

Halal - Zertifizierung: Anforderungen und Chancen für den Export

HELGE BRUHN| KOSHER & HALAL BEAUFTRAGTER DER UELZENA GRUPPE



AGENDA

- › **Vorstellung Uelzena Group**
- › **Globale Chancen**
- › **Halal – Einblicke in die Uelzena**
 - › Anforderungen
 - › Umsetzung Produktion / Praxisalltag
 - › Herausforderungen
- › **Vorstellung AG Halal & Kosher**



VORSTELLUNG UELZENA-GRUPPE



Zahlen & Fakten | Geschäftsfelder

UELZENA GRUPPE | ZAHLEN

Zahlen und Fakten



Gründung

1952



Uelzena-Gruppe
(aktive)

5 Firmen



Milchanlieferung

~700 Mio. kg



Beschäftigte

>1000 People



Umsatz

~950 Mio. €

Hauptproduktgruppen

(Gezuckerte) Kondensmilch,
Sahne und Sahneerzeugnisse,
Eismischungen

Butter / Butterfett

Milchpulver

Käse

Spezialprodukte / Lohntrocknung

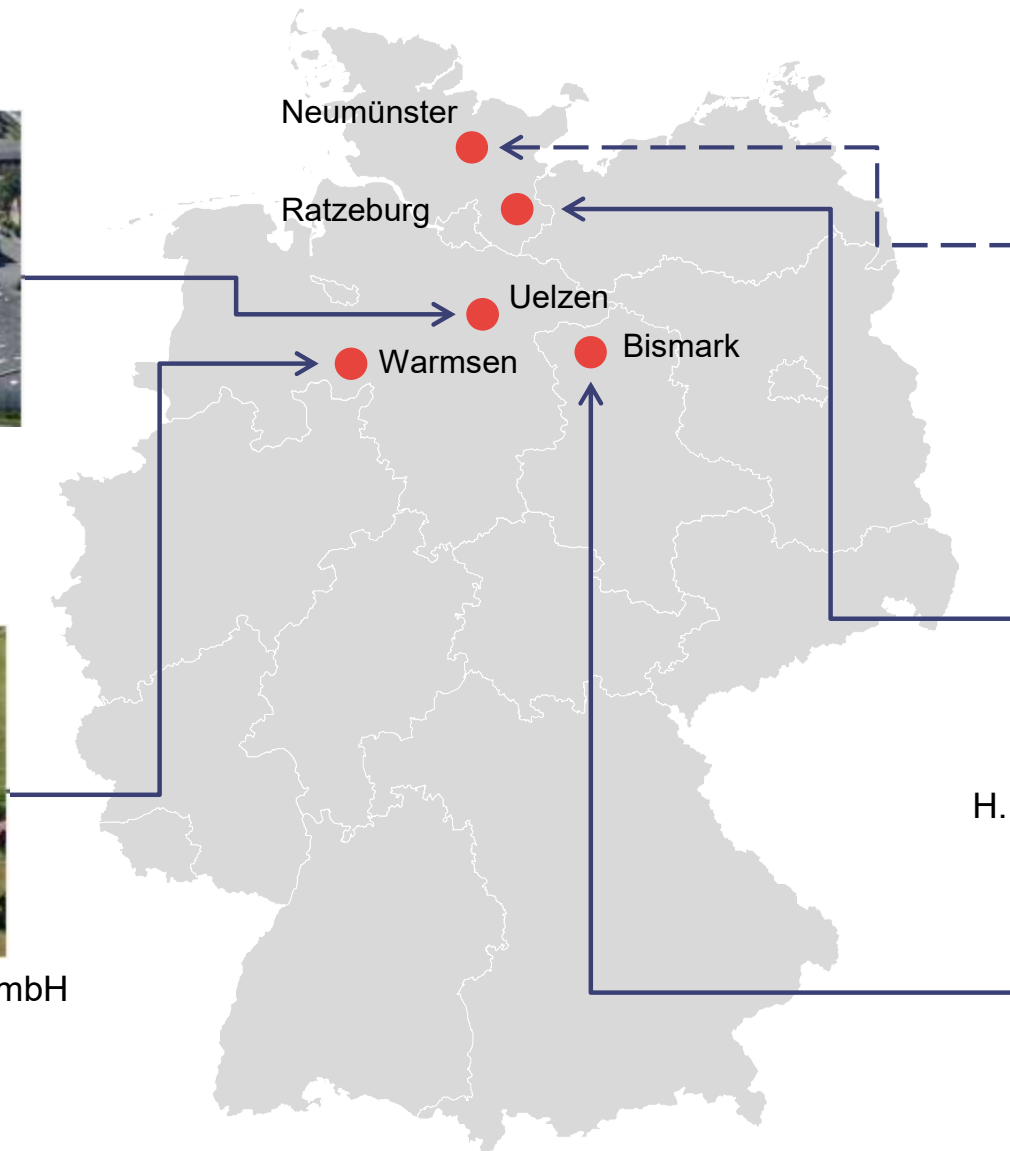
UELZENA GRUPPE | PRODUKTIONSSTANDORTE



Uelzena eG



WS Warmseener Spezialitäten GmbH



MTW Milchtrockenwerk
Norddeutschland GmbH



H. Schoppe & Schultz GmbH & Co. KG



Altmark-Käserei Uelzena GmbH

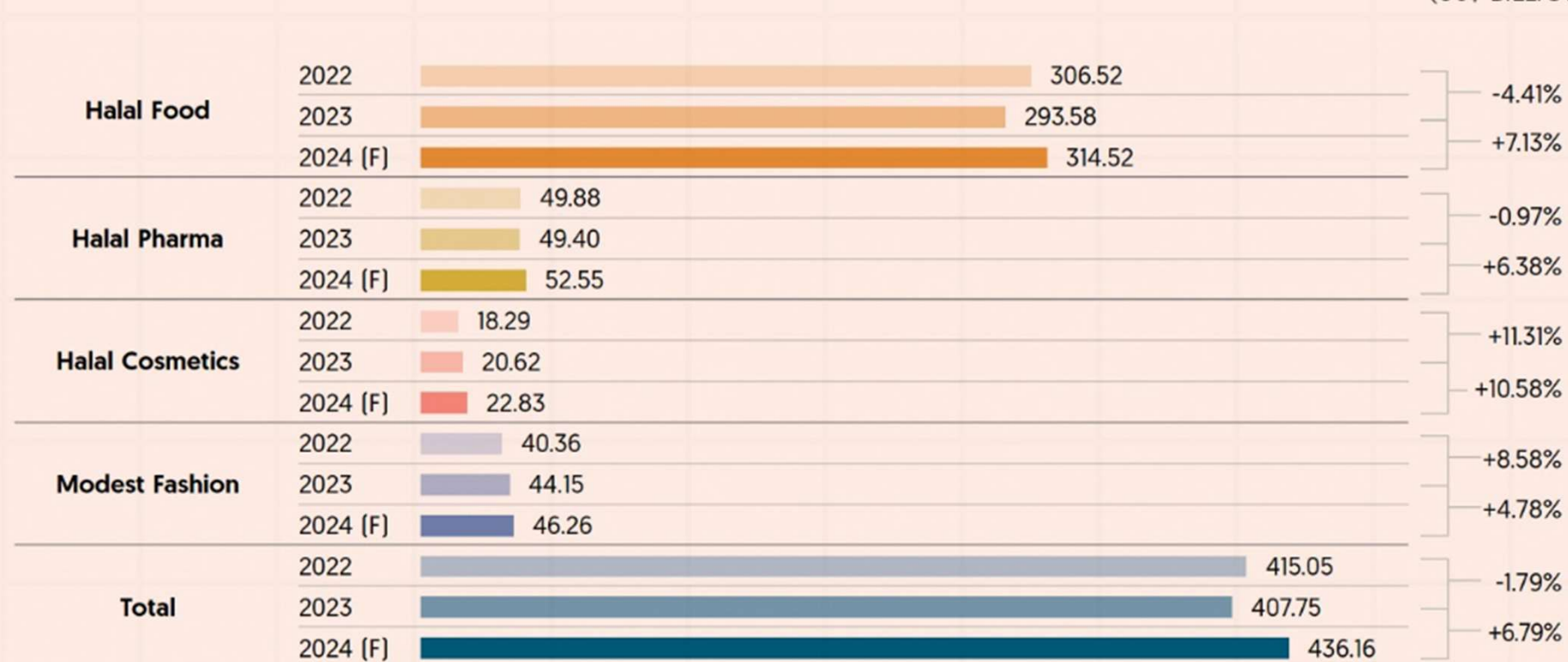
Halal – Einblicke in die Uelzena-Gruppe

Globale Chancen

Globale Chancen

Islamic Economy Sector Import Growth

(US\$ BILLION)

