

Nikolina Staničić, bacc. oec.<sup>1</sup>

Nikolina Gačina, mag.ing.<sup>2</sup>

## PREHRANA I RELIGIJA: HALAL TURIZAM

*Pregledni rad / Review*

UDK 641:291.3

*O važnosti kvalitetnih i kontroliranih prehrambenih proizvoda postaju svjesni potrošači diljem svijeta. Ljudi sve više razumijevaju važnost muslimanskih zahtjeva za obredno čistom hranom, o čemu svjedoči činjenica da je tržište halal proizvoda danas tržište sa sve većom bazom potrošača. Prema tome, ne začuđuje da je potražnja za proizvodima proizvedenima prema šerijatskim zakonom svake godine sve veća i veća i među nemuslimanskim potrošačima. Na području Republike Hrvatske oznaku halal mogu dobiti hrana, kozmetika, lijekovi, predmeti opće upotrebe i ugostiteljski objekti ukoliko su certificirani od strane Centra za certificiranje halal kvalitete Mešihata Islamske zajednice u Hrvatskoj sa sjedištem u Zagrebu. Proces dobivanja halal certifikata utvrđen je procesom certificiranja halal kvalitete koja je sastavni dio halal standarda. U Hrvatskoj su 2013. godine bile certificirane 43 tvrtke, većinom iz područja prehrambene industrije koje su proizvodile oko 2000 proizvoda sa halal certifikatom. Od spomenutih je tvrtki, tek nešto više od desetak ugostiteljskih i hotelijerskih objekata. Mali broj turističkih djelatnika prepoznaje perspektivu halal ponude u Hrvatskoj, unatoč činjenici da Hrvatska posjeduje i spremnost i savjet za standardizaciju halal industrije.*

**Ključne riječi:** *halal, hrana, ponuda, turizam.*

### 1. Uvod

Unatoč činjenici da u Republici Hrvatskoj, kao i u svijetu, iz dana u dan raste potražnja za *halal* proizvodima i uslugama, u Republici Hrvatskoj je tek nešto više od desetak ugostiteljskih i hotelijerskih objekata usklađeno s *halal* standardom. Sigurno je da mali broj turističkih djelatnika uopće prepoznaje perspektivu *halal* ponude, koja se, u svojoj osnovni značajno ne razlikuje od tradicionalne turističke ponude, a potrošačima ulijeva povjerenje u kvalitetu i sigurnost proizvoda. Stoga je cilj ovog rada utvrditi i prikazati načela i karakteristike *halal* prehrane, prikazati kako implementirati zahtjeve *halal* kvalitete, ali i istražiti ponudu *halal* hrane u ugostiteljskim objektima Republike Hrvatske, kao i *halal* proizvoda u prehrambenoj industriji.

<sup>1</sup> Studentica Specijalističkog diplomskog stručnog studija Menadžment Veleučilišta u Šibeniku

<sup>2</sup> Veleučilište u Šibeniku

## 2. Utjecaj religije na prehranu

Način ljudske prehrane te izbor namirnica koje ljudi konzumiraju mijenjali su se i razvijali kroz stoljeća. Iako uglavnom ovisi o izboru pojedinca, obiteljskim navikama i društvu (zajednici), općenito se smatra da su na današnji način prehrane diljem svijeta utjecala dva osnovna čimbenika, iako ih je, dakako, mnogo više. Prije svega, to je dostupnost hrane odnosno određenih prehrambenih namirnica koja je ovisila oduvijek o podneblju ili klimatskoj zoni u kojem čovjek živi, a koja svojim karakteristikama omogućava uzgajanje ili život i opstanak određenih biljaka i životinja koje čovjek koristi da bi preživio. Drugi osnovni čimbenik koji je utjecao na način prehrane je civilizacijski pristup načinu pripremanja jela. Čovjek je razvoj civilizacije: industrije, tehnologije i društva prilagodio i primijenio i na pripremu hrane, pa se ista danas, na različite načine prerađuje, te uz posebne rituale konzumira.

Dakle, čovjeku je, kao i svakom biološkom biću, hrana potrebna kako bi preživio. Hrana time postaje činitelj koji utječe na tijelo, um i duh. U tom je kontekstu, na način prehrane, snažan utjecaj dala religija. Često se, zbog toga, pripadnost određenoj religiji promatra kroz odnos prema hrani. Utjecaj religije na prehranu postojao je od davnina, a isto tako, kao i onda, velik utjecaj ima i danas. Naime, religija (duhovnost) i hrana oduvijek su bili blisko povezani. Uloga hrane u religiji temelji se na religijskom pristupu hrani. Smatra se da hrana omogućava čovjeku da komunicira s Bogom kroz riječi zahvale ili traženja blagoslova, također da čovjek iskaže vjerovanje prihvaćanjem pravila vezanih uz prehranu ili učvrsti svoju vjeru postom. Pri tome se prehrambene restrikcije odnosno pravila vezana za prehranu mogu odnositi na: hranu koja se smije i ne smije jesti, zatim hranu koja se smije ili ne smije konzumirati u određeno doba dana ili godine, način pripreme hrane, te pravila kada, kako i koliko dugo postiti. Navedena ograničenja nalaze korijenje u zahtjevima očuvanja higijene i čistoće hrane još iz ranijih vremena kada se hrana kvarila, a nije bilo odgovarajućih metoda sprječavanja kvarenja hrane. Iako danas to nije slučaj, i dalje gotovo sve važnije religije imaju neke zabrane povezane s hranom ili postupkom njene pripreme. Najčešće se zabranjuje konzumacija one hrane za koju se smatra da šteti čovjekovom zdravlju i koja ima negativan utjecaj na stanje organizma, uma i duha. To se posebno odnosi na konzumaciju hrane koja sadrži alkaloidne komponente, kao što su kava ili čaj, a za koje se smatra da utječu na živčani sustav i narušavaju prirodnu ravnotežu organizma. Većina religija uključuje post ili suzdržavanje od konzumacije određene vrste ili skupine namirnica. Post, pritom, može imati različitu svrhu: on može značiti jačanje samodiscipline, iskupljenje od grijeha, i razumijevanje za patnje siromašnih, a može imati i različito trajanje.

