

STANDARTI HALLALL

Udhëzime të përgjithshme për përdorimin e termit “hallall”

BAZUAR NË

Udhëzime të përgjithshme për përdorimin e termit “hallall”
Codex Alimentarius si dhe Standardi Hallall përdorur nga
Dhoma e tregtisë Islame.



Përpunuar nga
Lidhja e Hoxhallarëve të Shqipërisë

PËRMBAJTJA

<i>Përmbajtja</i>	
<i>Parimet e Standardit Hallall</i>	
Hyrje	
Parimet e Hallall-it	
Hallalli dhe Harami	
Parimet bazë për ndalimet	
<i>Pjesa A – Kushte të përgjithshme</i>	
I- Fusha dhe qëllimi i Standardit Hallall	
I.1 Fusha e zbatimit	
I.2 Etiketimi i produkteve	
Standardet	
II- Kontratat dhe procedurat e certifikimit	
II.1 Kontrata me njësinë	
II.2 Inspektimi dhe Çertifikimi	
III – Sistemi i garantimit të cilësisë	
<i>Seksioni B – Përkufizimet</i>	
<i>Seksioni C – Standardet Hallall</i>	
C.I – Ushqimi dhe Produktet	
I.1 Mishi i kafshëve dhe i shpezëve – Hallall	
I.2 Peshku dhe Ushqimet e Detit	
I.3 Qumështi dhe nën-produktet e tij	
I.4 Frutat dhe Perimet	
Ëmbëlsirat	
I.6 Vajrat dhe Yndyrat	
I.7 Shtesat, Ngjyruesit, Konservuesit	
I.8 Alkooli dhe Nën-produktet e Alkoolit	
C.II - Përpunimi dhe Tregtimi	
II.1. Të përgjithshme	
II.2. Kërkesa për Përpunuesit	
II.3. Kërkesa për tregtimin	
C.III - Etiketimi	
C.IV – Paketimi, transporti dhe ruajtja e përbërësve dhe produkteve	
<i>Seksioni D- SHTOJCA</i>	
Aneksi 1. Statusi Islamik për Lejueshmërinë e disa Përbërësve Shtesë në Ushqim	

Aneksi 2. Produktet për pastrim dhe dezinfektim	
Aneksi 3. Logo për etiketimin e produkteve Hallall.....	
Aneksi 4. Udhëzime për zbatimin e Standardit në njësi.....	

PARIMET E STANDARTIT HALLALL

Hyrje

Deri përpara disa vjetësh në vende të ndryshme jashtë botës myslimane, fjala *hallall*, kishte pak kuptim për një prodhues i cili paguante një mysliman për të bërë ritin e duhur gjatë therjes së kafshëve në komplekset e therjes, nuk përdorte alkool e më pas vendoste etiketën *hallall* produktit për të joshur konsumatorët myslimanë. Standardet ishin kaq pak kërkuese sa disa prodhues përdornin incizime të lutjeve përkatëse për të “përmbushur kërkesat minimale”. Prodhues të tjerë “lexonin libra” ose mësonin prej myslimanëve se cilat ishin “rregullat” dhe caktonin standarde të prodhimit për të vetë-certifikuar statusin *hallall* të prodhimit të tyre.

Në Shqipëri, pas rënies së sistemit komunist dhe përhapjes së lirisë së besimit fetar, shumë myslimanë filluan të përdornin produkte të reklamuar si *hallall*, veçanërisht mishin dhe nënproduktet e tij. Këto produkte ushqimore tregtohen nga njësi të shpërndara në të gjitha zonat me popullsi myslimane. **Asnjë prej produkteve të reklamuar si *hallall*, nuk është subjekt i një sistemi kontrolli, që t’ju mundësojë konsumatorëve besimin se këto produkte janë në përputhje të plotë me rregullat e besimit të fesë Islame.** Shumë prej produkteve të reklamuar si *hallall* janë të përbërë nga përbërës të importuar.

Hallall është fjalë arabisht që do të thotë e ligjshme ose e lejueshme. Në kontekstin e Islamit, *hallall*-i dhe antonimi i tij *haram*-i, që do të thotë e paligjshme (e ndaluar), shtrihet në të gjitha aspektet e jetës që nga ushqimi dhe transaksionet financiare deri tek veshja dhe mallrat e konsumit. Ushqimi *hallall*, dhe koncepti i *hallallit* në përgjithësi, është përdorur për më shumë se 1400 vjet, por disa faktorë përfshi këtu shtimin e popullsisë së myslimanëve dhe ndryshimin në perceptimin e *hallallit* kohët e fundit e kanë shtuar kërkesën për prodhime dhe shërbime *hallall*. Myslimanët përfaqësojnë 1.6 miliardë ose 23% të popullsisë 7 miliardëshe të botës, të shtrirë në mbi 112 vende. Kësisoj nuk është për tu habitur që industria *hallall* është një treg trilionë dollarësh, industri e cila po rritet me ritme të shpejta. Si rrjedhojë ekziston një kërkesë e pamasë për produkte dhe shërbime *hallall*, e ku shumë njerëz dhe ndërmarrje përfitojnë nga rasti për të ofruar të gjitha llojet e prodhimit dhe shërbimeve nën markën “*hallall*”. Si mund të jenë atëherë myslimanët të sigurt që shërbimet dhe produktet që ata konsumojnë janë vërtet *hallall*?