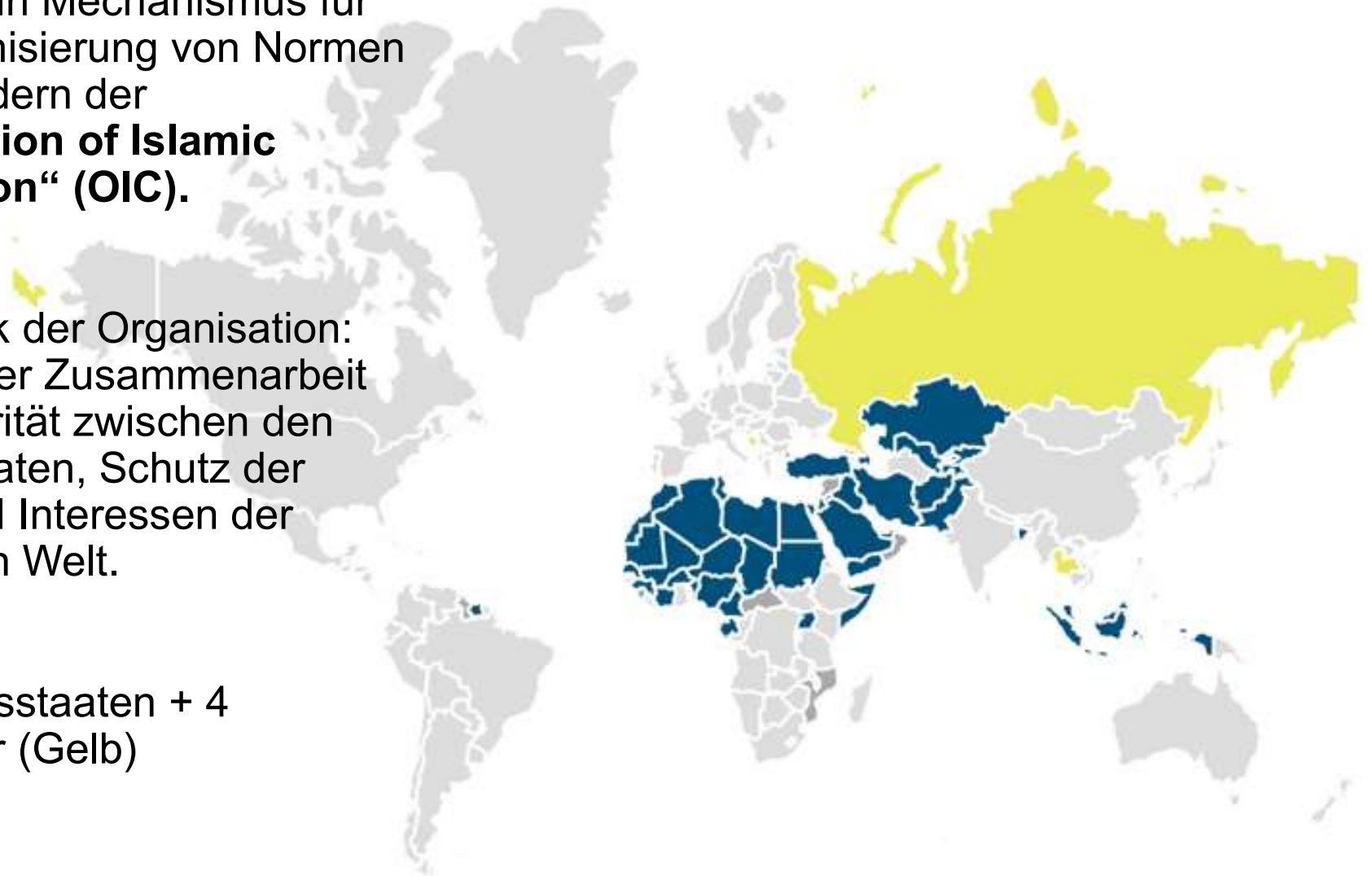


Importwachstum in den OIC-Mitgliedsländern

- › SMIIIC ist ein Mechanismus für die Harmonisierung von Normen in den Ländern der „**Organisation of Islamic Cooperation**“ (OIC).