Kako bilo, prehrambeni zakoni i pravila koja propisuju islam, hinduizam, judaizam i kršćanstvo bitan su dio identiteta pripadnika istih. Razumijevanjem njihovih potreba i želja, iskazuje se poštovanje prema njihovom načinu života, ali i prema njima samima. S druge strane, uvažavanje tradicije ove skupine potrošača i općenito prilagođavanje potrebama potrošača-vjernika doprinosi kvaliteti usluge i proizvoda ponuđača, koji time i pridobivaju nove kupce.

### 3. Islam i prehrana

Prehrambene navike diljem zemaljske kugle, razlikuju se ovisno o kulturi i životnom podneblju, a kao što je prethodno spomenuto, usko su vezane za tradiciju i religiju. Specifičan način življenja koji se manifestira u svim sferama ponašanja, pa tako i u prehrambenim navikama, karakterističan je i za muslimane. Prehrana, i sve što je vezano za prehranu, iznimno je važno u životu muslimana. Za muslimana, hrana ima duhovnu ulogu i isti joj pridaju veliko značenje. Musliman jede i pije radi očuvanja zdravlja svoga tijela koje mu omogućava da čini pokornost i poniznost Alahu, a ne da bi zadovoljio tjelesne potrebe ili iz zadovoljstva. Naime, smatra se da pokornost i poniznost čine muslimana dostojnim počasti i sreće na budućem svijetu. Prema tome, islamski propisi otklanjaju i zabranjuju sve radnje i postupke koji vode nepravilnoj prehrani, pa upravo islam posebno naglašava koncept umjerene prehrane.<sup>3</sup>

#### 3.1. Šerijat i primjena šerijata

Šerijat je vjersko pravo ili normativni aspekt islama, utemeljen na glavnim islamskim vrelima *Kur'anu*, *Sunnetu*, *Idžma-u* i *Kijasu* i označava sveukupnost pravila, odredbi, učenja i vrijednosti koje su dužni slijediti i u svakodnevnoj praksi primjenjivati svi muslimani.<sup>4</sup> Između ostaloga, šerijat određuje što je dozvoljeno, a što zabranjeno muslimanima. *Halal*, arapska riječ koja se koristi u jezičnom, vjerskom, kulturološkom, tradicijskom i znanstvenom kontekstu, označava upravo nešto *čisto*, odnosno dozvoljeno. *Halal* tako podrazumijeva cjelokupan stil života muslimana i muslimanki od rođenja do smrti. Općenito, pojam *halal* označava u islamu sve stvari i djela koja su prema islamskom zakonu dozvoljena, ali, najčešće se koristi u odnosu na hranu. Prema šerijatu, hrana i aditivi u hrani mogu imati različiti status, ovisno o tome jesu li dozvoljeni ili zabranjeni, i to: *halal*, *haram* ili *mešbuh*.

*Halal* status ima sva hrana koja je prema islamskom zakonu dozvoljena. Pojam *halal* je u suprotnosti s pojmom *haram* što znači zabranjeno. *Haram* je svaka hrana koja potencijalno ili dokazano šteti umu, tijelu i duhu. *Mešbuh*, pak, znači sumnjivo. *Mešbuh* je haram dok se ne dokaže da je *halal*. Da bi određeni prehrambeni proizvod bio potvrđen kao dozvoljen - *halal*, potrebno je da isti, osim što mora biti proizveden prema *halal* standardima, prođe i kontrolu nadležnih organa koji su ovlašteni za izdavanje *halal* oznake. *Halal* kvalitetu može potvrditi isključivo Islamska zajednica ili autorizirana certifikacijska kuća koju za to ovlasti Islamska zajednica. U Republici Hrvatskoj je za izdavanje *halal* certifikata ovlašten Centar za certificiranje *halal* kvalitete.

##### 3.1.1. Centar za certificiranje halal kvalitete

Centar za certificiranje *halal* kvalitete osnovan je 2010. godine u Zagrebu, od strane Islamske zajednice s ciljem promocije *halal* proizvoda i *halal* norme, ali i uspostavljanja sustava koji bi omogućio proizvođačima i pružateljima usluga certificirati proizvodne procese i proizvode s mogućnošću plasiranja na tržište s oznakom *halal*. Prvenstveno su *halal*

<sup>3</sup> <http://halalprirodnoizdravo.blogger.index.hr/post/ishrana-muslimana/22207266.aspx> 05.09.2013.

