis van interpretaties van Koranverzen en de Hadith. De **Hadith** zijn de islamitische overleveringen over het doen en laten en de uitspraken van de profeet Mohammed. Afhankelijk van de stromingen binnen de islam kunnen er verschillen optreden in deze uitgebreide lijst. Zo zijn mosselen en kreeft bij de soennieten verboden voor de Hanafi, maar toegestaan voor de Maliki, de Shaafi en de Hanbalid. In België volgen moslims van Turkse origine bijvoorbeeld de Hanafi-stroming en eten dus geen mosselen en kreeft, terwijl moslims van Maghrebijnse origine hoofdzakelijk Maliki zijn en dus wel deze producten eten (Bonne, 2011).

Ook niet toegelaten zijn vleesetende dieren met slag tanden (bv. leeuwen, honden, wolven en tijgers), vogels met scherpe klauwen (roofvogels - bv. valken, arenden, uilen en gieren), landdieren zonder oren (bv. kikkers en slangen) en ratten.

Volgende dieren zijn wel halal: schapen, runderen, pluimvee, kamelen, paarden, wilde ezels, konijnen, egels, stekelvarkens, sprinkhanen, wormen in fruit, vogels en dieren die leven in de zee (met uitzondering van kikkers, palingen, krokodillen, zeeschildpadden, dolfinen en haaien) (Bonne & Verbeke, 2008a).

Ook alle voedseladditieven, afkomstig van haramproducten, en bedwelmende en gevaarlijke planten en dranken zijn haram. Voor brood, andere graanproducten, groenten en fruit gelden geen beperkingen. Melk en melkproducten zijn eveneens toegestaan. Bij de productie van bv. kaas moet er wel op worden toegezien dat de gebruikte enzymen (bv. in het kaasstremsel) afkomstig zijn van een dier dat halal is geslacht. Plantaardige enzymen zijn toegelaten. Voedselverspilling is verboden, want alle voedsel is een gift van Allah (De Geeter, 2004).

Vlees is het striktst gereguleerd. De toegestane dieren moeten gezuiverd worden voor menselijke consumptie d.m.v. een correcte rituele slachting, op basis van de **Sharia**, de islamitische wet van God. Vissen en andere zeedieren dienen niet ritueel geslacht te worden. **Dhabiha** is de algemene term voor het aanduiden van de door de islam voorgeschreven wijze van slachten en betekent gezuiverd of gezond (Bonne & Verbeke, 2008a).

Hoewel er weinig studies voorhanden zijn over het naleven van de voedingsvoorschriften, zijn de meest auteurs ervan overtuigd dat vooral het verbod op varkensvlees zeer strikt wordt opgevolgd door moslims, in tegenstelling tot het verbod op alcohol. Moslims ervaren vooral een sterke aversie tegenover varkensvlees en in mindere mate tegenover vlees dat niet volgens de islamitische voorschriften werd geslacht. Vele moslims gaan over tot een vegetarisch alternatief of vis indien er geen halalvlees voorhanden is. Vooral in migratielanden waar moslims een minderheid vormen, zijn rites (waaronder het volgen van voedingsvoorschriften) een belangrijk onderdeel van de eigen identiteit (Bonne, 2011).

Sommige strekkingen binnen de Islam beschouwen het voedsel van de volkeren van het boek (joden en christenen) als toegestaan, maar de meerderheid van de islamitische schriftgeleerden zijn van mening dat ook dit voedsel moet voldoen aan de halalcriteria, inclusief de voorgeschreven wijze van slachten. Vroeger, toen de beschikbaarheid van halalvoedingsproducten nog (zeer) beperkt was, aten vele moslims in de Verenigde Staten koosjer voedsel dat zelfs in reguliere supermarkten wordt verkocht. Echter, hoe beter de moslimconsument geïnformeerd is (het internet speelde en speelt hierin nog steeds een zeer grote rol) over de voedingsvoorschriften en slachtregels, hoe meer men ervan overtuigd is dat koosjer geen alternatief vormt voor halalvoeding (Bonne, 2011).

2 IMPACT VAN HALAL OP DE KETEN

Internationale voedselstandaarden worden beschreven in de Codex Alimentarius (FAO & WHO, 2012). Deze codex bevat richtlijnen voor halalvoeding en duidt het belang van een goed georganiseerde halalketen. De Codex erkent dat er meningsverschillen zijn tussen de verschillende stromingen binnen de Islam en stelt enkel algemene richtlijnen op.

De Codex Alimentarius stelt dat halalvoeding aan de volgende voorwaarden moet voldoen:

- Het product mag niet bestaan uit haramproducten of haramingrediënten bevatten. Zodra een voedingsproduct één haramingrediënt gebruikt, is het volledige product haram.
- Halalvoeding moet bereid, verwerkt, getransporteerd en opgeslagen worden met behulp van apparaten of faciliteiten, die toegestaan zijn door de islamitische voorschriften.
- Halalvoeding mag tijdens de bereiding, verwerking, transport of bewaring niet in direct contact komen met voeding dat niet halal is.

Niettegenstaande bovenstaande vereisten, geldt het volgende:

- De bereiding en verdere afhandeling van halalvoeding is wel toegestaan in een apart gedeelte van de productiesite of een aparte productielijn, mits de nodige maatregelen zijn genomen om contact te vermijden tussen halalvoeding en conventionele voeding.
- Niet-halal faciliteiten kunnen gebruikt worden voor halalproductie nadat de nodige reinigingsprocedures hebben plaatsgevonden.

Het slachtproces is dus slechts één fase in de halalketen voor vleesproducten. Om de halalstatus van een voedingsproduct te garanderen is het belangrijk het 'van boer tot bord'-principe toe te passen waarin de keten wordt gecontroleerd vanaf het begin bij de boer tot bij de consument.

3 EEN HACCP-KWALITEITSSYSTEEM VOOR HALALVLEES

We bespreken de halalvoedselketen, vanaf de teelt tot bij de consument, om aan te tonen dat halalvoeding niet enkel te maken heeft met rituele slacht, maar dat geheel de keten anders dient georganiseerd te worden. Eenzelfde redenering geldt voor de koosjerketen.

Bonne en Verbeke (2008a) beschrijven een HACCP-kwaliteitssysteem voor de ideale halalvoedselketen in het geval van vlees. HACCP staat voor *Hazard Analysis Critical Control Points* en is een internationaal erkende en bewezen methode om veilig voedsel te produceren en beheren.

De methode bestaat uit een risico-inventarisatie in elke fase van de keten om zo veilig voedsel te garanderen. De kritieke controlepunten zijn afgeleid van de islamitische geschriften en hun interpretaties (Bonne, 2011). Figuur 1 stelt dit HACCP-kwaliteitssysteem visueel voor. We bespreken de verschillende stappen.

3.1 STAP 1: Dieren kweken en diervoeder

Het dier moet van een aanvaarde, toegelaten soort zijn. Een haramdier kan nooit halal worden, ook niet door een halalslachtmethode. Religieuze geleerden zijn het erover eens dat moslims geen vlees mogen consumeren van dieren die geen natuurlijk, vegetarisch dieet hebben gekregen. Dieren die vlees gevoederd kregen, zijn haram. Deze regel geldt ook voor dierlijke bijproducten zoals eiwitten in veevoeder. Er treedt immers cross-contaminatie op. Bij cross-contaminatie van aanvaard en verboden vlees, wordt het aanvaarde vlees verboden. Ook wanneer een dier vaccins toegediend krijgt, moet men zeker zijn dat daar geen harambestanddelen inzitten (Slaats, 2011b). We kunnen ons verder ook de vraag stellen of genetisch gemodificeerde organismen (ggo's) in veevoeder wel toegelaten zijn. Sommige religieuze geleerden zijn ervan overtuigd dat ggo's afkomstig van toegestane voedingsproducten zoals planten halal zijn. Zij hebben zich hiervoor gebaseerd op een beslissing van de joodse ultraorthodoxe kashruth adviesraad die, na lange studie, bepaalde dat koosjere voeding niet on-koosjer wordt door toedoen van een ggo-bestanddeel zolang het van een toegestaan voedingsproduct afkomstig is. Aangezien koosjere en halalvoedingsregels sterk overeenkomen, volgen bepaalde moslims deze beslissing. Toch blijft dit voer voor discussie binnen de islam en zijn meerdere visies hierover mogelijk.

3.2 STAP 2: Behandeling van het dier

De islam hecht belang aan de menselijke behandeling van dieren vóór, tijdens en na de slacht. Dieren moeten behandeld worden op een dergelijke manier dat ze geen stress of opwinding ervaren vóór de slacht. Dieren moeten gevoed worden, moeten kunnen rusten en toegang hebben tot drinkwater in de hokken waar ze gehouden worden. Ook tijdens het slachten wordt het welzijn van de dieren gewaarborgd. Zo mag men een dier niet laten wachten voordat het gedood wordt, mag het niet vastgebonden worden, mag het de voorbereidingen die voor de slacht getroffen worden niet zien en mag het dier niet in het bijzijn van andere dieren worden gedood. Na het slachten moet men wachten tot het dier volledig dood is voordat men in het vlees mag snijden.

3.3 STAP 3: Verdoving

Rond verdoving van dieren tijdens de slacht is heel wat te doen. Het is vaak ook dit aspect dat de media haalt. De vraag of verdoven toegestaan is bij halalslacht blijft een debat, zowel binnen als buiten de moslimgemeenschap.

In de islamitische geschriften zelf zijn geen verwijzingen naar een verbod of gebod op verdoving, een techniek die immers nog niet bestond ten tijde van de openbaring. Wel is het niet toegelaten bloed en vlees van dieren die dood zijn op het moment van slachten, te consumeren. Het dier moet volledig kunnen uitbloeden en verdoving mag niet leiden tot de dood vooraleer het dier geslacht wordt (Peeters, 2007). Daarom zijn de meeste interpretaties pro het onverdoofde slachten (FIT, 2012).

Sommige stromingen stellen dat de islamitische voorschriften verdoving niet verbieden en dat de ethische behandeling van dieren verplicht is voor en tijdens de slacht. Voor hen levert een bedwelming vóór de snede geen probleem op. In verschillende standaarden en fatwa's voor halalvoeding is verdoving toegestaan onder bepaalde condities. Het belangrijkste kenmerk van deze verdovingsmethoden is dat het verdoven omkeerbaar moet zijn, de verdovingsmethode zorgt ervoor dat het dier het bewustzijn heeft verloren, maar nog wel leeft (De Geeter, 2004). Onder de gewone moslimbevolking zijn vele moslims echter gekant tegen verdoving, omdat ze geloven dat dit strikt verboden is door de islamitische voorschriften.

In vele Europese landen als België, het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Duitsland en Nederland verplicht de wetgeving inzake dierenwelzijn dat alle dieren verdoofd moeten worden, behalve als het gaat om rituele of religieuze slacht. Andere Europese landen als Denemarken, Zwitserland, Noorwegen en Zweden tolereren geen uitzonderingen voor halal (of koosjer). Als reactie op internationale marktontwikkelingen en mogelijkheden voor halalvlees heeft Nieuw-Zeeland, 's werelds grootste exporteur van halalgelacht schapenvlees en een belangrijke exporteur van halalgelacht rundvlees, in de late jaren 1970 geïnvesteerd in onderzoek om slacht- en verdooftechnieken te ontwikkelen die zowel aan islamitische vereisten als aan vereisten op het vlak van dierenwelzijn tegemoet komen. Dat resulteerde in het toedienen van een elektrische schok aan de kop, die het dier tijdelijk verdooft. Als het dier niet wordt geslacht, zou het gewoon opnieuw bij bewustzijn komen (omkeerbaarheid).

3.4 STAP 4: Het gebruikte materiaal

Een vierde punt van controle is het mes waarmee de slacht wordt uitgevoerd. Dat moet zo scherp zijn dat het dier geen pijn voelt. Het mes moet qua grootte in verhouding zijn met de grootte van de nek van het dier. De keling moet in één keer kunnen gebeuren. Zoals eerder al gesteld mag het mes niet gescherpt worden in aanwezigheid van het dier.

3.5 STAP 5: De slachtpersoon

De persoon die de slacht uitvoert, moet een gezonde volwassen man of vrouw zijn. Binnen de islam zijn er verschillende opvattingen inzake de slachtpersoon. Een eerste strekking stelt dat het moet gaan om een moslim. Dat is de dominante interpretatie. De tweede strekking stelt dat ondanks het feit dat joden en christenen volkeren van het boek zijn, een joodse of christelijke slachtpersoon niet toegestaan is, tenzij de naam van Allah wordt uitgesproken tijdens de slacht. Een andere strekking beschouwt door joden of christenen geslacht vlees halal, zonder dat de naam van Allah hoeft uitgesproken te worden. In dit geval moet de consumerende moslim de naam van Allah uitspreken vooraleer hij het voedsel tot zich neemt, omdat dat niet gebeurde tijdens het slachten.

De snede moet correct gebeuren, dit is cruciaal voor het welzijn van het dier. Dit vereist dat de slacht uitgevoerd moet worden door een voor de job opgeleide en ervaren slachter.

3.6 STAP 6: Slachtmethode

De hals van het dier moet overgesneden worden, waarbij de halsslagader, de luchtpijp en slokdarm in één beweging worden doorgesneden, zonder dat het nekbeen wordt gebroken. Deze handeling wordt kelen genoemd. Het dier zou ook best naar Mekka gericht zijn wanneer het geslacht wordt, al is deze vereiste maar van secundair belang. Het slachten van herkauwers en pluimvee moet normaliter gebeuren met de hand. In westerse landen waar slachthuizen vaak in hoge mate gemechaniseerd werken, wordt gemechaniseerde slacht van pluimvee steeds meer aanvaard.

3.7 STAP 7: Aanroeping

De naam van God ('Allah') moet aangeroepen worden tijdens het doorsnijden. De gebruikelijke formulering is : "In de naam van Allah, Allah is de grootste!" (*Bismillah, Allahu'akbar*). In het geval van een mechanische slacht (pluimvee), moet een moslim de machine opzetten terwijl de naam van God wordt uitgesproken. Een moslimslachter moet achter de machine staan om de hals over te snijden wanneer de machine een dier mist of de snede niet diep genoeg is. Deze persoon moet continu de naam van God uitspreken tijdens de slacht.