Në këtë moment lind nevoja për standardet e *hallall*-it dhe kontrollin sipas këtyre standardeve. Ky është standardi i parë që është ndërtuar dhe do të zbatohet në Shqipëri në këtë fushë, dhe do të jetë baza për certifikimin ‘*hallall*’ të produkteve dhe shërbimeve të ndryshme.

Është gjithashtu e rëndësishme për të theksuar se tregu *hallall* nuk kufizohet vetëm tek myslimanët. Edhe jomyslimanët do të jenë të hapur ndaj produkteve të certifikuar si *hallall* pasi të sigurohen për higjienën, sigurinë dhe cilësinë e produktit. Të gjithë këto faktorë janë të rëndësishëm për të gjithë komunitetet pavarësisht besimit apo fesë së tyre.

Ky Standard i kushtohet kontekstit të zhvillimit në Shqipëri të sektorit të prodhimit, përpunimit e tregtimit të produkteve *hallall*. Ky standard është miratuar nga Lidhja e

Hoxhallarëve të Shqipërisë, mbi bazën e të cilit certifikon produktet hallall. Ky standard mund të jetë subjekt i ndryshimeve të lehta, të herë pas hershme, nisur nga bazimi në opinionet e ndryshme islame si dhe nga evoluimi i çështjeve që kanë të bëjnë me sektorin e produkteve hallall.

Parimet e Hallall-it

Parimet e pranuar përgjithësisht në lidhje me hallallin (të lejuarën) dhe haramin (të ndaluarën) në Islam ofrojnë udhëzime për myslimanët në praktikën e tyre të zakonshme:

1. **Parimi bazë** është që të gjithë krijesat e krijuara prej Zotit janë të lejuara si ushqim për konsum, por me disa përjashtime, të cilat janë të ndaluara në mënyrë specifike.
2. Bërja e diçkaje të lejueshme ose jo është e drejtë vetëm e Zotit. Asnjë njeri, pavarësisht se sa i devotshëm apo i fuqishëm, nuk mund ta marrë këtë të drejtë në duart e tij.
3. Ndalimi i asaj çfarë është e lejuar nga Zoti dhe lejimi i asaj që është ndaluar nga Zoti është e ngjashme me bashkëngjitjen shok Zotit (idhujtarinë).
4. Arsyet bazë për ndalimin e gjërave janë papastërtia dhe dëmi. Pa marrë parasysh nëse kjo kuptohet nga një mysliman apo jo, ndaj prej tij nuk i kërkohet të dijë saktësisht pse ose si diçka është e papastër apo e dëmshme në ato çfarë ka ndaluar Zoti.
5. Ajo çfarë lejohet është e mjaftueshme, dhe ajo çfarë është e ndaluar është e panevojshme. Zoti ndaloi vetëm gjërat që janë të panevojshme ose jo të domosdoshme ndërsa në të njëjtën kohë ofroi alternativa më të mira.
6. Çfarëdo që favorizon “të ndaluarën” është në vetvete e ndaluar. Në qoftë se diçka është e ndaluar, çdo gjë që çon tek ajo është e ndaluar.
7. Paraqitja e rreme e të ligjshmes si e ligjshme është e ndaluar. Është e paligjshme të legalizosh ndalimet e Zotit me justifikime jo-bindëse. Të paraqitësh të ligjshmen si të paligjshme është gjithashtu e ndaluar.
8. Qëllimet e mira nuk e bëjnë të paligjshmen të pranueshme. Kurdo që një veprim i lejuar i një besimtarit shoqërohet me një qëllim të mirë, veprimi i tij shndërrohet në një akt adhurimi. Në rastin e haramit, qëndron si haram pavarësisht sa i mirë e i nderuar është qëllimi, apo sa fisnik është synimi.
9. Islami e konsideron një akt devotshmërie për myslimanët kur shmangin atë që është e dyshimtë e cila mund të jetë e pëlqyeshme në disa raste dhe e detyrueshme në disa raste sipas rrethanave dhe ndërlikimit të problemeve. Sidoqoftë vetë e dyshimta nuk mund të thuhet në mënyrë absolute se është haram siç thuhet për shembull për mishin e derri, kështu që ai që bie tek të dyshimtat nuk është e saktë të thuash për të se ka kryer një haram, njëlloj si të thuash ka konsumuar mish derri, haram, por padyshim që droja nga haramet (el-uera) të shtyn t’i largohesh gjërave të dyshimta, edhe pse në raste të ndryshme largimi nga dyshimi është detyrë... Droja (el-uera) është një nivel i lartë i përkushtimit fetar dhe ai që është i kujdesshëm të jetë njeri i tillë ka shpërblim tek Allahu për këtë gjë. (Muhamed S. el-Eshkar)
10. Gjërat e paligjshme janë të ndaluara për këdo njësoj. Ligjet e Islamit janë të aplikueshme