<sup>4</sup> <http://islamska-zajednica.hr/naslovnica/sto-je-to-serijat> 30.04.2014.

proizvodi namijenjeni potrošačima muslimanima, ali i drugima koji vode brigu o zdravoj, kontroliranoj prehrani. Centar, dakle, ustanovljava, prati i kontrolira proizvodnju u svim tvrtkama koje žele da njihova usluga ili proizvod bude dozvoljen sa šerijatskog gledišta i tako prilagođen potrošačima muslimanima. Centar je registriran kao specijalizirana institucija Islamske zajednice u Ministarstvu Uprave Republike Hrvatske, a obuhvaća slijedeće djelatnosti:<sup>5</sup>

- edukaciju o *halalu*
- certificiranje *halal* proizvoda i usluga uključujući stručnu pomoć u implementaciji zahtjeva islamskih propisa i *halal* standarda
- zdravstvena i stručna istraživanja
- promociju certificiranih proizvoda i proizvođača.

### 3.1.2. Procedura certificiranja *halal* kvalitete

Proces dobivanja *halal* certifikata utvrđen je postupkom certificiranja *halal* kvalitete koja je sastavni dio *halal* standarda. *Halal* standardom se utvrđuje:

- što je dozvoljeno, a što zabranjeno prema šerijatu
- kako se certificira standard
- kako se provjerava poštivanje odredbi standarda
- kako se vrši *halal* klanje životinja
- kako se obilježavaju *halal* proizvodi
- koji su aditivi *halal*, a koji su haram.

Slika 1. Znak certificirane *halal* hrane



Izvor: <http://halal.hr/nova/halal/>

Prvi korak u dobivanju *halal* certifikata je podnošenje zahtjeva Centru za certificiranje *halal* kvalitete. Tvrtke zainteresirane za dobivanje *halal* certifikata moraju podnijeti zahtjev

---

<sup>5</sup> <http://www.arapski-centar.hr/certificiranje-halal-kvalitete/>, 25.03.2014.

za certificiranjem. Uz zahtjev je potrebno priložiti i dokumentaciju kojom tvrtke dokazuju da posluju sukladno zakonima i da mogu zadovoljiti zahtjeve *halal* kvalitete. Nakon provjere dokumentacije potpisuje se ugovor o certificiranju, nakon čega slijedi edukacija zaposlenika koji su zaduženi za implementaciju i održavanje zahtjeva *halal* kvalitete. Tvrtka zainteresirana za dobivanje *halal* certifikata mora pripremiti dokumentaciju u kojoj su opisani svi postupci, te provesti zahtjeve *halal* kvalitete od nabave sirovina, prijema i skladištenja sirovina, proizvodnje, te skladištenja i transporta gotovih proizvoda. Nakon što se postavljeni zahtjevi provedu, organizira se i provodi certifikacijski postupak i to od strane Centra za certificiranje *halal* kvalitete. Komisija za verifikaciju zadužena je za provjeru je li certificiranje obavljeno na propisan način, a Upravno vijeće za donošenje odluke o dodjeli certifikata. Nakon svega spomenutog tvrtki se dodjeljuje *halal* certifikat. Centar za certificiranje I kvalitete najavljenim i nenajavljenim postupcima, te analizama gotovih proizvoda na prisutnost *harama* vrši provjeru poštivanja zahtjeva i mjera *halal* standarda.

Kako bi se spriječila mogućnost ulaska *harama* u proces proizvodnje, u standardizaciji *halala* primjenjuje se proaktivno - preventivan pristup. Prevencija znači da sve sirovine koje se nabavljaju i koje će se koristiti u daljnjem procesu proizvodnje *halal* proizvoda moraju imati *halal* status. Osim toga, dodatna sigurnost se postiže i analizama *harama* i rizika za sigurnost *halal* proizvoda koje moraju biti dokumentirane u svakom koraku proizvodnog procesa. Također, utvrđuju se i *haram* kritična mjesta u procesu proizvodnje koja su pod stalnom kontrolom. Higijena je, uz to, obavezan dio preduvjetnog programa, pogotovo u tvrtkama koje na istoj liniji proizvode *haram* i *halal*, a gdje se koristi ista oprema. Oprema koja se koristi u proizvodnji *haram* proizvoda mora biti temeljito očišćena prema propisima. Gotov proizvod se otprema na tržište tek kad su gotovi rezultati završne kontrole. Prije izlaska na tržište proizvodi moraju biti označeni dodatnom, prepoznatljivom oznakom *halal* koja jamči da su proizvodi proizvedeni prema *halal* standardima.

Prilikom transporta *halal* proizvoda, pažnja se posvećuje i vozilima koja moraju biti čista kako se ne bi narušila zdravstvena ispravnost proizvoda kao i *halal* status proizvoda.

### 3.1.3. Certificacija ugostiteljskih objekata prema zahtjevima *halal* kvalitete

U certificiranju hotela i ugostiteljskih objekata prema zahtjevima *halal* kvalitete postoje tri kategorije:

- *Halal paket oznaka A*
- *Halal paket oznaka B*
- *Halal paket oznaka C.*

*Halal* paket oznaka A najblaža je kategorija, *Halal* paket oznaka B kategorija udovoljava zahtjevima *Halal* paket oznaka A, i dodatnim zahtjevima, dok *Halal* paket oznaka C udovoljava najstrožim zahtjevima *halal* kvalitete na području pružanja ugostiteljskih usluga i smještaja. Za kategoriju *Halal paket oznaka A*, ugostiteljski objekti moraju zadovoljiti sljedeće zahtjeve:

- posjedovati rješenje za obavljanje ugostiteljske djelatnosti i rješenje o kategorizaciji nadležnog ministarstva,
- posjedovati i održavati HACCP ili sustav ISO 22000:2005,