3.8 STAP 8: Verpakking en label

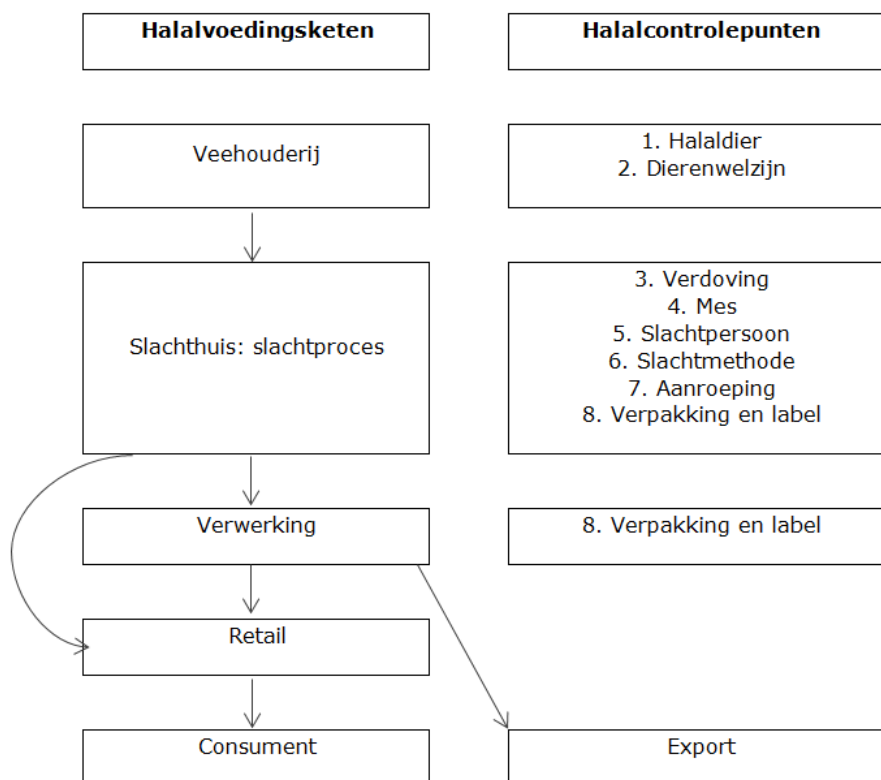
Opdat vlees halal gelabeld kan worden, moeten alle kritieke controlepunten door een onafhankelijke organisatie gecontroleerd worden. Elke geslacht dier moet individueel gelabeld worden, tenzij het slachthuis exclusief halal slacht.

Indien het vlees verder wordt verwerkt in vleesbereidingen of kant-en-klare maaltijden is het uiteraard belangrijk dat er geen niet-toegestane ingrediënten in worden verwerkt. Op dit niveau van de keten is bij de verwerker het risico op cross-contaminatie groot in productiefaciliteiten waar niet exclusief halalproducten worden gemaakt. Op elk moment moet vermeden worden dat halal in contact komt met haram door bijvoorbeeld de productielijn volledig zuiver te maken alvorens men overschakelt op de productie van halalproducten.

3.9 STAP 9: Distributie

Zodra het voedingsproduct verpakt is, is het belangrijk dat in elk verder stadium contact met haramproducten wordt vermeden, bijvoorbeeld tijdens transport of bij de retailer. Een supermarkt mag dus geen halalgehakt naast een varkenskotelet leggen. In dat geval zou het halalgehakt haram worden en is er dus sprake van cross-contaminatie.

Figuur 1: Halalketen en halalcontrolepunten



Bron: Bonne, 2011

3.10 Verschil tussen theorie en praktijk

De halalketen volgens deze HACCP-principes is voornamelijk een theoretische benadering en komt niet overeen met de huidige keten. Er is immers een grote kloof tussen wens (theorie) en werkelijkheid (praktijk), om het met de woorden van Bonne (2011) te zeggen. In 2009 schatte de Belgische Halal federatie dat 60% van de halalproducten in België eigenlijk niet halal zijn (Van De Perre, 2009).

Een dergelijk HACCP-model heeft dus nog wat obstakels te overwinnen. Bonne en Verbeke (2008a) beschrijven de volgende obstakels:

- Er moet een akkoord bereikt worden tussen alle spelers in de keten over de definitie van halalvlees.
- Men moet een akkoord bereiken over de vertaling van de voedingsgeschriften in concrete productspecificaties en proceskenmerken.
- Wie moet de halalkwaliteit van een product monitoren, controleren en certificeren?

In de meeste Europese landen ontbreekt het aan een onafhankelijk geïnstitutionaliseerd kwaliteitsverzekeringssysteem. Vaak zijn een beperkt aantal private certificeringsorganisaties actief. Het gaat echter om een persoonlijk vertrouwen in het certificaat i.p.v. een institutioneel vertrouwen. Onafhankelijke controle ontbreekt. In België is het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) verantwoordelijk voor voedselveiligheid, dus ook binnen de halalketen. Maar het beheer van het religieuze aspect zit niet in het takenpakket van het FAVV.

Deze maakt geen onderscheid tussen gelabelde en niet-gelabelde producten. Al deze producten moeten voldoen aan de voedselveiligheidsregels. Er wordt niet gecontroleerd of de eisen van het lastenboek dat verbonden is aan het label, gerespecteerd worden of niet. Dat geldt ook voor andere labels, zoals die gericht op biologische producten, beschermde oorsprongsbenamingen, beschermde geografische aanduidingen, traditionele specialiteiten, enz. (De Raeymaeker, 2011). In de praktijk is er geen officieel, duidelijk en omvattend certificeringsproces voor de hele halalketen.

Vandaag wordt enkel op het niveau van het slachthuis verzekerd dat de slachter een moslim is doordat deze een bekwaamheidsattest moet kunnen voorleggen, verkregen van de Moslimexecutieve, de instelling die moslims in België vertegenwoordigt. Op basis van een verklaring van de lokale moskee en de werkgever (het slachthuis) en bij voorlegging van eventuele attesten of een slagersdiploma kan men bekwaam geacht worden om de islamitische slachting uit te voeren. In het slachthuis wordt zijn beroepsbekwaamheid beoordeeld door de keurders van het FAVV. Of de andere kritische controlepunten worden opgevolgd en gecontroleerd, is onzeker en sterk afhankelijk van het certificeringsorganisme dat het voedingsproduct zal labelen als halal. In elk geval wordt bij certificering de nadruk gelegd op een correct slachtproces en eventueel de daaropvolgende controlepunten in de keten, maar minder ervoor, bij de landbouwer. In Nederland startte daarom de 'Stichting Groene Moslims' in 2006 een belangengroep op die pleit voor biologisch halalvlees. De kritische controlepunten op het niveau van de veehouder komen sterk overeen met bepaalde criteria die gelden voor biologische teelt op vlak van dierenwelzijn en veevoeder (Bonne, 2011).

Wanneer het vlees niet afgenomen wordt van iemand die men persoonlijk kent (bv. niet de halalbuurtslager, maar een grote supermarktketen), is er nood aan een betrouwbaar en correct certificeringssysteem, vertaald door een geloofwaardig kwaliteitslabel (Bonne en Verbeke, 2008a).

ONVERDOOFDE RITUELE SLACHTING

De maatschappelijke discussie rond de rituele slacht voor halal (of koosjere) vleesproductie laait geregeld hoog op. Daarom bespreken we in dit hoofdstuk de rituele slacht en de problematiek van verdoving. We schetsen het wetgevende kader en lichten de actuele discussie op Europees en Belgisch niveau toe.

1 WETGEVEND KADER

1.1 Richtlijn 93/119/EG en omzetting in Belgische wetgeving

In 1993 werd er een Europese Richtlijn gepubliceerd voor de EU-lidstaten inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden (Richtlijn 93/119/EG). De richtlijn werd omgezet in Belgische wetgeving met het Koninklijk Besluit van 16 januari 1998 inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden.

Het koninklijk besluit bepaalt de regels die van toepassing zijn op het verplaatsen, onderbrengen, fixeren (bewegingsmogelijkheden van het dier beperken), bedwelmen, slachten en doden van dieren die worden gefokt en gehouden voor het verkrijgen van vlees, huiden, pelzen of andere producten. Daarnaast voorziet het besluit ook in de procedures voor het doden in geval van bestrijding van besmettelijke ziekten. Het besluit bepaalt dat in alle voornoemde gevallen de dieren elke vermijdbare opwinding of pijn of elk vermijdbaar lijden moet worden bespaard. De verplichting om de dieren te bedwelmen vóór het slachten of doden geldt echter niet voor dieren die worden geslacht volgens speciale methoden die vereist zijn voor bepaalde religieuze riten. Slachtingen van runderen, schapen en geiten voorgeschreven door een religieuze ritus mogen alleen worden uitgevoerd in een slachthuis of inrichtingen erkend door de minister van Landbouw. Een door een religieuze ritus voorgeschreven slachting mag alleen worden verricht door offeraars gemachtigd door het Centraal Israëlitisch Consistorie van België (jodendom) of de Executieve van de Moslims van België (islam).

De Belgische uitzondering op de verplichting van bedwelming vóór het slachten, is zeker geen unicum. In de meeste Europese landen is een regeling uitgewerkt waarin rituele slacht zonder voorafgaande verdoving is toegestaan onder bepaalde condities. Enkele landen staan geen uitzonderingen toe, ook niet voor rituele slacht. Er zijn ook een paar landen die rituele slacht zonder voorafgaande verdoving toestaan, maar onder bepaalde voorwaarden een verdoving na de snede opleggen. De tabel in bijlage 1 toont de nationale regelingen van Europese landen (en Turkije) inzake verdoving en rituele slacht.

1.2 Verordening 1099/2009/EG

Vanaf 1 januari 2013 gaat de Verordening (EG) nr. 1099/2009 van de Raad van 24 september 2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden, van kracht. Deze verordening vervangt de Europese richtlijn 93/119/EG. Een Europese verordening heeft een algemene strekking, is bindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat. De lidstaten kunnen daaraan niets veranderen en hoeven een verordening niet om te zetten in nationale wetgeving. De evolutie van een richtlijn naar een verordening maakt de regelgeving inzake dierenwelzijn tijdens de slacht stringenter. De verantwoordelijkheid van de operator neemt toe. Gestandaardiseerde procedures voor dierenwelzijn worden verplicht. Operatoren moeten indicatoren monitoren om de efficiëntie van het verdoven te evalueren. Vanaf een bepaalde grootte moeten slachthuizen een functionaris voor het dierenwelzijn aanstellen die verantwoordelijk is voor het implementeren van maatregelen

op het vlak van dierenwelzijn. Het personeel dat in aanraking komt met dieren moet een competentiecertificaat behalen. De verordening voorziet ook in een betere doorstroom van wetenschappelijke informatie naar de praktijk, nieuwe regels voor het doden van dieren in geval van een uitbraak van besmettelijke ziekten, en een update van technische standaarden.

In Richtlijn 93/119/EG was een uitzondering toegestaan op het bedwelmen bij religieuze slachtingen die in slachthuizen plaatsvinden. Deze uitzondering blijft gehandhaafd in de nieuwe verordening. Hierbij behouden de lidstaten een bepaalde mate van subsidiariteit.

1.3 Europese Strategie Dierenwelzijn 2012-2015

In 2006 werden in het door de Commissie vastgestelde 'Communautair actieplan inzake de bescherming en het welzijn van dieren 2006-2010' voor het eerst de verschillende aspecten van het EU-beleid inzake dierenwelzijn gegroepeerd (Mededeling 2006/0013/EG). De nieuwe EU-strategie (Mededeling 2012/06/EG) legt enkele knelpunten van de vorige aanpak bloot, waarvan we er hier twee toelichten.

Zo komt het gebrek aan handhaving van EU-wetgeving door de lidstaten op een aantal vlakken nog steeds te veel voor. Sommige lidstaten nemen niet voldoende maatregelen om belanghebbenden te informeren, officiële inspecteurs op te leiden, controles uit te voeren en sancties op te leggen. In sommige lidstaten worden dieren massaal zonder bedwelming geslacht omdat de autoriteiten een uitzondering voor het bedwelmen toekennen zonder de kwalitatieve en kwantitatieve rechtvaardiging te beoordelen, zoals door de EU-wetgeving wordt voorgeschreven.

Een ander knelpunt is het gebrek aan voorlichting van consumenten over dierenwelzijnsaspecten. Ondanks het feit dat een meerderheid van de Europese bevolking dierenwelzijn een belangrijke zaak vindt, blijkt uit studies dat de zorg om dierenwelzijn slechts een van de factoren is die de keuze van consumenten beïnvloedt. Vaak speelt dit aspect zelfs geen rol, aangezien consumenten niet altijd goed geïnformeerd zijn over de productiemethoden en de gevolgen daarvan voor het welzijn van dieren. Uiteindelijk wordt de keuze van consumenten voornamelijk bepaald door de prijs en direct controleerbare kenmerken van levensmiddelen.

In het kader van deze problematiek zal de Europese Commissie in 2013 een consumentenonderzoek uitvoeren over de mogelijkheid om consumenten te voorzien van de relevante informatie over de bedwelming van dieren. In dit onderzoek zullen consumenten bevraagd worden of het wenselijk is om informatie over voorafgaandelijke verdoving op de etikettering van vleesproducten te voorzien. Men zal onderzoeken in hoeverre consumenten geïnteresseerd zijn in dergelijke informatie en welke informatie men specifiek op het etiket zou willen zien staan (Paun, 2012).

2 DISCUSSIE IN EUROPA

Het project '*Religious Slaughter: Improving Knowledge and Expertise through Dialogue and Debate on Issues of Welfare, Legislation and Socio-economic Aspects*', ook wel DIALREL (2010) genaamd, is een afgerond Europees FP6-project (*Specific Support Action*) waarin consumenten-aangelegenheden worden onderzocht. De hoofddoelstelling van het project is het verkennen van de mogelijkheden om een dialoog te voeren tussen relevante partijen en stakeholders en goede praktijken inzake religieuze slacht te promoten. Een tweede doelstelling was het voorstellen van een systeem voor de implementatie en monitoring van deze goede praktijken inzake religieuze slacht. Meer informatie over het project, het eindrapport of tussentijdse documenten zijn beschikbaar op de website <http://www.dialrel.eu>. Het eindrapport omvat de conclusies van het rapport alsook aanbevelingen en commentaren van betrokken stakeholders en wetenschappers.

Een belangrijke verdienste van het project is dat het heeft aangetoond dat ritueel slachten en verdoving combineerbaar zijn, via de zogenaamde *reversible stunning* (omkeerbare verdoving) (Vangoidsenhoven, 2011). Het rapport vraagt o.a. meer onderzoek om criteria te ontwikkelen die op een praktische manier mogelijk maken om te zien of het dier (nog) levend is op het moment van de slacht.

3 DISCUSSIE IN BELGIË

Bij de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu is een Raad voor Dierenwelzijn in het leven geroepen. Dit overleg- en adviesorgaan geeft advies aan de minister van Volksgezondheid of de Dienst Dierenwelzijn. Het advies handelt over allerhande kwesties in verband met dierenwelzijn. De Raad is samengesteld uit vertegenwoordigers van dierenrechtenorganisaties, consumentenverenigingen, landbouworganisaties, dierenartsenverenigingen, dierenhandelaars en dierenfokkers. Aan het hoofd van de Raad staan de voorzitter en een bureau met vijf wetenschappers (FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu, 2010). In 2008 stelde de Raad voor Dierenwelzijn een werkgroep samen om de problematiek van de slachtingen volgens de joodse en islamitische slachtmethode en meer bepaald het dierenwelzijn ervan te bestuderen. Vertegenwoordigers van de joodse en islamitische gemeenschap werden uitgenodigd voor de discussies over de joodse respectievelijk islamitische slachtmethode.