universalisht ndaj të gjithë racave, besimeve, dhe gjinive. Nuk ka trajtim të favorizuar për ndonjë klasë të privilegjuar.

Termet kryesorë që përdoren për të përshkruar **lejueshmërinë e ushqimit** janë:

- *Hallall* do të thotë e lejueshme dhe e ligjshme. Aplikohet jo vetëm ndaj mishit të kafshëve dhe shpendëve, por edhe produkteve të tjera ushqimore, kozmetikës, dhe produkteve të kujdesit personal. Termi aplikohet edhe ndaj sjelljes personale dhe ndërveprimit me komunitetin.
- *Haram* do të thotë e ndaluar. Është e kundërta e hallallit.
- *Meshbuh* është diçka e pasigurt dhe e dyshimtë, ose për shkak të dallimeve të opinionëve të dijetarëve të shkollave të ndryshme ose pranisë së përbërësve të papërcaktuar në produktet ushqimore.
- *Mekruh* është një term që tregon se produkti nuk preferohet të përdoret, pra është i papëlqyer dhe nuk këshillohet. Ky term zakonisht përdoret kur një produkt nuk është qartësisht haram me ndonjë argument të posaçëm.

Hallalli dhe Harami

Fjala *Hallall* do të thotë “e lejuar, e ligjshme”. Ushqimi *hallall* është i lejuar prej Allahut për konsum nga myslimanët. *Hallalli* i referohet mishit të kafshëve dhe mishit të shpendëve të therura nga një mysliman sipas riteve islame.

Fjala *Haram* do të thotë “e ndaluar, e paligjshme” nga Allahu për konsum nga myslimanët. Ushqimet e përgatitura ose përpunuara jo sipas standardeve hallall janë të ndaluar për konsum, siç është alkooli apo mishi i derrit.

Udhëzimet e përgjithshme të Kuranit dhe fesë Islame urdhërojnë që të gjitha ushqimet janë hallall përveç atyre që janë cilësuar specifikisht si haram. Ushqimet e paligjshme janë të përmendura specifikisht në Kuranin e Shenjtë dhe Traditën Profetike.

Mishi është grupi ushqimor i rregulluar në mënyrë më strikte. I ndaluar rreptësisht nuk është vetëm gjaku, mishi i derrit dhe mishi i kafshëve të ngordhura apo atyre të sakrifikuara (të flijuara) në emër të tjetërkujt përveç Zotit, por gjithashtu kërkohet që kafshët hallall të theren duke përmendur emrin e Zotit gjatë kohës së therjes, si dhe therja të bëhet nga një musliman ose ithtar të Librit (të krishterët dhe çifutët). Prandaj, të gjitha ushqimet e pastra dhe të dëlira janë të lejuara për konsum nga myslimanët përveç kategorive të përcaktuara në këtë standard, përfshi çdo lloj produkti të prejdardhur nga to ose të ndotura me to.

Ushqimet *haram* mund të përfshijnë gjithashtu artikuj hallall që mund të jenë ndotur ose përzier me artikuj haram.

-Parimet bazë për ndalimet

Në besimin islam, Allahu është Zoti i Plotfuqishëm. Ai nuk ka shokë. Kushti i parë i një myslimani është të deklarojë: “Nuk ka hyj (të adhuruar) tjetër përveç Allahut dhe Muhamedi është i dërguari i Tij.” Prandaj çdo gjë i duhet dedikuar vetëm Zotit. Ky fakt nuk sfidohet. Baza e ndalimit të kategorive të mësipërme është krejtësisht dhe rreptësisht udhëzim Kuranor.