- nabava *halal* hrane mora se provoditi od proizvođača koji posjeduju *halal* certifikat tj. onih koje je potvrdio Centar,
- skladištenje i priprema *halal* hrane mora se provoditi prema uputama Centra,
- osoblje mora biti educirano od strane Centra o zahtjevima *halal* kvalitete,
- potrebno je označiti posebno mjesto sa jasno vidljivom oznakom *halal* za posluživanje i samoposluživanje *halal* hrane,
- potrebno je vidljivo označiti *halal* meni u sklopu uobičajene ponude hrane,
- potrebno je vidljivo istaknuti *halal* certifikat u ugostiteljskom objektu,
- u sobama je potrebno označiti smjer *Kible* - jugoistok jer je to smjer okretanja za vrijeme molitve,
- obvezno je gostima osigurati prostirku za molitvu,
- iz minibara se moraju ukloniti alkoholna pića i
- gostima treba osigurati *Kur'an*.

Posljednje četiri stavke odnose se na ugostiteljske objekte koji pružaju usluge smještaja.

Za kategoriju *Halal paket oznaka B* ugostiteljski objekti moraju zadovoljavati sve zahtjeve za zadovoljenje kategorije *Halal paket oznaka A*, uz dodatne zahtjeve, i to da se:

- u ugostiteljskom objektu ne smije posluživati alkohol i
- ne smije se posluživati haram hrana.

Za kategoriju *Halal paket oznaka C* ugostiteljski objekti moraju zadovoljiti sve zahtjeve za zadovoljenje kategorije *Halal paket oznaka B*, a uz to:

- u ugostiteljskom objektu moraju postojati posebno odvojeni bazeni za žene i
- ugostiteljski objekt mora posjedovati posebno odvojenu plažu za žene.

Posljednje dvije stavke odnose se na ugostiteljske objekte koji pružaju takve usluge.

### **3.2. Halal proizvodi**

*Halal* oznaku mogu imati različite vrste usluga i proizvoda. *Halal* usluge nude se na području ugostiteljstva, trgovine, bankarstva, dok *halal* proizvodi mogu biti, osim hrane, kozmetika, lijekovi i predmeti opće upotrebe.

Sve *halal* proizvode karakterizira:

- prisutnost u svim prehrambenim navikama,
- prihvatljivost za sve životne dobi,
- prihvatljivost za pripadnike drugih vjeroispovijesti,
- zdravstvena ispravnost proizvoda i
- dodatna kontrola koja jamči sigurnost kvalitete.

### 3.2.1. Halal hrana

Znak *halal* može nositi bilo koji prehrambeni proizvod koji ne sadrži zabranjene sastojke. Takva hrana bazirana je na ukupnosti karakteristika proizvoda ili usluga koje su u skladu sa šerijatskim propisima i ispunjavaju atribute *halal* kvalitete, definirane šerijatskim zakonom, te je kao takva dopuštena muslimanima za konzumiranje. Propisi koji se tiču *halal* hrane dopuštaju primjenu konvencionalnih tehnologija u proizvodnji, kao i korištenje kemijskih sredstava za zaštitu biljaka, aditiva, sredstava za dezinfekciju, veterinarskih lijekova i sl. Takva sredstva nisu dozvoljena u organskoj proizvodnji i proizvodnji organske hrane, ali su obično dozvoljena u proizvodnji *halal* hrane. Međutim, muslimani prednost ipak daju organskoj hrani, dakle bez primjene konvencionalne tehnologije. Jednako kao i organska proizvodnja, *halal* ne dopušta primjenu određenih postupaka iz područja biotehnologije kao što je hrana dobivena od genetski modificiranih ili kloniranih organizama.

Sve veća potražnja za *halal* hranom na tržištu dovela je do potrebe za dokazivanjem *halal* statusa hrane. Zbog toga su institucije UN-a prepoznale potrebu zaštite interesa potrošača islamske vjere i donijele standarde i direktive o upotrebi termina *halal*. Na temelju "Osnovnih direktiva za upotrebu termina *halal*" (CAC/GL 24-19971) koje je izdao sekretarijat zajedničkog FAO/GL Programa standarda namirnica (1999), *halal* hrana se definira kao hrana dozvoljena po islamskim zakonima i mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- u svom sastavu ne smije imati ništa što se protivi islamskim propisima,
- da takva hrana nije pripremljena, obrađena, prevezena ili skladištena korištenjem bilo kakvih sredstava koja imaju bilo što nedopušteno po islamskim propisima,
- hrana ne smije doći u dodir s drugim namirnicama koje ne ispunjavaju šerijatske uvjete u procesu proizvodnje, transporta i skladištenja.

Prema islamskim zakonima o prehrani status haram hrane imaju:

- svinjetina,
- krv životinja,
- meso životinja mesojeda (lavovi, tigrovi, mačke, psi, vukovi, ptice grabljivice itd.),
- životinje ubijene od strane nevjernika (svih osim muslimana, židova, kršćana) i meso žrtvovano drugim bogovima, idolima,
- strvine- životinje koje su uginule prirodnom smrću,
- meso životinja koje su bile mučene i/ili ubijene u prirodi od strane predatora,
- alkohol i drugi opijati,
- hrana koja sadrži haram sastojke, npr. različiti kolači koji sadrže rum ili likere i
- hrana koja u svom sastavu sadrži emulgator E474 koji označava životinjsku/svinjsku mast.