- › OIC: Zweck der Organisation: Stärkung der Zusammenarbeit und Solidarität zwischen den Mitgliedstaaten, Schutz der Rechte und Interessen der islamischen Welt.

› 44 Mitgliedsstaaten + 4 Beobachter (Gelb)



SMIIC

The Standard and Metrology Institute for Islamic Countries

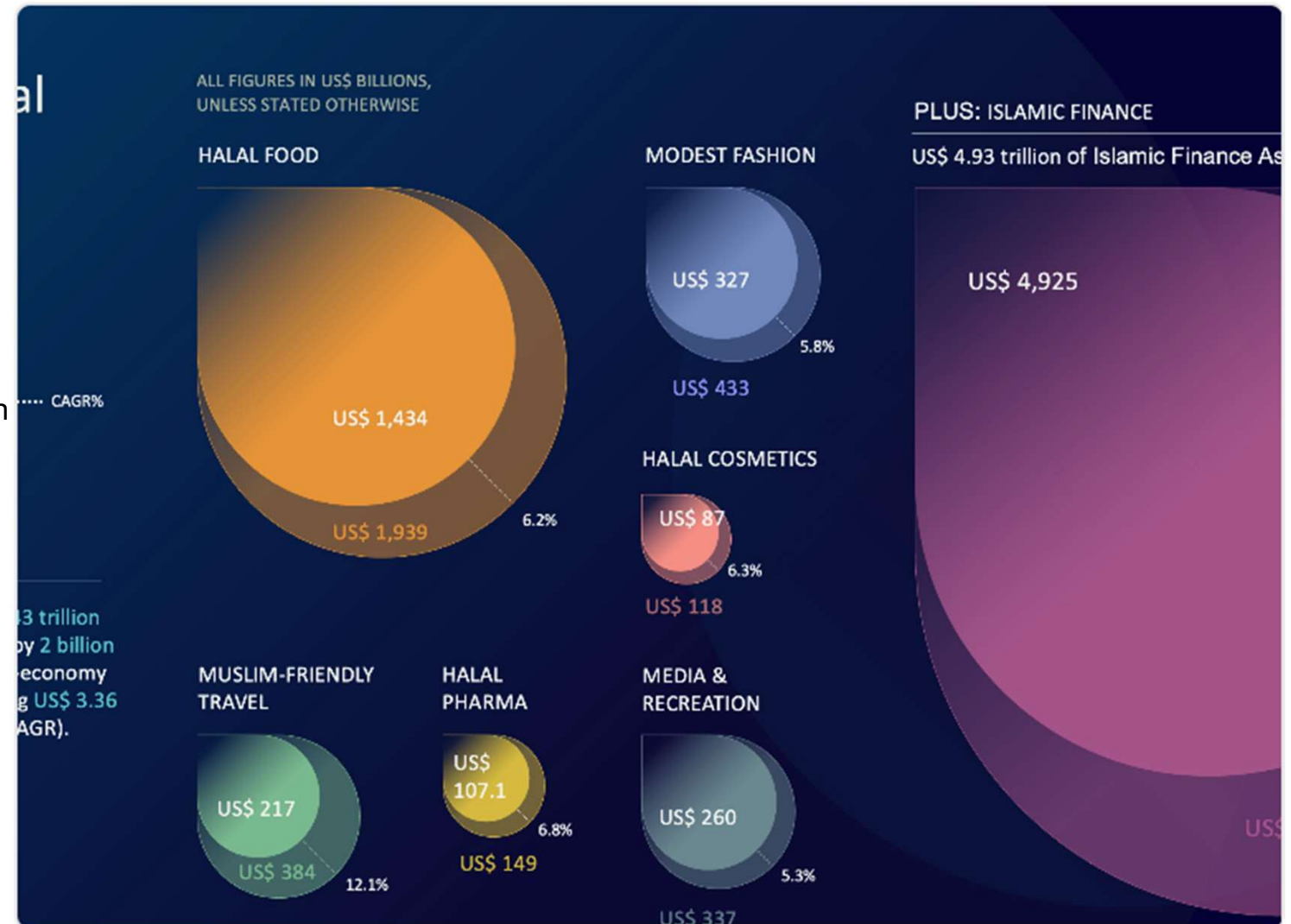
- 6,2% Wachstum im Bereich Food
- 6,3% Wachstum im Bereich Kosmetik
- 6,8% Wachstum im Bereich Pharma
- ...