Sidoqoftë, disa dijetar janë përpjekur të shpjegojnë ose justifikojnë disa nga këto ndalime bazuar në kuptimin e tyre shkencor siç vijon:

- Kafshët e ngordhura janë të papërshtatshme si për konsum nga njerëzit, sepse procesi i dekompozimit çon në formimin e kimikateve të cilat janë të dëmshme për njerëzit (Awan, 1988).
- Gjaku i cili kullohet nga trupi i kafshës përmban bakterie të dëmshme, produkte të metabolizmit dhe toksina (Awan, 1988; Hussaini dhe Sakr, 1983).
- Derri shërben si agjent transmetues për krimba patogjen që hyjnë në trupin e njeriut. Infektimi nga *Trichinella spiralis* dhe *Taenia solium* janë të zakonshme. Përbërja e acideve yndyrore të dhjamt të derrit është cilësuar si jo i pajtueshëm me yndyrat dhe sistemet biokimike të trupit të njeriut. (Awan, 1988; Hussaini dhe Sakr, 1983; Sakr, 1993).
- ~~Infektimi i gjakut me bakteret e gjakut mund të shkaktojë sëmundje të rënda dhe mund të çojë në vdekje.~~

Megjithëse këto shpjegime mund të jenë të bazuara ose jo, parimi themelor pas ndalimeve ngelet urdhri hyjnor, i cili shfaqet në Kuran në disa vende: “Të ndaluara për ju janë...”, e kjo është ajo çfarë e udhëzon një besimtar mysliman.

PJESA A – KUSHTE TË PËRGJITHSHME

I- Fusha dhe qëllimi i Standardit Hallall

Ky Standard Hallall ka si qëllim të reflektojë statusin aktual të zhvillimit të sektorit agro-ushqimor Hallall në Shqipëri dhe më tej. Qëllimi i tij është të përcaktojë dhe krijojë qëndrueshmëri, si dhe përshkruajë pritshmëritë e klientëve për prodhuesit që kërkojnë të etiketojnë produktet e tyre si hallall. Teksa kërkesa për produkte hallall vjen e zhvillohet, disa nga standardet mund të qartësohen dhe modifikohen me kalimin e kohës duke çuar rrjedhimisht në nevojën e rishikimit të këtij dokumenti.

Ky Standard nuk duhet të shihet si një dokument final, por më tepër si një punë gjithnjë në progres për të kontribuar në zhvillimin e një sektori të sigurt dhe në të cilin zbatohen të gjitha rregullat, në mënyrë të harmonizuar nga të gjithë aktorët e përfshirë si dhe në rritjen e besimit të konsumatorëve myslimanë në produktet Hallall që tregtohen në Shqipëri e më tej.

I.1 Fusha e zbatimit

Standardi Hallall zbatohet për produktet e mëposhtme:

- a) Ushqimet e përpunuara të cilat janë të përbëra tërësisht nga lëndë të para sipas këtyre standardeve, dhe të cilat do të mbajnë shenjën e Hallall.
- b) Lëndët ushqimore të papërpunuara (mishi, peshku, etj.);

Në mënyrë më të detajuar këto lëndë janë:

Grupi i parë

1. Xhelatina (Gelatin, E441). Lëndë xhelatinoze, anon nga ngjyra e verdhë e errët, ndonjëherë ka ngjyrë të bardhë e të verdhë. Është e tejdukshme dhe e butë, me erë të fortë e karakteristike ose edhe pa erë. Nuk ka shije. Xhelatina nxirret nga proteina Collagen, nga lëkurët dhe kockat e kafshëve të ndryshme (mes tyre edhe derri) duke kaluar nëpër disa procese industriale. Kemi xhelatinë A, që në shumicën e rasteve nxirret nga lëkura e derrit, nëpërmjet solucionëve acide. Kjo lloj xhelatine është e aftë të thith ujë në masën tre herë sa masa e saj. Xhelatinë B, që nxirret nga lëkurët e lopëve dhe kockat e tyre. Nxirret nëpërmjet solucionëve bazike, dallohet për aftësinë e saj për të thithur ujë sa tetë herë masa e saj. Ka edhe xhelatinë që nxirret nga lëkura e butakëve të detit, lloj ky që pëlqehet nga çifutët (hebrenjtë) në përgatitjen e ushqimeve të tyre Kosher.

Xhelatina që nxirret nga lëkura e derrit dallon për lehtësinë me të cilën ajo nxirret, duke e spërkatur me acid për një kohë të shkurtër dhe me shpenzime shumë herë më të pakta sesa duhen për ta nxjerrë atë nga kockat dhe lëkurat e lopëve.

Xhelatina përdoret për përgatitjen e ëmbëlsirave si p.sh, marshmallows (sheqer, xhelatinë dhe e bardha e vezës), si dhe disa lloje kosi, çamçakëzi, akullore, jogurt, pelte, buding, brumëra, kekë, byrekë, si veshje për ruajtjen e frutave, si mbulojë për produktet e mishit dhe peshkut, si lëndë ruajtëse për kapsulat e barnave, si veshje për ilaçet kokrra për t'i rezistuar tretjes së shpejtë, për përgatitjen e supostave anale dhe vaginale, sepse treten nga nxehtësia e trupit, si pastë dhëmbësh, vazeline, kremra etj. Përcaktimi i llojit të kafshës nga e cila është nxjerrë xhelatina, është diçka e pamundur të verifikohet, me metodat dhe mjetet që ekzistojnë sot. Nisur nga kjo konsumatori e ka të pamundur ta njohë të vërtetën, sepse përbërësit që zakonisht shkruhen nëpër këto produkte nuk tregohen këto të dhëna. Disa studiues janë të mendimit se në të ardhmen do të ketë pajisje dhe mënyra që do të mundësojnë të përcaktojnë se nga vjen lloji i xhelatinës, duke përcaktuar me saktësi kafshën, qoftë ky derr apo lopë (Dr. Ramadan Ebu Kenishe el-Arabi, Universiteti Kings College, Londër) çka provon se origjina reale e çdo proteine nga ku është nxjerrë xhelatina vazhdon të ruhet.