Šerijat dozvoljava konzumaciju mesa domaćih životinja i biljojeda (npr. goveda, ovce, koze, deve itd.) te svih ptica osim onih koje koriste kandže za ulov plijena. Zabranjeno je konzumirati meso domaćih magaraca i životinja koje jedu nečist. Meso insekata nema točno utvrđen status, osim skakavaca koji su jasno određeni kao *halal*. Insekti se, dakle, smatraju neutralnima, nisu niti *halal* ni *haram*. Međutim, promatrajući cjelokupne zakone o prehrani, može se zaključiti da je ipak zabranjena konzumacija korisnih insekata kao što su pčele, mravi

i paukovi, te insekata koji prenose bolesti i prljavštinu poput muha, komaraca i krpelja. Neki od proizvoda kao što su vosak i matična mliječ dozvoljeni su za upotrebu bez ikakvih ograničenja, odnosno označeni su kao *halal*. Štoviše, prorok Muhamed je posebno preporučio konzumaciju meda zbog njegovih ljekovitih svojstava.

U prehrani muslimanskih konzumenata, jaja i mlijeko *halal* životinja su također dozvoljeni, za razliku od košer prehrane, u *halal* prehrani nema zabrane miješanja mesa i mlijeka.

Zabranu konzumacije *haram* hrane dopušteno je prekršiti samo u izvanrednim uvjetima gladi kada osoba nema drugog izbora. Tada se konzumacija *haram* hrane ne smatra kršenjem šerijatskog zakona jer je počinjena iz potrebe, a ne zbog želje.

Prema šerijatskim propisima prilikom uzgoja, prijevoza i klanja posebna se pažnja posvećuje dobrobiti životinja. Životinje ne smiju doći u doticaj ni s čim što je prema islamskom zakonu *haram*. Moraju se hraniti isključivo biljnom i dozvoljenom hranom, bez upotrebe genetski modificirane hrane. Životinjama treba osigurati uvjete u kojima će razina stresa biti svedena na najmanju moguću mjeru. U skladu s politikom Europske Unije životinje ne smiju biti izložene bolu i patnji. Smatra se da životinje koje su dobro tretirane i uzgojene u humanim uvjetima daju meso bolje kvalitete. *Halal* standardi zahtijevaju human odnos prema životinjama od početka uzgoja do klanja. Prema islamskim zakonima o prehrani klanje životinje treba izvršiti isključivo musliman ili "*Ahl-al-Kitab*" (židov ili kršćanin) i to "u ime *Allaha*", odnosno "u ime Boga". Životinja mora biti ubijena brzo, oštrim predmetom, te ne smije vidjeti oštricu ni krv prethodno zaklane životinje. Životinja ne smije biti ubijena niti na jedan drugi način od onog koji je propisan šerijatskim zakonom.

Lov i ribolov dopušteni su isključivo u svrhu prehrane, dok su sportski lov i ribolov, odnosno ubijanje životinja radi zabave, strogo zabranjeni. Ne postoje točno propisane metode za ulov ribe i drugih morskih životinja, ali se ističe da je ulov potrebno obaviti na što humaniji način, kao i lov kopnenih životinja. Kod morske hrane, međutim, postoje iznimke u odnosu na meso kopnenih životinja. Primjerice, ribu nije potrebno ubiti oštrim predmetom odmah nakon ulova, te je dopušteno uloviti uginulu ribu i koristiti je za prehranu dok god ne pokaže znakove kvarenja i truljenja.

Prilikom pakiranja *halal* proizvod ne smije sadržavati *haram* ni *mešbuh* (sumnjive) sirovine i druge pomoćne supstance u proizvodnji. *Halal* proizvod se označava znakom koji sadrži riječ *halal*.

### 3.3. *Halal* tržište

*Halal* tržište smatra se jednim od najperspektivnijih tržišta koje bilježi stalni rast, i to čak od 40%<sup>6</sup>, a očekuje se da će u idućih deset godina rasti od 20 do 25%<sup>7</sup>. Prema dostupnim podacima trenutno se svjetsko *halal* tržište procjenjuje na 635 milijardi USD. Sve je veća potrošnja *halal* hrane i u zemljama Europske unije. Najveće *halal* tržište u EU je Francuska, iako je sve veća potrošnja *halal* hrane i u drugim europskim zemljama. Što se tiče prehrambene industrije Hrvatske i zemalja regije, *halal* tržište je najperspektivnije, pogotovo u Hrvat-

---

<sup>6</sup> <http://www.arapski-centar.hr/certificiranje-halal-kvalitete/>, 25.03.2014.

<sup>7</sup> <http://www.arapski-centar.hr/certificiranje-halal-kvalitete/>, 25.03.2014.



skoj. Također, interes za *halal* - proizvodima se sve više primjećuje i u zemljama poput Albanije, Makedonije, Crne Gore, Kosova, Bosne i Hercegovine.

### 3.3.1. Hrvatsko halal tržište

Hrvatske tvrtke sve više proizvode hranu koja je u skladu s islamskim propisima i to prvenstveno radi izvoza, a ne zbog domaćih potrošača. Iako je, prema popisu stanovništva iz 2001. godine, u Hrvatskoj živjelo tek nešto manje od 57 000 pripadnika islamske vjerske zajednice<sup>8</sup>, što ne predstavlja izdašno tržište za *halal* proizvode i usluge, smatra se da se zato izvoziti uvijek može pri čemu ne treba ići predaleko. Izvoz *halal* proizvoda se procjenjuje na oko 672 milijuna dolara<sup>9</sup>, te Hrvatska po tome prednjači u regiji.