Op basis van wetenschappelijke literatuur stelde de Raad het rapport 'Welzijnsaspecten bij het slachten (drijven, fixeren, kelen) van runderen en schapen' (Peeters, 2007) voor waarin een hoog risico op welzijnsproblemen bij het onverdoofd slachten wordt aangetoond. Indien beide procedures (verdoofd en onverdoofd slachten) correct worden uitgevoerd, wordt er in de wetenschappelijk literatuur gewezen op een verhoogd risico op pijn en lijden bij het onverdoofd slachten.

Het rapport doet enkele aanbevelingen. Een correcte naleving van de Belgische en Europese wetgeving ter zake zou in theorie een waarborg moeten zijn voor een goed dierenwelzijn. Het rapport toonde echter aan dat de wetgeving niet altijd correct wordt toegepast en dat het dierenwelzijn niet altijd optimaal is. Het opleggen van extra randvoorwaarden brengt geen soelaas omdat het dierenwelzijn is gerelateerd aan de motivatie van het slachthuispersoneel en –management. Daarom wordt geadviseerd een gemotiveerde persoon aan te stellen voor de controle en advisering voor rituele slachtingen. Een andere optie is het verplichten van een kwaliteitsgarantieplan voor dierenwelzijn en het aanstellen van een verantwoordelijke voor dierenwelzijn. Bijkomende wettelijke randvoorwaarden kunnen echter niet garanderen dat het dier een minimum aan pijn, opwinding en lijden ondergaat. Daarom wordt voor het ritueel slachten van runderen en schapen geadviseerd een bedwelming vóór de keling te verplichten en in afwachting hiervan de dieren juist na het kelen te bedwelmen (Peeters, 2007).

De conclusies van het rapport liggen in dezelfde lijn als het wetenschappelijk rapport van het European Food Safety Agency (EFSA, 2004) dat concludeerde dat een dier steeds moet bedwelmd worden voor de keling vanwege ernstige welzijnsproblemen geassocieerd met het slachten zonder bedwelming.

Op basis van bovenstaande bevindingen werd er een discussie gevoerd binnen de Raad voor Dierenwelzijn. De rituele slachtmethode op zich werd niet in vraag gesteld, enkel de afwezigheid van verdoving. De islamitische gemeenschap, onder andere vertegenwoordigd door leden van de Moslimexecutieve, is de discussie aangegaan en kwam in anderhalf jaar zesmaal samen in de werkgroep, maar een consensus kon niet worden bereikt (Bonne, 2011).

Het uiteindelijk geformuleerde advies aan de minister stelt: "Bijgevolg besluit de Raad voor Dierenwelzijn dat slachten zonder verdoving onaanvaardbaar en vermijdbaar lijden voor het dier met zich meebrengt en adviseert hij de Minister om voorafgaandelijke verdoving op te leggen bij elke slachting in ons land." (Raad voor Dierenwelzijn, 2010).

Bonne (2011) stelt dat de vertegenwoordigers van de islamitische gemeenschap vermoedelijk rekening houden met hun achterban: de doorsnee moslim. Resultaten van een Europees kwalitatief onderzoek tonen aan dat moslims islamitisch slachten natuurlijker vinden dan de reguliere manier en ze verdooving percipiëren als iets onnatuurlijks. Ook de omkeerbaarheid van verdooving wordt in vraag gesteld. Echter, het onderzoek toont ook aan dat de doorsnee moslim weinig kennis hebben van het industrieel slachtproces en zich vooral baseren op hun persoonlijke ervaringen tijdens het offerfeest. Naarmate men meer kennis heeft van verdooving en het industrieel slachtproces, zijn sommigen wel te vinden voor verdooving (Bonne, 2011).

Er wordt vastgesteld dat het vlees afkomstig van onverdoofd geslachte dieren momenteel zeer gemakkelijk in het reguliere voedselcircuit terechtkomt en gecommmercialiseerd wordt zonder medeweten van de consument en dat dit vlees eveneens geëxporteerd wordt. Dit terwijl de wettelijke uitzondering om slachten voor een religieuze rite toe te staan uitsluitend voorzien is om de islamitische en joodse gemeenschap in ons land van respectievelijk halal en koosjer vlees te kunnen voorzien (Raad voor Dierenwelzijn, 2010).

De federale regering, vertegenwoordigd door bevoegd minister Onkelinx, stelde eind januari 2012 nog dat de regering Di Rupo voorstander is van verdooving bij het ritueel slachten, maar dat ze geen wettelijk initiatief zal nemen als er geen consensus kan worden bereikt met de religieuze gemeenschappen (JDW, 2012). Het federaal regeerakkoord van 1 december 2011 stipuleert dat de bevoegdheid dierenwelzijn, inclusief rituele slacht, overgeheveld wordt naar de regionale overheden (Di Rupo, 2011). In het federale parlement duikt er regelmatig een wetsvoorstel op dat onverdoofde rituele slacht in België wil verbieden, tot op heden zonder resultaat.

ECONOMISCHE ROL VAN HALAL

Officiële statistische bronnen bevatten geen gegevens over halal (of koosjer) voeding of bedrijven die deze voeding produceren/verwerken/distribueren in Vlaanderen/België. Voor informatie m.b.t. halalproductie in Vlaanderen zijn we dus aangewezen op informatie uit de literatuur, experts en betrokken organisaties uit de keten.

Een van de redenen waarom er geen officiële statistieken zijn, is dat er geen officiële, wettelijke normen zijn op het gebied van halal (of koosjer). Er is ook geen uniforme definitie van wat halalvoeding inhoudt. Hierdoor kan je dus niet bijhouden hoeveel producten die onder de noemer halal zouden (kunnen) vallen er geproduceerd en geconsumeerd worden. Er zijn ook geen cijfers over export en import van halalvoeding. Deze gegevens worden opgesteld aan de hand van douanecodes, maar deze maken geen onderscheid tussen gewone producten en halalproducten.

Er bestaan wel verschillende vormen van private certificatie, waarbij de controle wordt uitgevoerd door private controleorganismen. Deze organisaties verschillen onderling en elk promoot dan ook haar eigen manier van werken en certificeren. Productiecijfers zouden via privé-certificeringsorganisaties wel ingeschat kunnen worden, maar deze informatie is om concurrentiële redenen niet openbaar. Een andere mogelijkheid is een bevraging van spelers uit de keten, maar ook hier is informatie gevoelig.

Het gebrek aan officiële, systematisch bijgehouden cijfers inzake halal, maakt het momenteel onmogelijk om een zeer accuraat beeld te krijgen van de markt. Het bestaande cijfermateriaal is meestal het resultaat van schattingen of bevragingen. Men dient dus steeds zeer voorzichtig om te gaan met informatie over halal, zeker wanneer het kwantitatieve informatie betreft.

1 OPKOMST VAN HALAL

Halal is aan een economische opmars bezig. Hoewel halal al eeuwenlang bestaat, is het een vrij recent fenomeen om het ook als hefboom te gebruiken voor economische ontwikkeling. Een sterke economische groei en bijhorende inkomensgroei in opkomende moslimeconomieën hebben geleid tot een toenemende vraag naar gediversifieerde halalproducten, een hogere voedselconsumptie en meer mogelijkheden voor halal voedselproducenten en de halalvoedselketen.

Het economische verhaal achter halal begint bij de opkomst van de economische tijgers in Zuidoost-Azië. Maleisië was pionier en had reeds in 1975 een regelgeving rond halallabeling. Na Maleisië hebben ook andere Aziatische landen zoals Indonesië, Thailand, Brunei, Singapore en de Filipijnen zich op de halalmarkt gericht. Ook niet-islamitische landen vonden de weg naar halal. Vooral typische vleesexporterende landen zoals Australië, Nieuw-Zeeland en Brazilië maakten er een competitief speerpunt van. Momenteel is de vleesmarkt in het Midden-Oosten bijna uitsluitend in handen van deze drie landen. Lamsvlees komt er uit Nieuw-Zeeland, rundvlees uit Australië en kippenvlees uit Brazilië (Mohout, 2011).

De wereldwijde moslimbevolking wordt geschat op 1,6 miljard moslims of bijna een kwart van de huidige wereldbevolking (Agri-Food Trade Service, 2011). Het *Pew Forum on Religion & Public Life* (2011) verwacht een stijging van 35% tussen 2010 en 2030. De moslimbevolking zal dubbel zo snel aangroeien als de niet-moslimbevolking (1,5% versus 0,7%). Indien de huidige trend zich doorzet, zal 26,4% van de wereldbevolking in 2030 moslim zijn (ten opzichte van 19,9% in 1990 en 23,4% in 2010) (Pew Forum, 2011). Tabel 1 toont de moslimbevolking per werelddeel en het aandeel in de wereldwijde moslimbevolking (Agri-Food Trade Service, 2011).

Tabel 1: Moslimbevolking per regio, 2010, aantal en aandeel

Regio	Moslimbevolking (in miljoen mensen)	Aandeel in mondiale moslimbevolking (in %)
Zuidoost-Azië en Oceanië	1.005,5	62,1%
Midden-Oosten en Noord-Afrika	321,9	19,9%
Sub-Sahara-Afrika	242,5	15,0%
Europa	44,1	2,7%
Noord- en Zuid-Amerika	5,3	0,3%
Totaal (wereld)	1.619,3	100%

Bron: Agri-Food Trade Service, 2011

In Europa en Rusland leven naar schatting 44 miljoen moslims, ongeveer 2,7% van alle moslims (Agri-Food Trade Service, 2011). De Europese Unie telt 16 miljoen moslims (CEN/BT Working Group 212, 2012). In Turkije, kandidaat-lid voor de Europese Unie, wonen maar liefst 72 miljoen moslims (CEN/BT Working Group 212, 2012). In Duitsland en Frankrijk wonen elk ongeveer 4 miljoen moslims (CEN/BT Working Group 212, 2012), in het Verenigd Koninkrijk naar schatting 2 miljoen (Eblex, 2010). Het aandeel moslims in de totale bevolking van Europa wordt verwacht toe te nemen met bijna één derde tussen 2010 en 2030, van 6% van de Europese bevolking in 2010 naar 8% van de Europese bevolking in 2030. In absolute cijfers groeit de moslimbevolking van 44,1 miljoen mensen in 2010 tot 58,2 miljoen mensen in 2030. De grootste toenames, voornamelijk gedreven door migratie, zullen zich voordoen in West- en Noord-Europa, waar het percentage moslims op de totale bevolking in verschillende landen zal verdubbelen. In het Verenigd Koninkrijk verwacht men een stijging: van 4,6% moslims in 2010 naar 8,2% in 2030. In Oostenrijk zouden moslims in 2030 9,3% van de bevolking uitmaken, terwijl dat nu 5,7% bedraagt. In Zweden 9,9% in 2030 t.o.v. 4,9% vandaag. In België verwacht men dat 10,2 % van de bevolking in 2030 bestaat uit moslims, t.o.v. 6% nu. In Frankrijk hetzelfde verhaal met 10,3 % moslims in 2030 t.o.v. 7,5% vandaag (Pew Forum, 2011).

De moslims in de Europese Unie maken misschien maar een klein deel van de wereldwijde moslimbevolking uit, maar wat ze missen in aantal, compenseren ze met hun hoge koopkracht. Zo consumeren deze moslims bv. bijna drie keer meer halalvoeding, in waarde uitgedrukt, dan de 162 miljoen Indische moslims (Mohout, 2011). Bovendien zijn er heel wat socio-economische factoren die van halal in Europa een economisch interessant verhaal maken.

- De moslimbevolking in Europa is het afgelopen decennium sterk gegroeid en blijft groeien.
- De moslimbevolking verjongt en de koopkracht van deze jongeren neemt toe.
- Daarnaast blijkt dat moslims grote voedselverbruikers zijn en soms tot dubbel zoveel vlees consumeren als andere consumenten. Zo verbruiken moslims in Frankrijk tot drie keer meer kip dan het nationale gemiddelde en staan zij in voor tien procent van alle vleesconsumptie, uiteraard uitgezonderd varkensvlees (Mohout, 2011).
- Daarnaast spenderen ze een hoger percentage van hun budget aan voedsel dan niet-moslims en blijken het, eenmaal ze het product vertrouwen, zeer loyale consumenten te zijn.

- Er zijn niet alleen meer moslims, ze zijn ook 'meer' moslim. Moslims profileren zich meer op sociaal en politiek vlak en er is sprake van een groeiend bewustzijn van het religieuze. Dat heeft een impact op de consumptie (Mohout, 2011).

Tot voor kort werd de bewuste moslimconsument in niet-islamitische landen genegeerd of kon hij slechts bij kleinere spelers en zijn klassieke distributiekanaal (bv. islamitische slager of etnische speciaalzaak) terecht. Moslimconsumenten kochten koosjer voedsel (wegens overeenkomsten met halalvoorschriften) of probeerden gewoon zoveel mogelijk 'verboden' voedselproducten te vermijden (Agri-Food Trade Service, 2011).

De vraag naar halalvoedselproducten neemt echter sterk toe. Nieuwe generaties moslims willen halalvarianten van populaire producten. Supermarkten en voedselbedrijven zien nieuwe binnenlandse groei- en exportkansen en investeren in de introductie van halalproducten in hun aanbod of richten zich op nieuwe moslimmarkten (Agri-Food Trade Service, 2011).

2 HALAL VOEDSELMARKT

2.1 Mondiale en Europese markt

De wereldwijde halalindustrie, waarvan voeding slechts een onderdeel is, zou naar schatting 2,1 biljoen¹ of 2.100 miljard dollar waard zijn (Club Halal, 2012).

Een recente studie brengt de wereldwijde halalvoedselmarkt in kaart (Agri-Food Trade Service, 2011). Deze markt is naar schatting 632 miljard dollar waard (in 2010) en vertegenwoordigt ongeveer 17% van de wereldwijde voedselmarkt. De markt kende het afgelopen decennium een forse groei en is niet significant achteruit gegaan tijdens de globale financiële recessie, ondanks een lichte vermindering (29 miljard minder) ten opzichte van de voorspelde groei voor 2010 (661 miljard dollar). De globale halalmarkt is met 12,6% gegroeid tussen 2004 en 2010. Tussen 2009 en 2010 groeide de waarde van de markt met 4,2%. De belangrijkste (relatieve) groei tekende zich in 2010 af in Oceanië/Australië (33,3%). De belangrijkste groei in absolute aantallen zit in Azië.

De belangrijkste bijdragen aan de halalmarkt komen uit Azië, met als belangrijkste landen Indonesië, China, India, Maleisië en Arabische landen als de Verenigde Arabische Emiraten, Bahrein, Saudi-Arabië, Oman, Qatar en Koeweit (verenigd in het Arabische handelsblok 'The Gulf Cooperation Council').

Er is een groot potentieel voor halalproducten in landen waar moslims een minderheid vormen. In Europa zijn vooral Rusland, Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk verantwoordelijk voor de groei in de markt.