2. Mullëza apo fara e djathit (Rennet). Mullëza është tharm që nxirret nga organi i tretjes së kafshëve ripërtypëse të vogla pirëse (ekziston mundësia të nxirret edhe nga derri). Mullëza përdoret për prodhimin e djathit. Ajo mund të nxirret gjithashtu edhe nga burime bimore dhe bakteriale, por në shumicën e rasteve nxirret nga kafshët.

3. Hirra apo pluhur hirre (Whey Powder). Lëndë që nxirret nga prodhimi i djathit nga veprimi i enzimave djathëruese dhe përdoret për përgatitjen e disa prodhimeve ushqimore, si p.sh. ëmbëlsirat.

4. Gjaku, nga ku merren proteinat dhe përbërësit e tij, si plazma dhe serum (i gjakut). Përdoret në disa ushqime dhe silazhe kafshësh, për të përmirësuar nivelin e tyre proteinik. Në shtetet e Evropës gjaku përdoret në prodhimin e suxhukëve dhe sallameve, mishrave, xhelatinës, dhe disa lloje supash. Përbërësit e gjakut si plazma dhe serum i gjakut përdoren në industrinë ushqimore, si në prodhimin e salsiçeve, hamburgerëve, brumërave, dhe produkteve

me miell proteinik. Proteinat e nxjerra nga gjaku dhe qumështi përdoren në prodhimin e pastave të mishit dhe kotëletave të mishit që përgatiten për tu skuqur, në përmbajtjen e ushqimeve për fëmijë. Në shtetet e Evropës produktet e gjakut përdoren edhe nëpër furrat e bukës dhe dyqanet që përgatisin ëmbëlsira, si zëvendësues i së bardhës së vezës. Produktet e gjakut dhe proteina e qumështit përdoret edhe në prodhimin e produkteve të bukës dhe bukës speciale, si p.sh. në kek, byrek dhe puding. Në bazë të ligjeve të këtyre shteteve nuk është e detyruar që të shkruhen përmbajtja e këtyre produkteve në kutitë e ambalazhit, çka e bën edhe më të vështirë për konsumatorët në këto shtete apo ata që i importojnë ato, njohjen e përmbajtjes së produktit që konsumojnë.

5. Yndyrat dhe dhjami me origjinë shtazore, mes tyre edhe nga derri. Disa shtete e lejojnë mos përmendjen e burimeve të yndyrave, nëse ato janë në sasi të vogël (më pak se 0.5 %), ndaj për tu siguruar për llojin e yndyrave të përdorura dhe mungesën e tyre të plotë nga çdo lloj yndyre duhet që në paketim të shkruhet se përqindja e yndyrave është zero, ose p.sh. 100% Fat Free. Problemi është më i madh kur zakonisht këto produkte prodhohen për eksport, çka bën që forca e zbatimit të këtyre ligjeve të jetë më e dobët. Yndyrat me origjinë shtazore nuk kufizohen vetëm në prodhimin e produkteve ushqimore, por edhe në prodhimin e pastave të dhëmbëve dhe sapunit për larje duarsh.

6. Nënproduktet e derrit. Fjalët: Ham, Bacon, Pork, Lard, Sowbelly, Pepperoni, Animal Shortening, identifikojnë këtë përmbajtje, vetëm se disa nga këto fjalë përdoren edhe me mishin e bagëtive, si p.sh. Peperoni dhe Bacon, ndaj nuk ka ndonjë problem nëse këto fjalë përdoren në një vend ku nuk përdoren produkte derri. Në gjuhën gjermane përdoren këto fjalë që identifikojnë nënproduktet e derrit: Schwein, Schweinfleisch, Kasseler Rippchen, Rippchen, Schendfleisch, Schenhrigppchen, Hackfleisch, Schweinfett, Speck, Grieben, Schwarten, Schmalz. Në gjuhën portugeze përdoren këto fjalë: Banhade Porco, Tocinho, Tocinho Defumad, Banha De Porco.