Halal ist kein Nischenmarkt. Wer in die OIC-Exportländer vermarkten möchte, kommt zumeist an Halal nicht vorbei.

Weitere Produktgruppen werden in Halal aufgenommen

Halal ist mehr als nur Ernährung. Halal ist eine Lebensweise und betrifft alle Aspekte des Lebens.

In Deutschland leben ca. 5Mio. Menschen muslimischen Glauben. In Europe leben schätzungsweise 35-50Mio. Menschen muslimischen Glauben.



Wachstumsprognose Jahr 2024 bis 2028

HALAL – EINBLICKE IN DIE UELZENA-GRUPPE



Anforderungen

Halal - Anforderungen

- Ergeben sich aus den Zielländern, die Sie mit Halal beliefern möchten
- JAKIM (Malaysia), BPJPH (Indonesien), MUIS (Singapur), CICOT (Thailand), IMANOR (Marokko), IMMP (Algerien / GMP), HAK / GIMDES (Türkei), SFDA (Saudi-Arabien), ESMA (VAE), usw.
- Grundsätzlich haben alle die gleichen Anforderungen. Sie unterscheiden sich in Kleinigkeiten: - Getrennte Produktion vom Schwein oder kein Schwein im Betrieb, unterschiedliche Ethanolrestgehalte, Anforderungen an die Halal Zertifizierer (Scope, Standort, Ablauf, Zusätzliche Prüfinhalte (z.B. LMS)).

1. Sie entscheiden die Zusammenarbeit mit der halal Organisation im Zielland:

- Sie haben nur ein Zielmarkt (Land)
- Ihre Produktionsstätte ist im Zielland
- Wenn es vorgeschrieben wird

2. Sie arbeiten mit einer internationalen halal Organisation zusammen

- Sie haben mehrere Zielländer oder „Basis-Rohstoffe (B2B)“
- Ein Partner vor Ort (bezogen auf nicht OIC Länder)
- Zertifiziert Sie nach einem zusammengefassten Halal Standard

Halal - Anforderungen

Folgende Anforderungen stehen Primär im Fokus:

- Einsatz von Schwein-Produkten am Produktionsstandort
 - Kreuzkontaminationen auf allen Stufen der Herstellungskette
- Einsatz von Ethanol auf den Produktionsanlagen für Halal Produkte
 - Ethanolgehalt im Endprodukt
- Eignung sekundärer Materialien wie Schmierstoffe, Reinigungsmittel, Primär-Packmittel, Hilfsstoffe (Gase, Filter)
- QM-System zur Sicherstellung von Halal



Halal - Anforderungen

Ethylalkoholrückstände in Lebensmitteln
Zulässige Höchstwerte:

Golfweite Normvorgabe		
	Art des Lebensmittels	Zulässiger Ethylalkohol-/ Ethanolgehalt (V/V)
1.	Verzehrfertige, nicht-alkoholische, kohlenensäurehaltige Getränke	0,05
2.	nicht-alkoholische Malzgetränke	0,05
3.	Energy Drinks	0,03
4.	Guavennektar	0,03
5.	Traubenessig	1,00
6.	alle andere Arten von Essig, außer Traubenessig	0,50
7.	Traubensäfte	0,50
8.	Mangosaft und -nektar	0,30
9.	natürliche Fruchtkonzentrate	0,50
10.	Fruchtsaftcocktails	0,50
11.	Fruchtnektarcocktails	0,30
12.	Fruchtsaftgetränke	0,03
13.	Saucen und Ketchups (alle Arten)	0,50 % V/G
14.	Schokolade	0,02 % V/G
15.	Sonstige Lebensmittel	0,02
Abkürzungen: V/V = Volumen/Volumen, V/G = Volumen/Gewicht		

Die zulässigen Höchstwerte beziehen sich auf zumeist natürlich vorkommenden Ethanol.