¹ Een biljoen is tien tot de 12e macht, dus 1.000.000.000.000 dollar.

Tabel 2: Halalvoedselmarkt, per regio, per jaar, in miljard US dollar

Regio	2009	2010	% verschil
Afrika	150,6	155,9	3,5
Azië	400	418,1	4,5
Europa	66,6	69,3	4,1
Australië/Oceanië	1,2	1,6	33,3
Noord- en Zuid-Amerika	16,1	16,7	3,6
Totaal (wereld)	634,5	661,6	4,3

Bron: Agri-Food Trade Service, 2011

Een belangrijke tendens in de halalmarkt is de wereldwijde verschuiving binnen de ketens. De traditionele kanalen, zoals etnische speciaalzaken of moslimslagers, worden bijgetreden door westerse supermarktketens en voedingsbedrijven die ook een deeltje van de groeiende koek willen. Ook is er een toename van gebruik van halalvoeding in de sector van de voedingsdiensten: horeca, cafetaria's, scholen, enz.

De halalmarkt in Europa en Rusland (2010) wordt geschat op 69,3 miljard dollar. Het gaat hier om een stijging van 4,1% ten opzichte van 2009. Binnen Europa heeft Frankrijk de grootste halalmarkt, goed voor een jaarlijkse verkoop ter waarde van 7,6 miljard dollar. Ook Duitsland en Nederland spelen een belangrijke rol. De haven van Rotterdam speelt een belangrijke rol als importhaven voor de EU, met speciale voorzieningen voor halalproducten (Agri-Food Trade Service, 2011). Door de groeiende moslimbevolking in West-Europa is ook de Europese halalmarkt een groeiende markt. Verschillende Europese bedrijven, waaronder enkele Belgische bedrijven, zijn belangrijke halalproducenten en -exporteurs. Niet alleen groeit de Europese markt snel, ook de export en import neemt toe (CEN/BT Working Group 212, 2012). Niet-Europese landen richten zich steeds meer op export naar de koopkrachtige Europese moslimconsument.

2.2 Nederlandse markt

Belangrijke factoren in de ontwikkeling van de Nederlandse halalmarkt zijn de grootte van en groei in het aandeel moslims onder de Nederlandse bevolking. In 2004 leefden er in Nederland naar schatting 945.000 moslims. Moslims maken 5,8% van de totale Nederlandse bevolking uit en aangenomen wordt dat hun aantal sindsdien is toegenomen (Brinkman, 2006). Moslims met Turkse origine vormen de grootste groep moslims (328.000). Moslims met Marokkaanse roots vormen de tweede grootste groep (295.000). De twee groepen vertegenwoordigen samen twee derde van de Nederlandse moslimbevolking.

Verschillende factoren verklaren de succesvolle opkomst van halal in Nederland. Een eerste factor is de verbreding van de markt, niet enkel onder impuls van verwachtingen van moslimconsumenten, maar ook door verwachtingen van de niet-moslimconsument. Het multiculturele karakter van de Nederlandse samenleving stimuleert bovendien de vraag naar etnische producten, aangepast aan consumenten van verschillende etniciteit en religie. De markt speelt hier op in. Een ruimere trend van bewuster consumeren draagt ook bij tot het succes van halal in Nederland. De consument wil bewuster omgaan met het aanschaffen van voedingsproducten. Denk maar aan de opkomst van biologische producten, milieuvriendelijke(re) of faire trade-producten. Ten slotte speelt ook de mogelijke toetreding van Turkije tot de Europese Unie in de nabije toekomst een rol. Nederlandse voedingsproducenten en distributeurs zien

interessante mogelijkheden om hun afzetmarkt te vergroten en verkennen en investeren in halalproductie (Club Halal, 2012).

Als we kijken naar de *product life cycle* (introdactie, groei, maturiteit, achteruitgang), dan bevinden halalproducten in Nederland zich (anno 2006) in de groeifase. Brinkman (2006) stelt dat dit voornamelijk komt door een nieuwe doelgroep: de 'poldermoslim'. Deze groep wordt momenteel beschouwd als een nichemarkt binnen de halalmarkt. In het verleden werden halalproducten vooral aangeboden door islamitische distributiekkanalen, maar ondertussen zijn steeds meer Nederlandse distributeurs overtuigd van mogelijke opportuniteiten in deze markt. Men verwacht dat de vraag naar halalproducten niet snel zal afnemen (Brinkman, 2006). De waarde van de huidige Nederlandse halalvoedselmarkt wordt geraamd op 2,7 miljard euro (Club Halal, 2012). Brinkman (2006) analyseerde de Nederlandse halalmarkt en ging op zoek naar opportuniteiten en bedreigingen voor Nederlandse producenten en distributeurs. We vermelden in tabel 3 kort de belangrijkste conclusies.

Tabel 3: Opportuniteiten en bedreigingen in de Nederlandse halalmarkt

Opportuniteiten	Bedreigingen
<ul style="list-style-type: none"> • Tweede generatie koopt steeds meer in de supermarkt (one-stop-shopping). • De meeste omgevingsfactoren blijken opportuniteiten met zich mee te brengen. De belangrijkste zijn de toenemende moslimbevolking, de grote omvang van deze gezinnen en de hogere uitgaven aan voedsel. • De tweede generatie moslims schat de Nederlandse halalvoedsel leveranciers bijna even hoog in als de islamitische, traditionele leveranciers. Bij de eerste generatie moslims bleken de islamitische leveranciers nog een grote voorsprong te hebben. • De bestaande Nederlandse distributiekkanalen vormen een opportuniteit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Moslims zijn vrij wantrouwig ten opzichte van de authenticiteit van halal. • Nederlandse bedrijven hebben het moeilijker om het vertrouwen van de moslimconsument te winnen. • Het inkomen van moslims is over het algemeen lager dan bij de autochtone Nederlanders en de werkloosheid hoger. Het niveau van scholing neemt echter toe. Dat zal een positief effect hebben op zowel inkomen (stijging) als werkloosheid (daling). • De bedreiging komende van nieuwe kleinere spelers op de markt wordt vrij laag ervaren (hoge marktinstapkosten), grote nieuwkomers kunnen wel een bedreiging vormen (kunnen instapkosten spreiden). De onderhandelingspositie van consumenten en retailers wordt sterker, door het stijgende aanbod. De onderhandelingspositie van leveranciers van gecertificeerde ruwe materialen is zeer sterk (wegens kleine groep), maar kan in de toekomst afnemen.

Bron: Brinkman, 2006

2.3 Belgische halalmarkt

Volgens de Club Halal van Awex (2012) is de Belgische context vergelijkbaar met de Nederlandse context: het multiculturele karakter, het aandeel van de moslimbevolking in de totale bevolking, de etnische compositie van de moslimbevolking, de marktgrootheid, de marktspelers in de halalindustrie (certificeerders, bedrijven,...) en de beschikbare infrastructuur. Een zeer voorzichtige raming van de mogelijke waarde van de Belgische halalvoedselmarkt op basis van de Nederlandse gegevens komt op 1,7 miljard euro. Deze raming is een zeer voorzichtige raming en dient vooral om een grootteorde van de Belgische halalmarkt voor voeding aan te geven.

DE BELGISCHE HALALKETEN

1 PRIMAIRE SECTOR

Hoewel ook processen die te maken hebben met voedsel halal kunnen zijn, wordt er meestal nog geen onderscheid gemaakt tussen halal en niet halal op het niveau van landbouwbedrijven. Halal wordt meestal vereenzelvigd met een bepaalde wijze van slachten van dieren, maar in sommige certificatieschema's en interpretaties gaat men verder tot op het landbouwbedrijf. De halalnormen die daar gehanteerd worden, stemmen nagenoeg volledig overeen met de normen die gelden voor de productie van biologisch vlees, zijnde dat hoofdzakelijk het aspect dierenwelzijn, veevoeding en het gebruik van geneesmiddelen als belangrijk wordt beschouwd (halalaudit.nl, 2012). Een voorbeeld hiervan is de Stichting Groene Moslims, een organisatie in Nederland, die de link wil leggen tussen eeuwenoude halalvoedingsvoorschriften en het moderne streven naar duurzaamheid (Stichting Groene Moslims, 2012).

Ook de primaire sector is zich bewust van de opkomende halalmarkt. Zo onderzoekt het Innovatiesteunpunt voor land- en tuinbouw mogelijke opportuniteiten in de markt van etnische voeding en wil de sector sensibiliseren over het belang van de allochtone doelgroep en hun specifieke voedingsbehoeften. Zo gingen zij bv. in dialoog met een aantal halalvleesverwerkers en verschillende afzetkanalen. De bedoeling is om in de toekomst land- en tuinbouwers te kunnen adviseren bij het bereiken van deze niet evidente doelgroep (Verdonck, 2012). Ook VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) volgt het halaldossier op. Eind 2012 vond een seminarie plaats voor geïnteresseerde exporterende bedrijven. In 2013 zal in overleg met de exporterende bedrijven de opportuniteiten van de halalmarkt (voornamelijk voor de pluimveesector) verder onderzocht worden.

2 SLACHTHUIZEN

2.1 Situatieschets van rituele slacht in het Belgische slachthuizenlandschap

In een wetenschappelijk rapport dat werd opgesteld voor de Raad voor Dierenwelzijn, werd een situatieschets toegevoegd van het slachten van kalveren, runderen en schapen in België (Peeters, 2007). De situatieschets werd opgesteld aan de hand van een enquête, ingevuld door Belgische slachthuizen. Tabel 4 geeft het aantal (en percentage) slachthuizen weer waar conventionele, rituele of beide slachtingen werden uitgevoerd.

Tabel 4: Frequentieverdeling van de slachthuizen waar conventioneel, ritueel of op beide manieren wordt geslacht, per diersoort, 2005

Diersoort	Slachtwijze						
		conventioneel		conventioneel + ritueel		ritueel	
	<i>Totaal aantal slachthuizen</i>	<i>Aantal slachthuizen</i>	<i>Aandeel in totaal voor diersoort (%)</i>	<i>Aantal slachthuizen</i>	<i>Aandeel in totaal voor diersoort (%)</i>	<i>Aantal slachthuizen</i>	<i>Aandeel in totaal voor diersoort (%)</i>
Kalveren	34	16	47	14	41	4	12
Runderen	40	16	40	24	60	0	0
Schapen	26 ¹	11	42	7	27	7	27

¹ = één ondervraagde heeft niet geantwoord op vraag van frequentie.

Bron: Peeters, 2007

Geen enkel runderslachthuis voerde enkel rituele slachtingen uit in 2005, terwijl dat wel het geval is in respectievelijk 12% en 27% van de slachthuizen waar kalveren en schapen werden geslacht. In 60% van de runderslachthuizen werd zowel conventioneel als ritueel geslacht. Wat de pluimveeslachthuizen betreft, wist VIP, de federatie van de industriële pluimveeslachthuizen, dat al haar leden in min of meerdere mate aan halalproductie doen (Truyen, 2011).

Slechts één slachthuis maakte melding van joodse rituele slachtingen (koosjer). Aangezien dit maar gaat over 0,02% van de slachtingen in slechts één slachthuis (runderen), werd dit niet als representatief beschouwd en dus niet verder in beschouwing genomen in het rapport. Met andere woorden alle rituele slachtingen waarvan sprake in de resultaten waren slachtingen volgens de islamitische ritus.

2.2 Rituele slacht en verdoving

Respectievelijk 4,5% en 5,6% van de ritueel geslachte kalveren en runderen werden bedwelmd vóór de keling. Deze rituele slachtingen mét bedwelming werden uitgevoerd in vijf runderslachthuizen en twee kalverslachthuizen. De twee kalverslachthuizen zijn slachthuizen die geen conventionele, maar enkel rituele slachtingen (ongeveer 1500/jaar) uitvoerden. In de runderslachthuizen waar voornamelijk conventioneel geslacht werd en slechts gering ritueel, werden de dieren wel bedwelmd voor de islamitische slachtingen. In geen enkel slachthuis en bij geen enkele diergroep werden dieren bedwelmd na de keling (Peeters, 2007). De overgrote meerderheid van ritueel geslachte kalveren en runderen in Belgische slachthuizen werd dus niet vooraf verdoofd.

Het geschatte percentage schapen en lammeren dat zonder bedwelming werd geslacht (onverdoofde rituele slacht) loopt voor België op tot 40% van de lammeren en 92% van de schapen. Uit een Europese studie blijkt dat in België en Frankrijk vooral voor schapen een hoog aantal dieren onbedwelmd wordt geslacht in vergelijking met andere EU-landen (FCEC, 2007).

In België worden pluimvee en konijnen tijdens het halalslachten wel verdoofd (Raad voor Dierenwelzijn, 2010). De reden hiervoor is dat slachten zonder verdoving onmogelijk is voor sterk geautomatiseerde pluimveeslachtlijnen met hoge slachtritmes. In kleine, ambachtelijke pluimveeslachthuizen wordt er nog wel manueel gekeeld en daar wordt bijgevolg soms ritueel geslacht zonder verdoving (Truyen, 2011).

2.3 Aandeel rituele slacht in totale slacht

Tabel 5 toont het aandeel rituele geslachte dieren ten aanzien van het totaal aantal geslachte dieren in Belgische slachthuizen. De data, voor 2008 tot en met 2010, zijn afkomstig uit het antwoord van Minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid Sabine Laruelle op de schriftelijke vraag nr. 153 van volksvertegenwoordiger Flor Van Noppen van 10 juni 2011. Het percentage ritueel geslachte runderen bedraagt 6,3% tot 8,2% van het totale aantal geslachte runderen. Bij kalveren schommelt dit percentage rond de 3,5%, met uitzondering van 2008 waar meer dan 11% van de kalveren ritueel geslacht werd. Bij schapen wordt slechts een kleine minderheid conventioneel geslacht. Schapen zijn bij uitstek de diercategorie waarbij rituele slacht van groot belang is (tot een aandeel van 78%).

Tabel 5: Aandeel rituele slachting ten opzichte van totale slachtingen in Belgische slachthuizen, per jaar, per diercategorie, 2008-2010

Jaartal	Rituele slachting (%)					
	Runderen		Kalveren		Schapen	
	Aantal	Percentage van totaal aantal geslachte runderen	Aantal	Percentage van totaal aantal geslachte kalveren	Aantal	Percentage van totaal aantal geslachte schapen
2008	32.772	6,3%	31.871	11,3%	96.908	73,4%
2009	34.940	7,3%	10.996	3,5%	101.206	75,0%
2010	41.159	8,2%	11.143	3,3%	111.099	78,2%

Bron: Antwoord van Minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid op de schriftelijke vraag nr. 153 van de heer volksvertegenwoordiger Flor Van Noppen van 10 juni 2011.

Tijdens het Offerfeest kunnen dieren ritueel geslacht worden in tijdelijke erkende slachtplaatsen, maar ook in slachthuizen. Dieren die tijdens het Offerfeest ritueel zijn geslacht in de slachthuizen zijn in deze data meegenomen. Tussen 2008 en 2010 ging het om ongeveer 15.000 schapen en tussen de 2600 - 3800 runderen, op jaarbasis. Het merendeel van de schapen en geiten voor het Offerfeest wordt geslacht in tijdelijk erkende slachtplaatsen.