Što se tiče hrvatskih proizvoda pripremljenih prema muslimanskim propisima, može se reći da takvih proizvoda hrvatskih tvrtki ima sve više, i to ne samo u Hrvatskoj, već i izvan granica Hrvatske. Činjenica da je 2010. godine svjetsko tržište *halal* - proizvoda ostvarilo 635 milijardi dolara<sup>10</sup> prometa, od čega 66 milijardi dolara<sup>11</sup> u Europi, svjedoči o kakvom se potencijalu radi. Taj su poslovni potencijal prepoznale i sve veće hrvatske tvrtke koje se bave proizvodnjom prehrambenih proizvoda. Tvrtke su to koje su iskoristile su i prepoznale domaće potrebe za *halal* proizvodima, a kao plodno tlo za hrvatske proizvode s *halal* znakom našla se Bosna i Hercegovina. Osim u BiH, hrvatske tvrtke uspješno izvoze svoje *halal* proizvode i u druge zemlje EU, kao što su Njemačka, Italija, Engleska i Švedska.

### 3.4. Tvrtke i proizvodi nositelji halal certifikata

U Hrvatskoj su 2013. godine bile certificirane 43 tvrtke<sup>12</sup> među kojima je najviše prehrambenih proizvođača, OPG-a i hotela. Među njima su Vindijine tvrtke Koka i Vindon, Gavrilović, Kraš, Zvečevo, Puris, Perutnina Ptuj - Pipo Čakovec, Kalničke vode, Sladorana, šećerana Viro, Zdenka, Paška sirana i drugi koji proizvode oko 2.000 proizvoda<sup>13</sup> sa *halal* certifikatom, a smatra se da će broj istih i dalje rasti, što zbog ulaska Hrvatske u Europsku Uniju, što zbog sve većeg razvoja turizma.

Vindija d.d. zasigurno prednjači u proizvodnji proizvoda sa *halal* certifikatom. Zahvaljujući dosljednom poboljšavanju i trudu uprava Vindije d.d. i dalje radi na proširenju asortimana *halal* certificiranih proizvoda. Na tržištu Vindija trenutno nudi čak 1250 proizvoda<sup>14</sup> koji udovoljavaju pravilima šerijata.

Najstarija mesna industrija u Hrvatskoj, "Gavrilović", u srpnju 2013. je certificirala i *halal* klaonicu i rasjekavaonicu krupne stoke u sklopu proizvodnog pogona u Petrinji. Dobivanje certifikata omogućilo je Gavriloviću da kupcima ponudi svježe *halal* meso visoke kvalitete.

<sup>8</sup> <http://www.dzs.hr/>, 20.08.2012.

<sup>9</sup> <http://www.dw.de/hrvatski-izvozni-hit-hrana-za-muslimane/a-6451067/>, 28.02.2011.

<sup>10</sup> <http://www.dw.de/hrvatski-izvozni-hit-hrana-za-muslimane/a-6451067/>, 28.02.2011.

<sup>11</sup> <http://www2.hgk.hr/komora/hrv/zupkom/split/hgkcms/images/halal%20bro%C5%A1ura.pdf>, 2010.

<sup>12</sup> <http://www.business.hr/kompanije/halal-hoteli-mamac-za-prehrambeno-osvijestene-goste-117207/print/20.08.2012>.

<sup>13</sup> <http://www.business.hr/kompanije/halal-hoteli-mamac-za-prehrambeno-osvijestene-goste-117207/print/20.08.2012>.

<sup>14</sup> <http://halal.hr/nova/pro%C5%A1irenje-asortimana-halal-proizvoda-vindije-d-d/23.07.2013>.

Meso se pakira na prozirne plitice u modificiranoj atmosferi koja dodatno čuva svježinu. Na etiketi, a uz naziv proizvoda, istaknuta je *halal* oznaka. Ovim činom "Gavrilović" d.o.o. je postao treća *halal* klaonica krupne stoke u Republici Hrvatskoj.

Jedna od uspješnijih i prepoznatljivih hrvatskih tvrtki, "Podravka", također posjeduje *halal* certifikat i to za tri proizvoda:

- goveđi gulaš,
- kokošju paštetu,
- pileću paštetu.

Goveđi gulaš Podravka izvozi u Njemačku, Englesku, Italiju i Švedsku, a pašete u Italiju i Švedsku.

Kraš je *halal* certifikat zatražio još 2007. godine, i od tada, sa početna 33 certificirana proizvoda<sup>15</sup> konditorskog asortimana, na proširenju ukupnog asortimana *halal* proizvoda radi i dalje.

Kao što je prethodno spomenuto, Hrvatska je vrlo perspektivna i prednjači u proizvodnji *halal* proizvoda. Proizvodi koji imaju *halal* certifikat podložni su kontroli i to bilo da se ona vrši u proizvodnim pogonima, bilo u određenim institutima gdje se obavlja analiza već certificiranih proizvoda na svinjsko meso, mast, proteine, alkohol i GM hranu. Na budućnost *halala* u Hrvatskoj se gleda vrlo optimistično jer se on sve više prepoznaje kao jedan od projekata u kojem bi Hrvatska mogla postati regionalni lider u proizvodnji *halal* proizvoda. Ako se uzmu države bivše Jugoslavije, najviše je hrvatskih tvrtki s *halal* oznakom.