Zugesetzter Ethanol wird gesondert betrachtet, da dessen Eignung und Ursprung geprüft wird.

HALAL – EINBLICKE IN DIE UELZENA-GRUPPE



Umsetzung in der Praxis

Halal – Umsetzung in der Praxis

- › Kontrolle und Prüfung der Halal Begleitdokumente bereits im Entwicklungsstadium der Produkte
 - › Anmeldung und Freigabe bei der Halal Organisation (aller relevanter Rohstoffe mit Einsatz auf den Halal-Anlagen)
 - › Auch für sekundäre Materialien (Schmierstoffe (H1), Reinigung + Desinfektion, Packmittel, Hilfsstoffe)
- › Erstellung und Umsetzung der Halal Schulung
- › Führen von Internen Audits
- › Regelmäßige Halal Team Meetings
- › Begleitung der Halal Zertifizierungsaudits
- › Anmeldung neuer Produkte und Bereitstellung der Zertifikate für Ihre Kunden



Halal – Umsetzung in der Praxis

- › Verbotene Vorladungen bei losen Transporten in LKW's
- › Halal Organisation nachfragen, welche Rohstoffe kritisch sind und in der Verbotsliste bei Vorladungen stehen.
 - › Erstellung von Arbeitsanweisungen für die Mitarbeiter
 - Verboten sind z.B. Blut und Blut-Nebenprodukte, tierische Rohstoffe wie Gelatine, Glycerin oder Fette
 - Natürlich alles vom Schwein
 - Beachten Sie auch Mehrwegbehälter wie Edelstahlcontainer



HALAL – EINBLICKE IN DIE UELZENA-GRUPPE



Herausforderungen

Halal – Herausforderungen

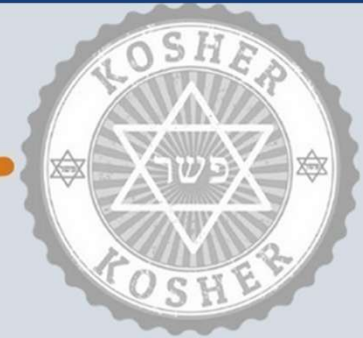
- › Einschränkungen im Kommissionierungsbereich
- › Halal und Haram (nicht nur Schwein) Rohstoffe müssen getrennt werden
- › getrennte Anlieferung, Lagerung (Rohware und Fertigware), Wiegeplätze
- › getrennte Produktionsanlagen (räumlich)
- › Gabelstapler darf nicht im Pendelverkehr durch die Halle fahren, Verschleppung und damit Kontamination mit Haram ist möglich
- › Mitarbeiter aus dem Haram-Bereich dürfen nicht in den Halal-Bereich und umgekehrt
- › Neue Lieferanten, Neue Produktionsstätten, Änderung der Halal Organisation, Neue Prozesse für bestehende Rohstoffe, usw.
- › Änderungen bei Exportanforderungen





ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



Vorstellung der Arbeitsgruppe Kosher & Halal



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



GRÜNDUNG
der AG "Halal &
Koscher" unter dem
Dach der IHK
Hannover im Mai 2011

GRÜNDUNGSMITGLIEDER
der AG
Symrise AG, Uelzena eG,
Dr. August Oetker
Nahrungsmittel KG,
VOGELEY GmbH
GroßVerbraucher-Service,
MOLDA AG, Martin Braun
Backmittel und Essenzen KG,
Bahlsen GmbH & Co. KG,
IHK Hannover

ZIEL I
Der enge Austausch von
Unternehmen aus der
Lebensmittelindustrie-
und dem Handel zu
Halal- und Koscher-
Themen in der gesamten
Lieferkette – vom Einkauf
bis zum Export

ZIEL II
Austausch zu
Zertifizierern weltweit,
Halal- und Koscher-
Organisationen,
Vorgaben und
Zertifikaten