3 VOEDINGSNIJVERHEID

De enige manier om de Vlaamse voedingsbedrijven die zich bezighouden met halalvoeding te identificeren, is een bevraging. Officieel cijfermateriaal over het aantal bedrijven, de omzet gelieerd aan hun halalproductie, het halalproductenassortiment en de bestemming (binnenlandse markt of export) is niet beschikbaar. Een eerste poging om beter zicht te krijgen op de halal sector binnen de voedselverwerkende nijverheid vinden we terug bij AWEX, het *Agence Wallonne à l'Exportation et aux Investissements Étrangers*, de Waalse tegenhanger van FIT, *Flanders Investment and Trade* (Deschamps, 2012).

AWEX steunt actief de halalsector en richtte in 2010 daartoe de Club Halal op. Deze club verenigt exporterende Waalse bedrijven die zich richten op de halalmarkt. Een dergelijk initiatief bestaat momenteel nog niet aan Vlaamse zijde. AWEX wil de halalsector ondersteunen en hoopt ook een beter zicht te krijgen op de markt in Wallonië/België. Dit kan ook voor Vlaanderen interessant zijn. Grote verschillen tussen de halalmarkt en -keten in Wallonië en Vlaanderen worden niet direct verwacht. Een bespreking van de Club Halal is hier dan ook op zijn plaats.

Qua productaanbod kunnen er natuurlijk wel verschillen zijn, gelieerd aan bestaande verschillen in landbouwteelten en activiteiten van de gevestigde voedingsbedrijven. Zo is halagevogelte bv. belangrijk voor Vlaanderen, dat het gros van de Belgische kippenkweek op zich neemt, terwijl dit voor Wallonië veel minder van belang is.

Begin 2012 telde de Club Halal 69 bedrijven, waarvan 43 bedrijven (62%) uit de voedingssector. Dit geeft aan dat halal ook in andere sectoren ingang vindt, maar dat voeding nog steeds de belangrijkste markt is. Binnen de voeding spelen vleesproducten wel een heel belangrijke rol. Bij de niet-voedingsbedrijven gaat het om nichemarkten en gespecialiseerde producten en diensten.

De Club Halal omvat niet alle bedrijven die zich met halal bezighouden, maar men vermoedt dat de bedrijven in de Club een goede weerspiegeling zijn van de Waalse halalmarkt. Naast gevestigde waarden uit de halalbranche, treden ook bedrijven toe die plannen hebben om zich op de halalmarkt te richten of willen onderzoeken of dergelijke plannen zinvol of mogelijk zijn.

Naast de voedingssector richt Club Halal zich ook op andere economische takken die halal kunnen produceren. De website bevat een lijst van alle betrokken bedrijven (<http://www.clubhalal.be>). De leden uit de voedingsindustrie produceren vlees en vleeswaren, brood, deegwaren, banketbakkerij en koekjes, eieren, vis, gebak, koekjes, melk en melkproducten, babyvoeding, olie, chocolade, allerhande biologische voeding, dranken, sauzen, fruit en groenten en afgeleide producten (bv. confituur), bereide gerechten, en ruwe ingrediënten/bestanddelen (nog te verwerken in gerechten). De bedrijven uit de non-foodsector zijn actief in de sector van traiteurs, transport/logistiek, farmacie, cosmetica, verpakkingen, hygiëne en gezondheid en bouw.

In de beginfase van de Club Halal was er weinig enthousiasme vanuit bedrijven om marktinformatie mee te delen. Enerzijds om concurrentiële redenen, anderzijds vanwege de gevoeligheid van het halaldossier; denk maar aan de vaak negatieve berichtgeving in de media. Sinds de oprichting van de Club Halal is er echter een verandering in de houding merkbaar: bedrijven staan minder weigerachtig om met hun halalverhaal naar buiten te komen en er is een zekere trots deel uit te maken van een groeiende en veelbelovende markt (Deschamps, 2012).

Tijdens een bijeenkomst in februari werden de leden bevroegd. Het doel van een dergelijke bevraging is een zicht te krijgen op de toestand van de markt. Via jaarlijkse herhalingen zou dit kunnen leiden tot een halalbarometer die de vinger aan de pols houdt.

Er is geen goed zicht op wie zich specifiek richt op de halalmarkt in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

4 BINNENLANDSE MARKT, EXPORT EN IMPORT

De binnenlandse halalmarkt is momenteel nog een groot vraagteken. Het enige wat ongeveer zeker is, is dat deze markt niet zo belangrijk is voor halalproducerende voedselbedrijven. Via een bevraging van de retailers zou je meer zicht krijgen op de binnenlandse markt, maar deze dient aangevuld te worden met gegevens over de traditionele islamitische distributiekanaalen (slagers, speciaalzaken,...), die nog steeds het gros van de binnenlandse halalconsumenten voorziet van halalvoeding.

Gezien het economische belang van de halalexport, focussen we ons op export. Een reden waarom de halalexport economisch belangrijker is dan de binnenlandse markt, is dat de binnenlandse markt te klein is om enkel voor deze markt te produceren. Dit gegeven geldt niet enkel voor de halalsector, maar voor de voedingssector in het algemeen. Daarnaast speelt ook een gebrek aan vertrouwen in het huidige Belgische certificatielandschap een rol. Pas wanneer de interne markt beter geregeld is, kan de exploitatie van de binnenlandse markt door de Belgische/Vlaamse voedingsbedrijven van start gaan (Bruffaerts, 2011). In vergelijking met andere Europese landen, wordt wel vermoed dat België/Vlaanderen geen grote halalexporteur is.

Over het algemeen kan men stellen dat de halalmarkt in onze buurlanden (Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Frankrijk en Nederland) sterker ontwikkeld is. Landen als Nederland en Frankrijk staan verder met de productie van halalproducten. In Frankrijk experimenteren fastfoodketens al met speciale halalrestaurants (zie kader). Duitsland staat dan weer sterk in de distributie van halalproducten. Maar ook andere landen beginnen in te zetten op distributie: Nederland heeft in de Rotterdamse haven een speciale halalhub ontwikkeld en ook de haven van Marseille heeft plannen in die richting. In België heeft de haven van Zeebrugge, gespecialiseerd in de opslag en distributie van voedselproducten, in juli 2012 een halalcertificaat behaald (Deschacht, 2012). Ook de Luikse luchthaven van Bierset heeft de ambitie om een Europese hub voor halalvoeding te worden (FZ, 2011).

KADER: QUICK FRANKRIJK GAAT HALAL

De fastfoodketen Quick besliste om in november 2009 een volledig halalmenu aan te bieden in acht Franse vestigingen. Enkel een poster aan de deur bracht de bezoekers op de hoogte. Zonder verdere publiciteit berustte het succes dus enkel op mond-tot-mondreclame. Volgens de Franse krant *Le Nouvel Observateur*, is de omzet meer dan verdubbeld. De CEO van Quick bevestigde dat sommige vestigingen inderdaad verdubbelden in omzet, van 1,5 miljoen euro naar 3 miljoen euro. Ondanks het protest en de politieke discussie was het resultaat zo overdonderend dat er 14 bijkomende vestigingen overschakelden naar halal. Het bepalen van welke Quick-vestigingen halal gaan aanbieden was trouwens eenvoudig, maar slim bedacht (Mohout, 2011). Men onderzocht de verkoop van de *King Fish* (een hamburger met vis) en die van de *Big Bacon* (met varkensvlees) tijdens de ramadan, de vastenmaand van de moslims. Op basis van die vergelijking werd bepaald of er voldoende vraag is naar halalproducten. Uit eenzelfde onderzoek in België kwam geen enkel restaurant met een voldoende halalprofiel naar voren. Daarom werd beslist om geen halalproducten aan te bieden in Belgische filialen (De Morgen, 2012).

Voor bepaalde sectoren is halal wel een belangrijk onderdeel van de export. Als we ons beperken tot vlees en gevogelte, dan kunnen we stellen dat de export van halalgevogelte en bijhorende producten een belangrijk segment is binnen die sector. Export van halalproducten in de schapensector wordt klein ingeschat. Voor runderen is in bepaalde perioden meer halalexport, maar sinds de dioxinecrisis zijn deze markten grotendeels door Frankrijk ingenomen. België heeft zich daar nooit volledig van hersteld (Vangoïdsenhoven, 2011).

Belangrijke markten zijn:

- Europese buurlanden, met een belangrijke moslimminderheid (bv. Frankrijk)
- de landen van de *Gulf Cooperation Council* (GCC)²
- Noord-Afrika
- Zuidoost-Azië (vooral Indonesië en Maleisië).

² The *Cooperation Council for the Arab States of the Gulf* is een politieke en economische unie naar het voorbeeld van de Europese Unie en bestaat uit Bahrein, Koeweit, Qatar, Saoedi-Arabië en de Verenigde Arabische Emiraten.

Met de voortschrijdende Europese integratie komen ook nieuwe moslimlanden (Balkan, Turkije,...) in zicht. Ook vanuit de Europese Unie wordt er werk gemaakt van handelsakkoorden met belangrijke halallanden of -regio's (bv. met de GCC). Het handelsbelang van halalexport neemt toe.

Naast de binnenlandse markt en export is er ook de kwestie van de import uit opkomende halalproducerende landen. Dit is sterk gelinkt aan de huidige economische ontwikkelingen in zowel het Midden-Oosten als in Zuidoost-Azië. Deze landen willen exporteren en zien in de kleine maar groeiende en welvarende moslimbevolking in Europa een aantrekkelijke exportmarkt.

Het economische belang van het halaldossier is dus dubbel. Enerzijds zijn er de economische kansen voor exporterende Vlaamse bedrijven die zich aandienen. Anderzijds is er het gegeven van toenemende concurrentie tussen Vlaamse/Belgische voedingsbedrijven en exporterende voedingsbedrijven uit moslimlanden op de eigen Belgische/Europese markt.

Bovenstaande bespreking brengt ons bij belangrijke obstakels in het halaldossier: het ontbreken van een halalstandaard, een wildgroei aan private certificeringsorganisaties en een onbestaande consumentenbescherming. We behandelen de uitdagingen in het halaldossier verder in dit rapport.

5 CERTIFICERING

Het ontbreken van een halalstandaard en bijhorende regelgeving zorgt voor een wildgroei aan certificeringsorganismen, elk met eigen criteria, controlemethoden en kostenverrekening. Deze organismen kunnen in een commerciële vorm of als vereniging zonder winstoogmerk opereren. In sommige gevallen nemen moskeeën de rol van certificatie-instelling op zich. In Frankrijk bijvoorbeeld zijn het vooral de moskeeën die actief zijn als controle-organisme. Het gaat hier om de drie grootste moskeeën van het land (de Grande Mosquée de Paris, Evry en Lyon). Samen zijn ze verantwoordelijk voor de halalcertificatie van de meerderheid van halalproducten in Frankrijk (Behalal.be, 2012). Sommige organisaties zijn dan weer verbonden aan bepaalde bedrijven omdat die bedrijven zowel kweker als slachter tegelijk zijn (Slaats, 2011b).

In België zijn er een tiental halalcontroleorganismen (zie tabel 6). Er is echter geen officiële lijst, de opsomming is dus waarschijnlijk niet exhaustief.

Tabel 6: Certificeringsorganismen in België

Naam certificeringsorganisme	Plaats
European Islamic Halal Certification – EIHC	Brussel
Institut Islamique des viandes et de l'agroalimentaire	Brussel
Brussels Enterprises commerce and industry – BECI (ontstaan uit de Kamer van Koophandel Brussel en het Verbond van Ondernemingen Brussel)	Brussel
Eurohalal (ex- ECCH: European Certification and Control of Halal)	Brussel
Halal Food Council of Europe – HFCE	Brussel
Halal Control & Certification Belgium – HCCB	Brussel
Halal Guarrantee et Service Controle Halal	Brussel
Halabel International Belgium	Luik

Bron: Slaats, 2011b

Daarnaast is er ook de Halal Federation of Belgium (HFB), opgericht in 2007, waarvan enkele controle-organismen lid zijn. Behalal geeft op zijn website een overzicht van halalcontroleorganismen in Europa (Slaats, 2011b).

Bovendien werken Belgische bedrijven ook met buitenlandse certificeringsorganismen samen, bv. wanneer het land of het bedrijf dat ze als klant hebben, een specifiek certificaat eist. Een certificeringspartner uitkiezen is voor een voedselproducent/-exporteur geen sinecure. Het probleem is dat verschillende importerende klanten en landen andere certificeringspartners opleggen. Elke markt moet apart bekeken worden. Eenmaal een certificaat in handen, kan je enkel produceren voor landen/bedrijven die dat certificaat aanvaarden. De keuze van één certificeringsorganisme kan bepaalde deuren openen en andere sluiten. Daarom werken sommige Belgische bedrijven met meerdere certificeringsorganismen om zo aan de wensen van meerdere klanten te kunnen voldoen.

De verschillen tussen de regio's zijn groot, stelt De Praetere, algemeen directeur bij het bedrijf Volysstar in het magazine Wereldwijs (FIT, 2012). In landen met een moslimmeerderheid, zoals in het Midden-Oosten, stelt men zich doorgaans niet de vraag of iets halal is, omdat men ervan uitgaat dat alles halal is. De verwachtingen blijven gewoonlijk beperkt tot het correct slachten, al of niet met verdoving. In landen met een belangrijke niet-moslimgemeenschap zoals Indonesië of Maleisië bekijkt men halal ruimer. Niet alleen het slachten, maar ook (dierlijke) ingrediënten – zowel in voeding als in niet-voedingsproducten – worden er onder de loep genomen. In landen met een moslimminderheid (bv. Europese landen) is er niet altijd voldoende kennis over halal. Soms worden uit onwetendheid heel strenge eisen gesteld die in de praktijk moeilijk haalbaar zijn. Het is dus niet gemakkelijk om voor alle markten een gepaste oplossing te vinden. De Dienst Reglementering van Flanders Investment and Trade (FIT) helpt bedrijven in deze zoektocht (Bruffaerts, 2012).

6 DISTRIBUTIE

Traditioneel zijn er drie distributiekanaalen voor halalvlees:

- De islamitische slager: een aandeel van 75 à 80% in Frankrijk en Nederland, het aandeel in België ligt nog hoger.
- De supermarkt: 3 à 4% in België en Nederland.
- Het landbouwbedrijf of het slachthuis: in Nederland gaat het om 10 tot 13%. Het vlees wordt aangekocht bij de boer en geslacht op het landbouwbedrijf of thuis. Tijdens het Offerfeest kopen vele moslimfamilies op deze manier een dier om te slachten (Bonne & Verbeke, 2008a).

De traditionele verkoopkanalen spelen de belangrijkste rol in de distributie van halalproducten, zeker voor gevogelte, vlees en vleesproducten. Moslims kopen halalvlees vooral van halalslagers en andere gespecialiseerde winkels.