### **3.5. Ugostiteljski objekti nositelji *halal* certifikata**

Za razliku od *halal* proizvoda, može se reći da donedavno *halal* ponuda ugostiteljskih objekata na Jadranu gotovo da i nije postojala, već se postepeno razvijala u sjevernim i istočnim dijelovima zemlje, iako uvođenje *halal* sustava ne zahtijeva velika ulaganja. Zbog toga se smatra da svi hoteli u Hrvatskoj mogu stvoriti pretpostavke za dobivanje *halal* certifikata. Važno je iz mini-bara ukloniti alkohol, označiti jugoistok, osigurati tepih, mjesečni kalendar s točnim dnevnim vremenima za molitvu i *Kur'an*. Važno je i hranu prilagoditi *halal* standardima.

Ozbiljnije okretanje toj vrsti segmentiranog tržišta primjećuje se u posljednje tri godine, dok je certifikacija ugostiteljskih objekata započela prije otprilike šest godina, 2010. Navedenim zahtjevima *halal* norme, danas, udovoljava desetak hotela na području Republike Hrvatske, ali se može pretpostaviti da će njihov broj s vremenom rasti. Među hotelijerima prvi je *halal* certifikat dobila hotelijerska kuća s otoka Krka, Hoteli Baška, i to za svoja tri hotela i dvije vile.

Danas su nositelji *halal* certifikata redom:

- *Hoteli Baška* na otoku Krku,
- hotel *Turist* u Varaždinu,
- hotel *Spačva* u Lipovcu,
- *Grand hotel Bonavia* u Rijeci,

---

<sup>15</sup> <http://www.kraš.hr>

- hotel *Art* u Slavonskom Brodu,
- hotel *Aristos* u Zagrebu,
- *Regent Esplanade* u Zagrebu,
- *The Westin* u Zagrebu,
- *Sheraton* u Zagrebu,
- *Libertas Rixos* u Dubrovniku,
- *Toplice Hotel* u Krapinskim Toplicama,
- hotel *Mozart* u Opatiji,
- hotel *Sol Umag* u Umagu.

U Republici Hrvatskoj danas posluje osam restorana nositelja *halal* certifikata, od kojih je sedam certifikat dobilo u posljednje tri godine što potvrđuje interes i porast potražnje za *halal* certifikatom. Restoran *Les Ponts* otvoren u svibnju 2012. godine u Zagrebu prvi je restoran u Hrvatskoj koji ima *halal* certifikat, a uz *Les Ponts*, danas su otvoreni i:

- *Konavoski Dvori*, *Nautika* i *Proto* u Dubrovniku,
- *Podravska Klet* u Koprivnici,
- restoran *Zigante* u Livadama,
- *Bevanda* u Opatiji,
- *Istah Kebab Meze Bar* u Splitu i
- restoran *Pašta & Svašta* u Zadru.

### 3.5.1. Hoteli Baška na otoku Krku

U cilju povećanja proizvoda i usluga, *Hoteli Baška* su se kao prva hotelska kuća u Hrvatskoj odlučili na certificiranje prema zahtjevima *halal* kvalitete. *Halal* certifikatom željela se osigurati kvaliteta više usluga kod svih potencijalnih gostiju koji znaju i razumiju što *halal* predstavlja. Na redovnom *buffet*-u hotela *Baška* gostima se uz redovna jela domaće i internacionalne kuhinje, nude i raznolika jela pripremljena prema *halal* standardima. Također su i smještaj kao i *welness* usluge potpuno prilagođeni *halal* standardima. *Hoteli Baška* nositelj su *halal* certifikata od 2011. godine.

### 3.5.2. Hotel Spačva u Lipovcu - prvi halal park u Hrvatskoj

U proljeće 2012. godine *halal* certifikat uveo je i hotel *Spačva* u Lipovcu, krajnjoj istočnoj točki autoceste. Objekt je smješten u stoljetnoj hrastovoj šumi, u blizini teče rijeka Spačva i nalazi se kamp, pa je u procesu certifikacije dobiven status *halal* parka. Kako je hotel smješten na samoj autocesti Zagreb - Lipovac, prema dostupnim podacima, udjel gostiju islamske vjeroispovijesti među stranim gostima prelazi 65%<sup>16</sup>, pa se smatra da je uvođenje *halal* certifikata bio logičan korak. Hotel ima posebnu prostoriju za molitvu, a uz standardni, dostupan je i *halal* jelovnik.

<sup>16</sup> <http://www.business.hr/kompanije/halal-hoteli-mamac-za-prehrambeno-osvijestene-goste-117207/print/>, 20.08.2012.

### 3.5.3. Restoran *Les Ponts*

*Les Ponts* je prvi autentični francuski restoran u Zagrebu, a ujedno i prvi restoran u Hrvatskoj koji ima *halal* oznaku. Otvoren je u svibnju 2012. godine u sklopu *Green Gold Centra* i osim francuskih delicija nudi i različita jela spravljena prema pravilima šerijata. Restoran, dakle, nema sva jela na meniju po *halalu*, već njih desetak, a ta su jela u meniju označena zvjezdicom. Neka od ponuđenih *halal* jela su: jadranska hobotnica, *ravioli* punjeni janječim raguom, brancin s *ratatouilleom* te voće u želeu sa *sorbetom* od bazge.

U restoranu se *halal* hrana drži na posebnim policama, a kako bi se uopće mogao dobiti *halal* certifikat, svi su zaposlenici restorana prošli obuku u Islamskoj zajednici u Hrvatskoj, gdje se učilo ne samo o načinu prehrane, već i o aspektima Islamske zajednice.