7. Përbërës kripërash të yndyrshme. Këto nënprodukte ekziston mundësia e madhe që si burim të tyre të kenë atë shtazor, për aq kohë sa nuk përmendet që kanë burim bimor apo detar. Këto elementë përdoren si shtesa ushqimore në prodhimin e ushqimeve, si p.sh. në emulsifier (lëndë lidhëse), në stabilizues, në trashës, ngjyrues, ruajtës (preservatives), në lëndë kundra mpiksjes (Anti caking Agents) dhe përforcues ushqimorë (Flavor Enhancers).

Burimi i të dhënave për këto lëndë mund të merren nga Seminaret e Organizatës Islamike të Shkencave Mjekësore (Islami dhe Problemet Mjekësore Bashkëkohore, Lëndët e Ndaluar dhe të Papastra në Ushqime dhe Barna), Katalogu Merck (The Merck Index), ku mund të njihet origjina e lëndëve, rrjeti i internetit, në veçanti faqet e vegjetarianëve, të cilat tregojnë origjinën shtazore, duke marrë parasysh në këtë rast burimet e lejuara shtazore për konsumatorin mysliman (si peshku dhe qumështi), të cilat janë si më poshtë:

Carbon black	E153
Potassium nitrate	E252
Glycerol, Polyoxyethylene (8) stearate	E422

Polyoxyethylene (40) stearate	E430
Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (polysorbate 20)	E431
Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (polysorbate 80)	E432
Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)	E433
Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (polysorbate 60)	E434
Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (polysorbate 65)	E435
Glycerol esters of wood rosins	E436
Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	E445
Magnesium salts of fatty acids	E470a
Mono- and diglycerides of fatty acids (glyceryl monostearate, glyceryl distearate)	E470b
Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E470c
Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E470d
Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E470e
Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E470f
Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472a
Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472b
Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472c
Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472d
Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472e
Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472f
Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E473

Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E474
Sucrose esters of fatty acids	E475
Sucroglycerides	E476
Polyglycerol esters of fatty acids	E477
Polyglycerol polyricinoleate	E478
Propane-1, 2-diol esters of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids	E479b
Lactylated fatty acid esters of glycerol and propane-1	E481
Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	E482
Sodium stearyl-2-lactylate	E483
Calcium stearyl-2-lactylate	E491
Stearyl tartrate. Sorbitan monostearate	E492
Sorbitan monolaurate	E493
Sorbitan monooleate	E494
Sorbitan monopalmitate	E495
Sorbitan tristearate. Stearic acid (Fatty acid)	E570
Magnesium stearate, calcium stearate	E572
Disodium inosinate	E631
Dipotassium inosinate	E632
Calcium inosinate	E633
Calcium 5'-ribonucleotides	E634
Disodium 5'-ribonucleotides	E635
Glycine and its sodium salt	E640
L-cysteine	E910
L-cysteine hydrochloride	E920
L-cysteine hydrochloride monohydrate	E921

8. Shtesa ushqimore, të cilat ekziston mundësia të vijnë nga burime shtazore, për aq kohë sa nuk përmendet që ka burim bimor apo mikroorganizmash, si p.sh.:

8.1 Shtesa ushqimore që nxirren nga kockat e kafshëve dhe lëkurat e tyre, si xhelatina (ose collagen) dhe kripë kockash: Gelatin E441, Bone Phosphate E542.

8.2 Shtesa ushqimore nga insektet si p.sh.: Cochineal, Carminic acid, Carmines E120, Shellac E904.

8.3 Shtesa ushqimore nga burime shtazore ose njerëzore (lesh, qime, ose pupla), si p.sh.: Dyllë blete, i bardhë ose i verdhë E901.

9. Lëndë që nxirren nëpërmjet alkoolit, si p.sh.: vanilja, nga bima e vaniljes, dhe përdoret në prodhimin e akullores dhe ëmbëlsirave.

9.1 Etanoli, ku mbetet diçka prej tij pas përdorimit si ndërmjetës për tretjen e disa shtesave ushqimore, si ngjyruetit, shijëlënësit, apo në prodhimin e lëngut të elbit pa përmbajtje alkoolike.

9.2 Disa emra pijesh alkoolike: Verë, Shampanjë, Brandy, Burgundy, Uiski, Xhin, Scotch, Birrë, Rum, Bordeaux, Malt Liqueur, Vodka, Liker, Mescal, Marc, Maraschino, Rhome, Raki, Fërnet, Konjak etj.

Fjala Liquor (Liker) në produktin Chocolate Liquor, nuk nënkupton se ky produkt përmban alkool, ndërsa fjala Chocolate Liqueurs tregon se kemi përzierje alkoolike me pije të ëmbël, kakao dhe përbërës të tjerë.