DE HALALCONSUMENT

Wanneer men het halalconsumentenpubliek in kaart wil brengen, richt men zich in de literatuur logischerwijze op het aantal moslims in de onderzochte regio. Vaak wordt gesteld dat ook niet-moslims soms halal (of koosjer) consumeren, om diverse redenen: gezondheid, kwaliteit, versheid, dierenwelzijn. We kunnen er echter vanuit gaan dat deze groep zeer klein is. Het onbewust consumeren van halal of koosjer voedsel is echter ook een mogelijkheid.

In België leven naar schatting 630.000 moslims (Hertogen, 2008; The Pew Forum on religion & public life, 2012), voornamelijk met Turkse en Noord-Afrikaanse roots. Dit is goed voor 6% van de Belgische bevolking. In Brussel is dit 25,5%, in Wallonië 4,0% en in Vlaanderen 3,9% van de totale bevolking.

Onderzoek naar consumptiegedrag en attitudes bij Belgische moslims is schaars. Karijn Bonne voerde aan de UGent onderzoek uit naar de motivaties en attitudes van moslimconsumenten in België, met de focus op vleesconsumptie. We lichten bondig enkele onderzoeksresultaten toe.

Uit onderzoek (Bonne e.a., 2009) naar de determinanten van de consumptie van halalvlees door Belgische moslimconsumenten, blijkt dat een positieve gezondheidsclaim toegeschreven aan halalvlees een goede voorspeller is van de intentie om halalvlees te consumeren³. Mogelijke barrières zijn het gepercipieerde gebrek aan veiligheidsmaatregelen of gebrek aan afdoende controlering. De onderzochte moslims kun je verder onderverdelen naargelang ze zichzelf identificeren als zijnde een moslim en naargelang de graad van acculturatie met het gastland. Acculturatie is het proces waarbij cultuur van de ene groep (het gastland) wordt overgenomen door een andere groep (de moslimimmigranten). Moslims die lager scoren op acculturatie beroepen zich sterk op hun persoonlijke positieve attitude ten opzichte van de gezondheidsstatus van halalvlees. Moslims die hoger scoren op acculturatie doen naast hun gezondheidsattitude ook een beroep op hun dierenwelzijnsattitude en attitude inzake veiligheid in de beslissing om al dan niet halalvlees te gaan consumeren. Moslims die zichzelf sterker identificeren als moslim, consumeren halalvlees omdat ze geloven dat het gezond is. Moslims die lager scoren op dit criterium blijken vooral beïnvloed te worden door religieuze *peers*, gekoppeld aan hun persoonlijke gezondheidsattitude en bezorgdheid over beschikbaarheid.

In diezelfde bevraging werd ook onderzoek gedaan naar het vertrouwen van de Belgische moslims in communicatiebronnen m.b.t. halalvlees en hun vertrouwen in de belangrijkste actoren en instellingen die zich bezighouden met monitoring en controle (Bonne & Verbeke, 2008b). Uit de bevraging blijkt dat de islamitische instellingen, en dan vooral de islamitische slager, het meeste vertrouwen krijgen inzake communicatie rond en controle van halalvlees. Op basis van dit vertrouwen is het mogelijk om vier verschillende marktsegmenten te onderscheiden: onverschillig (29,1%), betrokken (9,7%), overtuigd (33,1%) en idealist (26,7%).

Onverschillige consumenten zijn niet echt zeker wie de halalstatus van vlees zou moeten monitoren en staan het meest open voor de aankoop van halalvlees in de supermarkt. Betrokken moslimconsumenten zijn het meest ongerust over een gebrek aan informatie, over slechte hygiëne en veiligheid en neigen daardoor eerder Belgische dan islamitische instellingen te vertrouwen als het gaat om monitoring en controle. De overtuigde groep heeft een zichtbare voorkeur voor islamitische instituties inzake communicatie en monitoring van halalvlees. De idealisten, vooral

³ Gegevens werden verzameld door middel van een enquête met 367 moslims tijdens de zomer van 2006 in België.

jongere moslims, moslims van de tweede generatie en moslims met een sterk 'moslimbewustzijn' verschillen van de overtuigde groep doordat ze heel weinig vertrouwen hebben in de Belgische instellingen.

Een kwalitatieve studie op basis van 50 diepte-interviews met eerste generatie en tweede generatie moslims in België gaat verder in op de motivaties van Belgische consumenten om halalvlees te consumeren (Bonne & Verbeke, 2006). Deze studie gebruikt de *means-end chain theory* om te onderzoeken welke toegeschreven eigenschappen aan vers vlees belangrijk zijn voor moslims, wat uitmondt in een hiërarchische waardenmap, een visuele voorstelling van de gevonden motivaties. Verschillen in de motivaties kunnen verklaard worden door generatie, leeftijd en gender. Over het algemeen (voor alle respondenten) zijn gezondheid, geloof, respect voor dierenwelzijn, genieten van het leven en zorg voor de familie de belangrijkste doelstellingen die moslims nastreven bij het aankopen van vlees. Voor een diepgaandere bespreking verwijzen we naar Bonne en Verbeke (2006).

Ondanks het feit dat supermarktketens zich meer en meer bewust worden van de halalmarkt en dit zich vertaalt in een (toenemend) aandeel halalproducten in hun aanbod, weegt voor vele moslims het gemak, de *convenience*, van één stop bij de supermarkt niet op tegen hun band met de moslimslager of islamitische speciaalzaak. Recent Brits onderzoek bevestigt dit. Britse halalconsumenten beschouwen de moslimslager/verkoper als een voordeel op het vlak van vertrouwen (het woord van een moslimslachter inzake halal boezemt vertrouwen in), service, maatwerk en prijs. Vaak heeft men ook een band met deze persoon, is er een sociale relatie binnen de lokale moslimgemeenschap. Men vertrouwt zijn slager erop de regels inzake halal te respecteren. Van de 55% van de Britse moslimconsumenten die een sterke voorkeur bleek te hebben in een halallogo op hun product, neemt 80% van deze groep genoegen met het woord van de slager dat het vlees halal is. Negen respondenten op de tien zijn tevreden over hun slager als het aankomt op het voldoen aan de halalvereisten. Wanneer men zou gaan winkelen in een conventioneel niet-halalverkooppunt zou de zekerheid dat het product wel degelijk halal is, belangrijk zijn. Men zou zich hiervan verzekeren door te kijken naar de aanwezigheid van halalcertificaten op de verpakking en de aanwezigheid van moslimpersoneel in de winkel (Eblex 2010).

KNELPUNTEN IN DE HALALKETEN

1 PROBLEEMSTELLING

We bespreken hier niet de uitdaging rond het al dan niet verdoven van dieren tijdens rituele slacht, met het oog op halalproductie. We focussen op de belangrijkste uitdaging voor de verdere marktonwikkeling van halal.

De halalmarkt heeft duidelijk een transparantieprobleem. De fundamentele aanleiding voor dit probleem ligt in het feit dat er geen algemeen aanvaarde standaard voor halal bestaat. Er is ook geen wettelijke standaard ter zake (op regionaal, nationaal, Europees of globaal niveau).

De betrokken ketenactoren zijn het niet eens over de definitie van halal en de criteria waaraan een halalvoedingsproduct moet voldoen. Dit komt vooral door de verschillende interpretaties die gegeven worden aan religieuze teksten en het feit dat deze teksten door hun historisch karakter weinig rekening kunnen houden met de steeds veranderende wereld waarin nieuwe ontwikkelingen van allerhande aard (bv. technologisch) plaatsvinden. Daarnaast moet een correcte en strikte toepassing van de regels afgewogen worden ten aanzien van de bedrijfseconomische haalbaarheid van diezelfde regels.

Er is nood aan een, door alle ketenactoren aanvaarde, **halalstandaard** met minimumvereisten waaraan elk product, met het oog op vermarkting als halalvoedingsproduct, dient te voldoen. Een wettelijke standaard (vanuit de overheid) of een lastenboek (vanuit de keten), met voldoende garanties op controle, zou hieraan tegemoet kunnen komen. Het ontbreken van een halalstandaard heeft tot gevolg dat iedereen (slachthuis, producent, distributeur, retailer,...) het woord 'halal' kan zetten op zijn product zonder enige voorafgaande controle.

We maken de vergelijking met biologische producten. De term 'biologisch' is in tegenstelling tot halal wel wettelijk beschermd op Europees niveau via een verordening, aangevuld met Vlaamse wetgeving. Deze zorgen ervoor dat er een verplichte controle is indien men producten onder de term 'biologisch' op de markt wil brengen. De regels gelden voor alle actoren in de keten: de boer, verwerker, verdeler en verkoper. Een biologisch product kan dus enkel op de markt worden verkocht indien het aan bepaalde criteria voldoet en indien deze ook daadwerkelijk werden gecontroleerd door een onafhankelijk controleorganisme (Bonne, 2011).

Het gebrek aan een halal standaard heeft geleid tot een **wildgroei aan certificeringsinstellingen** die elk hun eigen normen, auditmethode en kostenverrekening hanteren. Criteria waar de certificeringsorganismen nogal eens in kunnen verschillen zijn het al dan niet toelaten van verdoving, de slachtmethode voor pluimvee (manueel versus mechanisch) en de auditmethode (vooral hoe vaak en hoe strikt). De meeste certificeringsorganismen werken zonder verdoving voor het slachten tenzij het wettelijk opgelegd is door het land waarin ze opereren, de klant er expliciet om vraagt of voor pluimvee. De meeste retailketens werken met een certificeringspartner die verdoving toepast vanwege de gevoeligheid bij de publieke opinie en hun niet-moslimklanten. Zo heeft de supermarktketen Carrefour de voorafgaandelijke verdoving van dieren voor halalvleesproducten verplicht in het kader van haar dierenwelzijnbeleid (VILT, 2012).

Voor pluimvee wordt in de meerderheid van de Belgische slachthuizen verdoving toegepast alvorens ze mechanisch te slachten. Hoewel de meeste religieuze geleerden ervan overtuigd zijn dat handmatig slachten de richtlijn is, zijn er opinies en dus ook certificeringsorganismen die mechanisch slachten toelaten voor pluimvee. Handmatig slachten zou te veel tijd in beslag nemen, en dus economisch niet rendabel zijn. In bepaalde gevallen (bv. groter pluimvee) is het onmogelijk om op een fatsoenlijke manier te slachten, indien verdoving geen optie zou zijn. Voor het machinaal kelen wordt het pluimvee verdoofd. Dit is in België de meest gangbare zaak voor

halalpluimvee, maar er zijn uitzonderingen te vinden op de markt wat het mechanisch slachten betreft.

Ten slotte verschillen de organisaties in hun controlemethode. Sommigen vinden het voldoende om slechts 1 à 2 maal per jaar de productiesite of het slachthuis te bezoeken indien men vindt dat het product en de productiemethode conform de gestelde regels zijn. Anderen komen regelmatig controleren. Bij producenten die niet exclusief halal produceren, zou een controle moeten gebeuren telkens men overschakelt op halalproductie. Dit moet niet wanneer er een aparte productielijn voorzien is voor halalproductie. Maar een bijna-permanente aanwezigheid van het organisme is zo goed als onbetaalbaar. Op de markt schommelen de prijzen voor certificering enorm, afhankelijk van de striktheid en de frequentie van controle. Uiteindelijk worden deze kosten doorgerekend aan de consument (Bonne, 2011).

Er is een groeiende vraag naar een uniforme halalstandaard in Europa, een standaard die zowel de producenten als de consumenten ten goede komt en fraude, het gebrek aan transparantie en wanpraktijken tegengaat. In een globale markt, en dit is de halalmarkt zeker, zijn standaarden ook nodig om internationale handel te vereenvoudigen en om de certificeringskosten voor bedrijven te beperken.

Halal refereert naar de oorspronkelijke natuur van het product en de wijze van tot standkoming (verwerking, slacht,...). Halal is een *credence quality attribute*, een geloofskwaliteitskenmerk, het slaat op productkenmerken die niet door de consument zelf kunnen worden gecontroleerd of geëvalueerd. De consument moet gewoon geloven dat het product dat bepaalde kenmerk bezit, bv. dat het product echt halal is. Eenzelfde redenering kan gemaakt worden voor koosjer voedsel. Kirwan (2006) spreekt over sociaal geconstrueerde kwaliteitscriteria, die niet enkel fysieke eigenschappen van het product omvatten, maar ook de omstandigheden waarin het geproduceerd, verwerkt en verdeeld is. Halal is dus in se vergelijkbaar met productkenmerken als biologische teelt, productiesystemen waarbij dierenwelzijn veel belang krijgt of waarbij andere duurzaamheidsaspecten een prominente rol krijgen. Halal moet dus duidelijk en correct gecommuniceerd worden, via een label of een ander informatiedrager dat bovendien voldoende vertrouwen schenkt aan de consument (Bonne & Verbeke, 2008).

Op het moment van de aankoop moet de **consument vertrouwen** hebben in de informatie die hij van de producent krijgt over het geloofskkenmerk. Dit kan in de vorm van een label zijn. Een label maakt van het geloofskkenmerk een zoekkenmerk: een productkenmerk dat voor de aankoop geëvalueerd kan worden door de consument. Een halallabel neemt dus bij de consument de onzekerheid over de halalstatus van het product weg bij aankoop op voorwaarde dat deze het label vertrouwt. Zeker vandaag de dag waar er geen direct contact is met de producent en productieketens steeds langer en complexer worden, speelt dit label een zeer grote rol voor de consument. In een supermarkt kan men niet vertrouwen op het woord van de verkoper, maar moet men vertrouwen op het label. In de islam ligt de verantwoordelijkheid namelijk bij de verkoper en niet bij de consument. Indien een verkoper beweert halal te verkopen terwijl dit het niet is, zal hij hiervoor verantwoording moeten afleggen bij Allah en niet de moslimconsument die immers niet wist dat het geen echte halal betrof. De moslimconsument moet op zijn beurt inspanningen doen om halal te eten (Bonne, 2011).

Aangezien enerzijds Belgische bedrijven vaak met een buitenlandse organisatie samenwerken en anderzijds buitenlandse halalproducten op Belgische bodem worden verkocht, is het voor de consument vaak niet duidelijk waar halallabel X of Y voor staat en welke criteria worden gecontroleerd (Bonne, 2011). Het wordt ook betwijfeld of de Belgische moslimconsument in het gecertificeerd product volledig vertrouwen kan en mag hebben. In België bestaat deze garantie momenteel niet. Bovendien is er ook geen zekerheid dat ingevoerde halalproductnormen correct zijn (Vangoidsenhoven, 2011).

Om bovenstaande redenen is een halallabel vandaag de dag geen zekerheid op werkelijk halalvlees en verkiezen vele moslimconsumenten nog steeds het korte distributiekanaal: bij de islamitische slager of rechtstreeks bij het slachthuis. Zo proberen ze de onzekerheid te verminderen.