Kako šerijat nalaže, da se svinjsko meso ne smije konzumirati, isto tako, prema šerijatu, sve ostale namirnice koje se spremaju ne smiju biti u kontaktu s tom vrstom mesa, pa čak ni pribor za jelo. No, u ovom je slučaju Islamska zajednica odobrila korištenje istog pribora, jer se, naime, u restoranu *Les Ponts* koristi posebni sterilizator visoke tehnologije. Osim toga, meso se nabavlja iz islamske mesnice koja ima *halal* certifikat, kao i sve ostale namirnice od kojih se spravljavu *halal* jela.

### 3.5.4. *Istah Kebab Meze Bar*

*Istah Kebab Meze Bar* prvi je turski restoran u Splitu, a ujedno i prvi restoran kojem je dodijeljen *halal* certifikat na području Dalmacije. Također, certifikat dodijeljen ovom restoranu je jedinstven u Hrvatskoj, jer je to prvi put da je neki hotel ili restoran dobio *halal* paket oznaku B, odnosno B kategoriju, stečenu nakon nekoliko mjeseci provjera. Naime, B kategorija je viša kategorija certifikata koja se dodjeljuje ugostiteljskom objektu u cijelosti, a koja podrazumijeva da se u objektu ne poslužuju alkoholna pića. Certifikat je dodijeljen krajem 2013. godine, a njime je proširena ponuda ugostiteljskih objekata sa *halal* certifikatom u Hrvatskoj.

## 4. Zaključak

Da religija ima poseban utjecaj na prehranu poznato je od pamtivijeka. Različite religije oduvijek su pripisivale i određena različita pravila u prehrani, koja je nerijetko osim na duhovnoj razini, bazirana i okrenuta prema ljudskom zdravlju. Prehrana Muslimana posebna je ne samo zbog izbora namirnica, već i načina pripreme i konzumacije, ali i porijekla namirnica. Može se reći da se ona temelji na dvjema jednostavnim tezama: "Čistoća je pola zdravlja" i "U zdravom tijelu zdrav duh". Uz osnovnu brigu o ljudskom tjelesnom i duhovnom zdravlju, pravila ove prehrane nose i moralnu pouku.

Sa stajališta turističke ponude, važno je dobro poznavati običaje i pravila navedene skupine potrošača, kako bi udovoljili njihovim zahtjevima i tako stekli njihovo povjerenje. Kako su *halal* certifikati dodijeljeni samo strogo kontroliranim i provjerenim proizvodima, ti proizvodi postaju primjer kvalitete i pouzdanosti, te bolje konkuriraju na tržištu.

## LITERATURA

1. Krešić, G.: *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2012.
2. Regenstein, J.M., Chaudry, M.M., Regenstein C.E.: *The Kosher and Halal Food Laws. Vol. 2, 2003 - Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, Institute of Food Technologists*
3. Jašić, O; Bašić, M; Alihodžić, D.: *Halal i organska proizvodnja hrane. Pogledi, br. 13-14, BiH, 2012.*
4. <http://balkans.aljazeera.net/vijesti/hrvatska-uvodi-halal-i-koser-certifikate/> (pristup: 28.04.2013.)
5. <http://www.business.hr/kompanije/halal-hoteli-mamac-za-prehrambeno-osvijestene-goste-117207/print/> (pristup: 20.08.2012.)
6. <http://www.dw.de/hrvatski-izvozni-hit-hrana-za-muslimane/a-6451067/> (pristup: 28.02.2011.)
7. <http://halal.hr/nova/proizvodaci/> (pristup: 10.05.2016.)
8. <http://halal.hr/pruzatelji-usluga/> (pristup: 05.05.2016.)
9. <http://halalprirodnoizdravo.blogger.index.hr/post/ishrana-muslimana/22207266.aspx> (pristup: 05.09.2013.)
10. <http://islamska-zajednica.hr/naslovnica/sto-je-to-serijat> (pristup: 30.04.2014.)
11. <http://www.vecernji.hr/regije/hobotnica-ili-janjeci-ragu-halal-meniju-clanak416819> (pristup: 04.06.2012.)
12. <http://www.zagreb-touristinfo.hr/?id=159&l=h&solo=669> (pristup: 30.09.2012.)
13. <http://www.zagreb-touristinfo.hr/?l=h&id=49&solo=453> (pristup: 20.04.2014.)

## Summary

**FOOD AND RELIGION: HALAL TOURISM**

*The importance of quality and controlled food products are becoming aware of consumers around the world. People increasingly understand the importance of Muslim demands for ritual clean food, as evidenced by the fact that the market of halal products is the market with a growing base of consumers today. Therefore, it is not surprising that the demand for the products manufactured according to Sharia law is each year bigger and bigger and among the non-Muslim consumers. In the area of Croatia, label halal can be given for food, cosmetics, drugs, products for general use and restaurants if they are certified by the Center for Halal Quality Certification of the Islamic Community in Croatia with headquarter in Zagreb. The process of obtaining the halal certification process is established Halal Quality Certification, which is an integral part of halal standards. There were 43 companies certified in 2013 in Croatia, mostly in the food industry that produced about 2000 products with halal certification. Of these companies, little more than a dozen are restaurants and hotel establishments. A small number of tourism professionals recognized perspective of halal offer in Croatia, despite the fact that Croatia has the willingness and advice for standardization of halal industry.*

**Keywords:** *halal, food, offer, tourism.*