10. Poppy seeds (fara lulëkuqeje), konsiderohen si shtesa ushqimore të cilat i shtohen kekut që shitet në vendet perëndimore. Ndërkohë që këto kokrra përdoren për t'i dhënë pamje tërheqëse produkteve ushqimore dhe për të krijuar ndjesinë e freskisë pas ngrënies së tyre nga ana e konsumatorit, ato mund të mos lënë gjurmë droge (opium, codeine) në gjak për atë që i konsumon. Edhe pse këto kokrra nuk shkaktojnë drogimin e atij që i konsumon, ato mund të shkaktojnë rritjen e masës së opiumit të gjak që është e barabartë ose e tejkalon masën e lejuar ndërkombëtarisht (300 nanogram/ml gjak).
http://www.straightdope.com/classics/a5_116.html

11. Produktet e mishit industrial. Këtu përfshihen mishi nëpër konserva, brumërat që futen në përbërësit e nënprodukteve të mishrave, qofshin këto të lëngshme apo të ngurta. Edhe pse një pjesë e këtyre produkteve janë në trajtë kubikësh të thatë (për përgatitje supash dhe gjellësh) që prodhohen në vende islame, por se lënda e parë që përdoret për prodhimin e tyre, në veçanti mishi i pulave apo i lopëve, burimi i tyre mund të jetë nga vende jo islame, pa ditur gjë konsumatori për këtë, ndërkohë që në paketim shkruhet se ato janë prodhuar në vende arabe.

Grupi i dytë

Bagëtia e imët, pulat, zogjtë dhe nënproduktet e tyre.

I.1.1 Praktika që përfshihen nën mbikëqyrjen Hallall

Praktika që hyjnë nën mbikëqyrjen e standardit hallall dhe që kërkojnë vëmendje, janë produktet e më poshtme ushqimore që ofrohen në shumë vende dhe në Shqipëri gjithashtu:

a. Vaktet ushqimore që ofrohen nëpër lokalet e ushqimeve të shpejta, nëpër restorantet e hoteleve (si pica, hamburger, byrekë etj.), të cilat gjatë përgatitjes mund të përdoren me të njëjtat duar dhe mjete që janë përdorur edhe në përgatitjen e ushqimeve të ndaluara fetarisht. Përveç djathit, perimeve edhe vetë duart që e përgatisin ushqimin (në veçanti në ato vende ku

lejohej shitja e mishit të derrit) mund të ndoten nga mish i derrit apo nga mish i lopëve që nuk u dihet mënyra sesi janë therur nga ana fetare. E ndalur në këtë rast është zhvendosja e pjesëve të mishit të derrit apo lopës apo mbetje të dhjavit të tyre nëpër pica apo hamburger apo byrekë etj. Kështu pra shkaktohet ndotja e ushqimeve të lejuar me produkte të ndaluara edhe pse kjo nuk bëhet në mënyrë të drejtpërdrejtë duke u shtuar këto produkte ushqimeve në fjalë, por nëpërmjet duarve, enëve, thikave, lugëve dhe enëve të pjekjes.

b. Gjatë përgatitjes së nënprodukteve të mishit (p.sh. sallamet), fabrika mund ta nisë punën me prodhimin e mishit të derrit, apo me mish bagëtie të imët, apo shpendë të cilët nuk u dihet origjina dhe burimi i therjes nga aspekti fetar, dhe pas saj të filloj me prodhimin e produkteve që supozohet të jenë të lejuara nga ana fetare. Problemi këtu qëndron në faktin se makineritë nuk janë pastruar nga mbetjet e produktit të mëparshëm të ndaluar fetarisht, kështu që ndodh ndotja e produktit hallall me atë haram, me përqindje më të lartë në fillim të linjës së prodhimit dhe më të pakët ose inekzistentë në fund të saj. Nuk ka asnjë siguri nga kontrolli i paketave të produktit të importuar dhe nga analizat e bëra për ekzistencën e mishit të derrit, për vetë faktin se kampionët që janë marrë për analiza laboratorike mund të jenë të çfarëdo dhe të jenë marrë nga fundi i prodhimit, pasi nuk ka ngelur më asnjë efekt i ndotjes nga mish i ndaluar.

I.2 Etiketimi i produkteve

Etiketimi i produkteve të certifikuara sipas këtij standardi do të kryhet bazuar në pikën C.III dhe Aneksin 3-të këtij standardi.

I.3 Standardet

Lidhja e Hoxhallarëve është përgjegjëse për përditësimin dhe publikimin e këtij Standardi. Ajo bashkëpunon me aktorët të tjerë për të diskutuar dhe pasuruar këtë standard. Gjithashtu, LSHH i referohet edhe standardeve ndërkombëtare për produktet Hallall.

Ky standard është i detyrueshëm për të gjithë prodhuesit, përpunuesit dhe tregtarët të cilët përzgjedhin të hyjnë në sistemin e kontrollit të LSHH, për produktet Hallall.

Institucioni që merret me inspektimin e standardeve Hallall, i autorizuar nga LSHH, do të njoftojnë njësitë të cilët kanë kontratë me të për çdo ndryshim të kryer në standard.