Zoals moslims soms niet-halalvlees eten zonder het te weten, eten ook niet-moslims soms halalvlees zonder ze hiervan op de hoogte zijn. Om economische en praktische redenen (o.a. inrichting van de slachtlijn) verkiezen slachthuizen meer halal te slachten dan de marktvraag voor halalvlees. Een deel van het halalvlees gaat dus naar het gewone consumptiekanaal. Dit ligt zeer gevoelig bij de publieke opinie en vooral bij de consument die om bepaalde redenen geen halalproducten wenst te consumeren (bv. bezorgdheid om dierenwelzijn). Eerder bespraken we de resultaten van een bevraging over rituele slacht in Belgische slachthuizen. Het aandeel rituele slachtingen ten opzichte van de totale slachtingen bedraagt in 2010 8,2% van de runderen, 3,3% van de kalveren en 78,2% van de schapen. Halal (of afgekeurd halal) vlees, zeker lams- en schapenvlees, komt in het regulier circuit terecht en wordt er verkocht als regulier vlees. Echter, de wettelijke uitzondering op verdoving bij slachten is enkel toegestaan om de religieuze gemeenschappen van vlees te voorzien. Indien een volledig transparante en gecontroleerde halalketen met als eindproduct een halalgelabeld product kan worden bekomen, is het voor slachthuizen en verwerkers onmogelijk om nog halaloverschotten in het reguliere circuit te vermarkten (Bonne, 2011).

2 MOGELIJKE OPTIES

Er zijn verschillende opties om aan het transparantieprobleem tegemoet te komen. Aan ideeën alvast geen gebrek. Hier bespreken we de krijtlijnen van enkele mogelijke opties met als doel een idee te geven van wat deze opties zouden kunnen inhouden, eerder dan een volledige en gedetailleerde uitwerking ervan. Bij een verdere uitwerking dienen de opties afgetoetst te worden bij alle betrokken partijen om een breed draagvlak te verzekeren.

Een eerste optie is om een halalstandaard te creëren in Europees verband. Een dergelijke oefening is momenteel gaande. Een ander denkspoor is de oprichting van een nationaal certificeringsmechanisme of een nationale standaard, in navolging van enkele voorlopers in de halalmarkt. Dit in afwachting van, en uiteraard conform met, de mogelijke installatie van een hogere EU-halalnorm. Een derde optie is een agentschap dat het kader schept en controle uitvoert, in samenwerking met de nationale religieuze autoriteiten (voor religieuze aspecten zoals normen) en de bestaande privé-organisaties (voor werk op het terrein zoals certificering). Deze optie zou het Europees standaardiseringsproces of een nationale standaard niet hinderen, maar aanvullen.

De halalproducerende bedrijven kunnen ook zelfregulerend optreden en een sectoraal akkoord afsluiten met alle betrokken spelers. Bovenstaande opties hebben gemeenschappelijk dat de verschillende spelers die in het halaldossier betrokken worden (overheid, economische actoren, middenveld) overeenkomen wat 'halal' inhoudt (definiëring, norm) en gezamenlijk afspraken maken over hoe men correct met halalvoeding dient om te gaan (productie, slachting, vermarkting, enz.). Tot slot dient het opbouwen van een robuuste kennisbasis en een meer systematische monitoring van de markt zich aan. Dit rapport wenste daartoe een eerste bescheiden bijdrage te formuleren.

2.1 Een Europese standaard

In het kader van het European Committee for Standardization (CEN) is recent een initiatief opgestart om tot een Europese standaard te komen. Op voorstel van het Oostenrijkse normalisatie-instituut ASI werd samen met de CEN-leden (voor België is dat het NBN – Bureau voor Normalisatie) een haalbaarheidsstudie uitgevoerd. Het rapport van de haalbaarheidsstudie bevat aanbevelingen op het vlak van stakeholderbetrokkenheid en -engagement, het creëren van bewustzijn en het opbouwen van vertrouwen, adviezen over religieuze zaken, technische kwesties die de standaard moet uitklaren en bestaande nationale regelgeving inzake rituele slacht en verdoving (CEN/BT Working Group 212, 2012).

Het rapport stelt dat minstens de volgende technische kwesties moeten worden meegenomen en uitgeklaard in een Europese standaard (CEN/BT Working Group 212, 2012):

- Dierenwelzijn
- Vermijden van contaminatie (met haram voedsel)
- Cleaning procedures
- Complexe productielijnen (bv. twee productielijnen: één voor haram, één voor halal)
- Veehouderij en veevoeder
- Principes inzake labeling: betrouwbaarheid, transparantie, helderheid
- De slacht en het verdoven
- Traceerbaarheid
- Het gebruik van ingrediënten, additieven, proteïnen, vitamines en ggo's.

De werkgroep kwam tot de vaststelling dat een projectcommissie voor een halalstandaard opgericht zou kunnen worden. De haalbaarheidsstudie werd door het CEN met ruime meerderheid goedgekeurd en de werkgroep werd ontbonden. Dit heeft geleid tot het voorstel om een CEN-projectcommissie op te richten om een EN (= Europese Norm) uit te werken, met Turkije als secretariaat. Dit voorstel werd in april 2013 goedgekeurd. Bij de oprichting van een projectcommissie worden er in de verschillende lidstaten *mirror committees* of schaduwcommissies opgericht. Die bestaan uit vertegenwoordigers van bedrijven en sectoren, maatschappelijke stakeholders waaronder consumenten, moslimgemeenschappen en ngo's, regulerende instellingen en dierenartsen. De nieuwe projectcommissie (CEN/TC 425 Halal Food) komt eind september voor het eerst samen. Eind oktober moet er een werkprogramma klaarliggen. Eens dat goedgekeurd is, kunnen de werkzaamheden op Europees vlak worden opgestart. Na de opstart van een secretariaat is het in theorie mogelijk om in 36 maanden tijd tot een Europese standaard voor halalvoeding te komen, indien het proces slaagt. Op Belgisch vlak werd vanaf de aanvang van de werkzaamheden een oproep gedaan naar de stakeholders en een Belgisch opvolgingscommissie opgericht, samengesteld uit: Jan Bruffaerts (FIT), Marc Deschamps (AWEX), Koen Vangoidsenhoven (Fenavian) en Koen De Praetere (Volysstar). Begin september 2013 komt de Belgische schaduwcommissie voor het eerst samen.

Een norm (bv. EN) is een vrijwillig document waarnaar kan worden verwezen in wetten, decreten, lastenboeken, enz. Wanneer een EN door de CEN-leden wordt goedgekeurd dient elk lid van CEN elk tegenstrijdige nationale norm over hetzelfde onderwerp in te trekken. De EN dient verplichtend in een nationale norm te worden omgezet (in België is dat een NBN-EN). De creatie van een Europese norm betekent dus niet dat alle halalvoedingsproducten moeten voldoen aan die norm. Als een producent echter verwijst naar de Europese norm, bv. in een lastenboek, moet die correct worden nageleefd. Er kan ook in een controlesysteem op de uitvoering worden voorzien, die eventueel kan leiden tot een certificatie. Een Europese norm, opgesteld volgens de principes van normalisatie waarbij een multistakeholderplatform wordt opgezet, zou het vertrouwen in de erkenning van halalvoeding en -voedingsproducten kunnen verbeteren. Met een Europese standaard kunnen de eisen die aan halalvoedingsproducten worden gesteld, eenduidig worden gedefinieerd en begrepen. Een andere positieve ontwikkeling is dat, indien er een Europese standaard komt, de Europese Unie gemakkelijker met andere markten of handelsblokken kan onderhandelen over samenwerking en handel inzake halalvoeding. De onderhandelingspositie verbetert en de handel wordt gefaciliteerd. De Gulf Council Cooperation bv. heeft intussen al een gemeenschappelijke halalstandaard opgericht om onderlinge handel te bevorderen en gezamenlijk naar andere markten toe te kunnen ageren.

In juni 2013 heeft Egypte een voorstel voor halalstandaard ingediend bij het uitvoerend comité van de Codex Alimentarius (WHO & FAO). Dit voorstel zou complementair zijn t.a.v. het Europese proces, want het tracht eensgezindheid te bereiken op mondiaal vlak, terwijl het CEN initiatief in de eerste plaats gericht is op eensgezindheid op Europees vlak.

2.2 Een nationale standaard

Een andere mogelijkheid is het oprichten van een nationaal certificeringsmechanisme of een nationale standaard om de transparantie te verhogen. In Oostenrijk bestaat er een nationale standaard, net zoals in Bosnië-Herzegovina, Kroatië, Australië, Nieuw-Zeeland en Maleisië.

Verscheidene van deze landen spelen vandaag een belangrijke rol in de internationale halalmarkt. Zo stelt Fenavian bv. dat het succes van Australië en Oostenrijk op de globale halalmarkt deels te verklaren is door hun officieel certificatiebureau, erkend door de moslimgemeenschap (Vangoidsenhoven, 2011). Hierdoor hebben ze een betere controle op de certificering en een betere positie in de markt. De vraag is of een dergelijke inspanning wel degelijk iets zou opleveren. Zoals eerder al gesteld zijn er veel verschillen in interpretatie, ook in België. De overheid kan ook niet zomaar het werk overnemen van de huidige religieuze en private spelers. Bovendien heeft zo'n nationale standaard enkel zin als die gekoppeld wordt aan de Europese standaard waar momenteel aan wordt gewerkt (Bruffaerts, 2012b). De vraag rijst dus of het nationale niveau het juiste niveau is om aan standaardisering te werken. Veel hangt ook af van de uitkomst van het Europese standaardiseringstraject. Indien het traject niet succesvol afgerond kan worden en er geen Europese normering zou komen, wordt de nationale optie aantrekkelijker.

2.3 Een (federaal) agentschap voor controle

Deze optie sluit aan bij de vorige (twee) en is meer gericht op de controle van halalnormen, dan op het opstellen van de normen zelf. Bruffaerts (2012b) ziet een federaal agentschap voor ogen dat zou samenwerken met de nationale religieuze autoriteiten. De religieuze autoriteiten zouden het religieuze aspect op zich blijven nemen: halalnormen bepalen en de correcte opleiding van slachters garanderen. Het echte werk op het terrein kan blijven uitgevoerd worden door privé-organisaties. Het agentschap biedt een kader aan waarbinnen alles duidelijk is, alles gecontroleerd verloopt. Deze optie kan snel opgestart worden en zou het Europese standaardiseringsproces niet hinderen, maar aanvullen. Voordelen zijn: meer duidelijkheid voor producenten en consumenten, ondersteuning van in halal investerende bedrijven, bevorderen van de prijstransparantie en eerlijke concurrentie in het certificatielandschap. De huidige certificeringsprijzen zijn immers niet transparant en ook niet aan het economische proces van concurrentie onderhevig. Dit agentschap zou ook controle kunnen uitoefenen over de invoer en ook hier een garantie kunnen bieden aan de consument, met name dat als er een product als halal wordt bestempeld, dat dit ook wel degelijk zo is. Het agentschap kan zo de traceerbaarheid door heel de keten waarborgen. Het orgaan hoeft geen eigen standaard te hebben, maar dient te focussen op controle. Het gaat er niet over om iets te benoemen als halal of niet-halal, maar de beweringen/de claims die worden gemaakt, zijn gecontroleerd en kloppen. Dit biedt een garantie voor de consument.

2.4 Een protocol tussen de ketenpartners

Fenavian, de Federatie van de Belgische Vleeswarenindustrie, stelt voor om een publiek-privaat partnerschap af te sluiten (Vangoidsenhoven, 2012). Een protocol heeft als voordeel dat het flexibel kan reageren op nieuwe technologieën of evoluties in de markt (bv. op het vlak van slachttechnieken), in tegenstelling tot in wetgeving vastgelegde afspraken.

Vanaf 1 januari 2013 wordt Verordening (EG) nr. 1099/2009 inzake de bescherming van dieren bij het slachten van toepassing (zie boven). Om volledige transparantie te kunnen bieden aan de marktdeelnemers en de afnemers van vlees betreffende de invulling van de eisen die voortvloeien uit de Europese verordening, vindt Fenavian het wenselijk dat tussen de betrokken operatoren, de overheid, de moslimgemeenschap en dierenrechtenorganisaties, afspraken worden gemaakt (d.i. een protocol) om welzijnsverbeteringen bij het proces van het slachten volgens religieuze rituelen te bereiken.

Het akkoord bevat minimale normen over en afspraken met betrekking tot halalvoedselproductie. Het gaat dan om afspraken over definities, normen ter verbetering van het dierenwelzijn en afspraken omtrent etikettering en tracering van halalproducten. Een wetenschappelijke adviescommissie voor het slachten volgens religieuze rituelen wordt in het leven geroepen. Ook vorming en opleiding kan onderdeel uitmaken van het akkoord (cfr. de nieuwe opleiding voor halalslachters in Nederland). Procedures worden uitgewerkt voor het toezicht op de gemaakte afspraken, het oplossen van geschillen en de evaluatie. Eenmaal het systeem opgericht is, is het mogelijk een lijst te publiceren van operatoren die werken volgens de afgesproken normen en producten op de markt te identificeren via een aangepaste etikettering. Hierdoor is het niet nodig

dat bedrijven bepaalde certificaten en bewijzen afleveren aan de distributie, eenmaal men conform is aan het sectoraal akkoord.

Een protocol zou een eerste stap zijn. Daarna lijkt het Fenavian wenselijk de overeengekomen afspraken met betrekking tot normen voor eenieder algemeen verbindend te verklaren (d.i. te vergelijken met de algemeen bindende verklaring van een CAO).

2.5 Opbouwen kennis en monitoring

Dit rapport is slechts een verkennend rapport op basis van de beschikbare informatie. Een meer systematische verkenning en monitoring van de halalmarkt is noodzakelijk. Aan Waalse zijde is men de eerste stappen hiertoe aan het zetten (oprichting Club Halal en bevraging van de leden). Vanuit Vlaanderen (VLAM, FIT) zou men het initiatief kunnen nemen om (in samenwerking met AWEX en relevante Brusselse actoren) zicht te krijgen op de hele Belgische halalmarkt. De te betrekken instellingen en contactpersonen zijn grotendeels bekend.

Het opzetten van een dergelijke marktverkenning en -monitoring stelt de overheid in staat om proactief kennis en systematische data te verzamelen, op de hoogte te blijven van de zich snel ontwikkelende markt met bijhorende opportuniteiten en bedreigingen, en haar bestaande bedrijfs- en exportadviesing te optimaliseren.

CONCLUSIES

Het onderwerp van dit rapport is halalvoeding in Vlaanderen. Dit rapport vertrekt vanuit twee vaststellingen. Enerzijds neemt het maatschappelijk en economische belang van halalvoeding in Vlaanderen en daarbuiten toe. Anderzijds heeft de Vlaamse overheid geen goed zicht op halalvoeding in Vlaanderen. Een verkenning dringt zich op.