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



HALAL Mitglieder nach Branche

- Lebensmittel
- Pharmazeutika
- Kosmetik
- Chemie
- Logistik

HALAL Mitglieder nach Segment

- Back- u. Teigwaren
- Getränke
- Fischerzeugnisse
- Fleischerzeugnisse
- Mahl- u. Schälmlühlenerzeugnisse
- Stärkerzeugnisse
- Milcherzeugnisse
- Obst- u. Gemüseerzeugnisse
- pflanzliche u. tierische Öle u. Fette
- sonstige Nahrungsmittel sowie Rohstoffe, Aromen, Vorprodukte, Additive
- Arzneimittel, Rohstoffe u. Vorprodukte
- kosmetische Rohstoffe u. Vorprodukte
- chemische Rohstoffe, Vorprodukte u. Reinigungsmittel, Spedition

KOSCHER Mitglieder nach Branche

- Lebensmittel
- Logistik

KOSCHER Mitglieder nach Segment

- Back- u. Teigwaren
- Getränke
- Fischerzeugnisse
- Fleischerzeugnisse
- Mahl- u. Schälmlühlenerzeugnisse
- Stärkerzeugnisse
- Milcherzeugnisse
- Obst u. Gemüseerzeugnisse
- pflanzliche u. tierische Öle u. Fette,
- sonstige Nahrungsmittel sowie Rohstoffe, Aromen, Vorprodukte, Additive
- Arzneimittel, Rohstoffe u. Vorprodukte
- Spedition



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



AKTIVITÄTEN

- Individuelle Beratung durch die Expertengruppe der AG
- Information bundesweit
- Interessenvertretung ggü. Behörden, Ministerien -national und international
- Einladung zu Sitzungen und Gastbeiträge externer internationaler Experten
- Bundesweite Sitzungen unter dem Dach der IHK und bei Mitgliedsunternehmen
- Netzwerken – lokal, regional, international
- Enger Austausch und Kooperation mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

TERMINE

in der IHK und bundesweit

Die Treffen der Arbeitsgruppe finden zwei Mal jährlich statt

Die Seminare „Halal + Koscher im Produktionsprozess“ finden 2 bis 3 Mal jährlich



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



IHK

Industrie- und Handelskammer
Hannover

Experten-Mitglieder

**Norbert Kahmann**

Master Specialist Strategic
Kosher/ Halal Officer
Global Quality & Regulatory
Mühlenfeldstraße 1
37603 Holzminden
Symrise AG
Tel.: +49 5531 90-2656
Fax: +49 5531 49656
norbert.kahmann@symrise.com
www.symrise.com

**Peter Leuer**

Dr. Otto Suwelack Nachf.
GmbH & Co. KG
Josef-Suwelack-Strasse 1
D-48727 Billerbeck
Tel. +49 2543 72381
peter.leuer@suwelack.de
www.suwelack.de

**Beate Rausch**

IHK Hannover
Länderreferat GUS-Staaten,
Länderreferat Arabische
Golfstaaten, Türkei, Iran, Irak
Bischofsholer Damm 91
30173 Hannover
Tel: +49 511/3107-431
Fax: +49 511/3107-456
[rausch\(at\)hannover.ihk.de](mailto:rausch(at)hannover.ihk.de)
www.ihk.hannover.de

- Kontaktstelle für Mitglieder, Interessenten + Institutionen
- Organisation von Sitzungen + Veranstaltungen
- Information und Beantwortung individueller Anfragen in engem Austausch mit der Expertengruppe der AG
- Öffentlichkeitsarbeit und Interessenvertretung für die AG

**Helge Bruhn**

Koscher & Halal Beauftragter
der Uelzena Gruppe
Im Neuen Felde 87
D-29525 Uelzen
Tel.: +49 581/806-5981
Mobil: +49 173 66 33 506
Helge.Bruhn@uelzena.de
www.ingredients.uelzena.com

**Manfred Straninger**

Quality Management Manager Group
Döhler GmbH
Riedstraße 7-9
64295 Darmstadt
Tel.: +49 6151-306-1460
Fax: +49 6151-306-8460
Manfred.Straninger@doehler.com
www.doehler.com/de

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