Als antwoord op bovenstaande vaststellingen bieden we in dit rapport een verkennende analyse. Een analyse van wat 'halal' is, en wat het niet is, en hoe het nu juist zit met rituele slacht en verdoving. Een analyse van de economische rol van halal, vertrekkend van een mondiaal perspectief, trapsgewijs over Europa tot in Nederland en België. Een analyse van de impact die halal zou kunnen hebben op de keten, van landbouw tot en met consument, en hoe die halalketen er vandaag de dag in de praktijk uit ziet.

Uit deze verkenning blijkt dat het halaldossier wordt geconfronteerd met een serieuze uitdaging op het vlak van transparantie, wat maakt dat halalvoeding in Vlaanderen zich maatschappelijk en economisch niet optimaal kan ontwikkelen. De fundamentele aanleiding voor dit probleem ligt in het feit dat er geen algemeen aanvaarde standaard voor halal bestaat. Er is ook geen wettelijke standaard en kader. Deze situatie heeft geleid tot een wildgroei aan certificeringsinstellingen die elk hun eigen normen, auditmethode en kostenverrekening hanteren. Voor de producenten en consumenten, moslim of niet, is het onduidelijkheid troef. Een halallabel is vandaag de dag geen zekerheid op werkelijke halalvoeding. Zoals moslims soms niet-halal ('haram') vlees eten zonder het te weten, eten ook niet-moslims soms halalvlees zonder hiervan op de hoogte te zijn. Er is een groeiende vraag naar een algemene en gecontroleerde halalnorm om de transparantie te verhogen en wanpraktijken tegen te gaan. Dit moet zowel de producenten als de consumenten ten goede komen.

Er zijn verschillende opties om aan het transparantieprobleem tegemoet te komen. In het rapport bespreken we de krijtlijnen van enkele mogelijke opties. Een eerste optie is om een halalstandaard te creëren in Europees verband. Een tweede denkspoor is de oprichting van een nationaal certificeringsmechanisme of een nationale standaard, in navolging van enkele voorlopers in de halalmarkt. Naast Europese of nationale standaarden is er nog een derde mogelijkheid: de oprichting van een federaal agentschap dat zou samenwerken met de nationale religieuze autoriteiten voor het religieuze aspect (halalnormen en de correcte opleiding van slachters) en privécertificeerders (werk op het terrein) en zo een kader biedt voor de halalmarkt. Ten slotte kunnen de halalproducerende bedrijven ook zelfregulerend optreden en een protocol afsluiten met de overheid en alle betrokken spelers.

Bovenstaande opties hebben gemeenschappelijk dat de overheid een proactieve rol dient te spelen, verschillende spelers in het halaldossier betrokken worden (overheid, economische actoren, middenveld), overeenkomen wat 'halal' inhoudt (definiëring, 'norm') en gezamenlijk afspraken maken over hoe men correct met halalvoeding dient om te gaan (productie, slachting, vermarkting, enz.). Tot slot dient het opbouwen van een robuuste kennisbasis en een meer systematische monitoring van de markt zich aan. Dit rapport wenste daartoe een eerste bescheiden bijdrage te formuleren.

De overheid kan bovenstaande opties verder onderzoeken, uitwerken en het proces errond faciliteren. Er is duidelijk nood aan een transparant kader, waarvoor de overheid kan zorgen. Diverse partijen moeten ook rond de tafel gebracht worden en tot gezamenlijke afspraken komen. Hier speelt het neutrale karakter van de overheid in haar voordeel. Ten slotte zit er een maatschappelijke en economische verantwoordelijkheid aan het dossier verbonden, zowel richting producenten als consumenten.

Het is duidelijk dat het halaldossier het best aangepakt wordt vanuit het standpunt van consumenten- en producentenbescherming. Het halaldossier moet worden bekeken vanuit de invalshoek van consumentenbelangen (garanties, zekerheid, bescherming), producentenbelangen (zekerheid, transparantie, concurrentievermogen) en economisch potentieel in nieuwe markten. Vanuit een dergelijke invalshoek is stappen ondernemen vooral een kwestie van gezond verstand.

FIGUREN

Figuur 1: Halalketen en halalcontrolepunten	10
---	----

TABELLEN

Tabel 1: Moslimbevolking per regio, 2010, aantal en aandeel.....	17
Tabel 2: Halalvoedselmarkt, per regio, per jaar, in miljard US dollar.....	19
Tabel 3: Opportuniteiten en bedreigingen in de Nederlandse halalmarkt.....	20
Tabel 4: Frequentieverdeling van de slachthuizen waar conventioneel, ritueel of op beide manieren wordt geslacht, per diersoort, 2005	22
Tabel 5: Aandeel rituele slachting ten opzichte van totale slachtingen in Belgische slachthuizen, per jaar, per diercategorie, 2008-2010	23
Tabel 6: Certificeringsorganismen in België	26

BRONNEN

Agri-Food Trade Service (2011) *Global Halal Food Market*, Government of Canada, Ottawa.

Behalal (2012) <http://www.behalal.be>.

Bonne K. & Verbeke, W. (2006) Muslim consumer's attitude towards meat consumption in Belgium: insights from a means-end chain approach, *Anthropology of Food*, 5, 1-24.

Bonne K. & Verbeke W. (2008a) Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality, *Agriculture and Human Values*, 25, 35-47.

Bonne, K. & Verbeke, W. (2008b) Muslim consumer trust in halal meat status and control in Belgium, *Meat Science*, 79, 113-123.

Bonne K., Vermeir, I. & Verbeke, W. (2009) Impact of religion on halal meat consumption decision-making in Belgium, *Journal of International Food and Agribusiness marketing*, 21/1, 1-22.

Bonne K. (2011) Halalvoeding in België: tussen wens en werkelijkheid, *Manazine Special Issue Halal*, Mana Expertisecentrum Islamitische Culturen in Vlaanderen, Brussel.

Brinkman K. (2006) *Halal food on the Dutch Market, a business opportunity for Dutch suppliers*, Haagse Hoogeschool, Den Haag.

Bruffaerts J. (2012a) *Het economische belang van het halal-dossier en enkele praktische richtlijnen voor geïnteresseerde exporteurs*, FIT – Flanders Investment & Trade, Brussel.

Bruffaerts J. (2012b) Persoonlijke mededeling, FIT - Flanders Investment and Trade, Brussel.

CEN/BT Working Group 212 (2012) *Feasibility Study Report – Elaboration of a European Standard on Halal food*, European Committee for Standardisation, Brussel.

Club Halal (2012) *Perspective on Halal Market in Wallonia*, Club Halal, Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers - Awex, Brussel.

De Geeter H. (2004) Voeding en religie, *Nutrinews*, 1, Voedingsinformatiecentrum VIC, Brussel.

De Morgen (2012) *Geen halal burgers in Belgische Quick-restaurants*, De Morgen, 30 november 2012, <http://www.demorgen.be/dm/nl/989/Binnenland/article/detail/1541976/2012/11/30/Geen-halal-burgers-in-Belgische-Quick-restaurants.dhtml>.

De Raeymaecker B. (2011) Persoonlijke mededeling, FAVV – Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, Brussel.

Antwoord van de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid van 01 juli 2011, op de vraag nr. 153 van de heer volksvertegenwoordiger Flor Van Noppen van 10 juni 2011, Belgische Kamer van Volksvertegenwoordigers, Schriftelijke vragen en antwoorden, 53, 035, 129-131, 2010-2011.

Deschacht T. (2012) Eerste haven Noordwest-Europa met certificaat - Haven Zeebrugge wordt 'halal', *het Nieuwsblad*, 17 juli 2012, http://www.nieuwsblad.be/article/detail.aspx?articleid=DMF20120716_00224674.

Deschamps M. (2012) Persoonlijke mededeling, Club Halal, Awex - Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers, Brussel.

Di Rupo (2011) *Regeerakkoord 1 december 2011*, <http://www.premier.be/nl/regeerakkoord>.

DIALREL (2010) <http://www.dialrel.eu>.

EBLEX (2010) *The Halal Meat Market – Specialist supply chain structures and consumer purchase and consumption profiles in England*, Kenilworth, Verenigd Koninkrijk.

EFSA (2004) Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals, *EFSA Journal*, 45, 1-29, http://www.efsa.europa.eu/en/science/ahaw/ahaw_opinions/495.html.

FIT (2012) Halalcertificering: een maat voor niets?, *Wereldwijs – Magazine voor internationaal ondernemen*, FIT – Flanders Investment & Trade, 47, 10-13.

FAO & WHO (2012) *Codex Alimentarius*, http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp.

FAWC (2003) *Report on the welfare of farmed animals at slaughter or killing. Part 1: Red meat Animals*, FAWC - Farm Animal Welfare Council, Londen, <http://www.fawc.org.uk/reports.htm>.

FCEC (2007) *Study on the stunning/killing practices in slaughterhouses and their economic, social and environmental consequences. Final Report. Part I: Red Meat*, FCEC - Food Chain Evaluation Consortium, European Commission, DG SANCO, Brussel.

FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en leefmilieu (2010) *Raad voor Dierenwelzijn*, <http://www.health.belgium.be/eportal/AnimalsandPlants/animalwelfare/AnimalWelfareCouncil/index.htm?fodnlang=nl>.

FZ (2011) *Luchthaven Luik wil Europese hub voor halal voedsel worden*, *Express.be*, 24/01/2011, <http://www.express.be/sectors/nl/logistics/luchthaven-luik-wil-europese-hub-voor-halal-voedsel-woorden/139306.htm>.

Halal Audit (2012) <http://www.halalaudit.nl>.

Hertogen J. (2008) *In België wonen 628.751 moslims*, Non Profit- Data, <http://www.npdata.be/BuG/100/>.

HUMO (2007) Ritueel slachten bij moslims: hoe koosjer is halal?, *Humo*, 3472, 20 maart 2007.

JDW (2012) *Geen enkele verdoofde rituele slachting op offerfeest*, *De Morgen*, 26/01/2012, http://www.vandaag.be/binnenland/88979_geen-enkele-verdoofde-rituele-slachting-op-offerfeest.html.

Kirwan, J. (2006) The interpersonal world of direct marketing: Examining conventions of quality at UK farmers markets, *Journal of Rural Studies*, 22, 301–312.

Koninklijk Besluit van 16 januari 1998 inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden, *B.S.*, 19 februari 1998.

Manitoba Agriculture, Food and Rural Initiatives (2009) *Halal and kosher market study: export opportunities or the Canadian and U.S. markets. Conclusions and recommendations – volume 1*, Province of Manitoba, Canada.

Mededeling 2006/0013/EG van de Commissie aan het Europees Parlement en de Raad over een communautair actieplan inzake de bescherming en het welzijn van dieren 2006-2010, 27 januari 2006.

Mededeling 2012/06/EG van de Commissie aan het Europees Parlement, de Raad en het Europees Economisch en Sociaal Comité over de strategie van de Europese Unie voor de bescherming en het welzijn van dieren 2012-2015, 19 januari 2012.

Mohout O. (2011) Halal goes mainstream goes halal, *Manazine Special Issue Halal*, Mana Expertisecentrum Islamitische Culturen in Vlaanderen, Brussel.

Paun C. (2012) EC to research stunning information on meat labels, *GlobalMeatnews.com*, 19 november 2012, <http://www.globalmeatnews.com/Products/EC-to-research-stunning-information-on-meat-labels?nocount>.

Peeters (2007) *Welzijnsaspecten bij het slachten (drijven, fixeren, kelen) van runderen en schapen*, Raad voor Dierenwelzijn, Brussel.

Raad Voor Dierenwelzijn (2010) *Advies van de Raad voor Dierenwelzijn betreffende het onverdoofd slachten*, Raad Voor Dierenwelzijn, Brussel.

Richtlijn 93/119/EG van de Raad van 22 december 1993 inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden, *PB. L.*, 340, 31 december 1993.

Slaats J. (2011a) Editio, *Manazine Special Issue Halal*, Mana Expertisecentrum Islamitische Culturen in Vlaanderen, Brussel.

Slaats J. (2011b) Halal is meer dan kelen - interview met Karim Geirnaert, *Manazine Special Issue Halal*, Mana Expertisecentrum Islamitische Culturen in Vlaanderen, Brussel.

Stichting Groene Moslims (2012) <http://www.groenemoslims.nl/>.

The Pew Forum on religion & public life (2011) *The Future of the Global Muslim Population - Projections for 2010-2030*, The Pew Forum on religion & public life, Washington.

The Pew Forum on religion & public life (2012) *Global Religious Landscape*, The Pew Forum on religion & public life, Washington.

Truyen A. (2011) Persoonlijke mededeling, VIP vzw - Vereniging van Industriële Pluimveeslachterijen, Horebeke.

Van Dale (2012) <http://www.vandale.be>.

Van De Perre K. (2007) *Meer dan helft Belgische halalproducten is onrein*, De Morgen, 07/10/2007, <http://www.demorgen.be/dm/nl/989/Binnenland/article/detail/1011848/2009/10/07/Meer-dan-helft-Belgische-halalproducten-is-onrein.dhtml>.

Vangoidsenhoven K. (2011) Persoonlijke mededeling, Fenavian - Federatie van de Belgische Vleeswaren industrie, Leest.

Vangoidsenhoven K. (2012) Persoonlijke mededeling, Fenavian - Federatie van de Belgische Vleeswaren industrie, Leest.

Verdonck W. (2012) Persoonlijke mededeling, Innovatiesteunpunt land- en tuinbouw, Leuven.

Verordening 2009/1099/EG van de Raad van 24 september 2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden, *PB. L.*, 303, 18 november 2009.

VILT (2012) *Carrefour mikt in aankoopbeleid op meer dierenwelzijn*, Vilt - Vlaams infocentrum land- en tuinbouw, Brussel, 6 november 2012, http://www.vilt.be/Carrefour_mikt_in_aankoopbeleid_op_meer_dierenwelzijn.

BIJLAGEN

BIJLAGE 1: NATIONALE REGELINGEN INZAKE RITUELE SLACHT EN VERDOVING

Land	Nationale regeling		
	Verbod op rituele slacht zonder voorafgaande verdoving	Rituele slacht zonder voorafgaande verdoving is toegestaan onder bepaalde condities	Rituele slacht zonder voorafgaande verdoving is toegestaan, maar onder bepaalde voorwaarden is er sprake van een post-cut verdoving
Oostenrijk			X - enkel voor binnenlandse markt, niet voor export
België		X	
Bosnië-Herzegovina		X	
Bulgarije		X	
Kroatië		X	
Cyprus		X	
Denemarken		X	
Estland		X - niet voor runderen	X - enkel voor runderen
Finland	X -In één provincie		X - Het verdoven en slachten zal gelijktijdig gebeuren
Frankrijk		X	
Duitsland		X	
Griekenland		X	
Hongarije		X	
Ierland		X	
IJsland	X		
Italië		X	
Letland	X		
Litouwen		X	
Luxemburg		X	
Malta		X	
Nederland		X	
Noorwegen	X		
Polen		X	
Portugal		X	
Roemenië		X	
Slovakije			X

Spanje		X	
Zweden	X		
Zwitserland	X		
Turkije		X	
Verenigd Koninkrijk		X	

Bron: CEN/BT Working Group 212, 2012