Shkeljet e standardeve do të ndiqen ashtu siç është parashikuar në katalogun e sanksioneve si dhe sipas katalogut të sanksioneve të trupës së certifikimit.

Vlefshmëria e ligjeve ose rregulloreve më të larta shtetërore mbetet e paprekur nga ky standard.

II- Kontratat dhe procedurat e certifikimit

II.1 Kontrata me njësinë

Përpara nënshkrimit të kontratës me njësinë që aplikon për t'u përfshirë në sistemin e kontrollit me institucionin e autorizuar nga LSH, duhet t'i jepet mundësia e marrjes së një informacioni më të plotë mbi kushtet e brendshme e të jashtme të njësisë.

Menaxheri i njësisë duhet të bëjë të mundur dhënien e informacionit të saktë dhe të plotë për të realizuar një përshkrim të plotë të aktivitetit të njësisë, zonat dhe ndërtesat e ushtrimit të aktivitetit, etj.

Duke firmosur kontratën me institucionin e autorizuar, vetë menaxheri i njësisë angazhohet të zbatojë standardet e Hallall dhe shtrirjen e tyre mundësisht në të gjithë njësinë.

Përfundimi i një kontrate me institucionin e certifikimit është i mundur në çdo kohë të vitit.

Kontrata gjithashtu rregullon etiketimin e produkteve në shitje dhe treg.

Lidhja e kontratës me institucionin e certifikimit i jep të drejtën prodhuesit të përdorë shenjën Hallall të LSH për tregtimin e produkteve Hallall (Aneksi 3).

II.2 Inspektimi dhe Certifikimi

Prodhuesit, përpunuesit dhe kompanitë tregtare duhet të hyjnë në një marrëdhënie kontraktuale me institucionin e certifikimit, trupën e inspektim/certifikimit, e cila ka ekskluzivitetin e inspektimit/certifikimit sipas këtyre standardeve të përcaktuar nga Lidhja e Hoxhallarëve të Shqipërisë.

Informacionet më të fundit lidhur me rrjedhjen e produktit, blerjet e lëndës së parë dhe shitjet e produktit final, etj. duhet të regjistrohet me shkrim në dokumentet përkatëse.

Vizitat në vend ose inspektimet e lajmëruara dhe/ose të pa-lajmëruara paraprakisht, të inspektorëve të trupës së certifikimit, do të kryhen të paktën një herë në gjashtë muaj për të kontrolluar përshtatjen me standardet. **Këtyre përfaqësuesve duhet t'u mundësohet hyrje e lirë në të gjitha ambientet e njësisë si dhe mundësi kontrolli të informacioneve përkatëse të cilat kanë të bëjnë me aktivitetin e njësisë. Çdo dokument i kërkuar, i cili ka të bëjë me menaxhimin e njësisë, duhet t'u tregohet dhe gjithashtu Menaxheri i njësisë ose një person i caktuar nga ai/ajo, duhet t'u përgjigjet të gjitha pyetjeve që kanë të bëjnë me procesin e inspektimit.**

Vendimi i certifikimit do të merret nga Komiteti i Certifikimit pranë Institucionit të Certifikimit. Ky komitet shqyrton dosjen dhe gjithë dokumentacionin e inspektimit dhe merr vendimin e certifikimit. Në rast se vendimi i certifikimit është pozitiv do të lëshohet një dokument që provon se produkti i kontrolluar është konform këtij standardi.

Certifikata e lëshuar nga trupi i certifikimit konfirmon zbatimin e standardeve në nivel njësie.

Ajo i jep të drejtë palës së certifikuar të përdorë shenjëën e LSHH për tregtimin e produkteve Hallall.

2.1 Kriteret për Inspektorët sipas standardit Hallall

Inspektorët duhet të kenë eksperiencë të mëparshme praktike, prej minimumi një vit në fushën e prodhimit të ushqimeve dhe përpunimit. Ata duhet të kenë eksperiencë pune të mëparshme si inspektor.

Inspektori, është subjekt trajnimesh të vazhdueshme si më poshtë pika 2.2.

2.2. Trajnimi i inspektorëve dhe personelit që do të zbatojë standardin në njësi

- a) Personeli që do të zbatojë dhe ndjek zbatimin në njësi të të gjitha proceseve të prodhimit e përpunimit të produkteve hallall, duhet të ketë njohuri praktike dhe eksperiencë në përgatitjen e ushqimit sipas praktikave dhe kërkesave hallall.
- b) Inspektorët dhe personeli që do të zbatojë duhet të marrin trajnim të përshtatshëm në secilën prej fushave të cilat ata do të mbulojnë, dhe trajnimet e tilla duhet të dokumentohen. Ata duhet të:
 - Trajnohen mbi çështjet fetare,
 - Trajnohen mbi cilësinë dhe kontrollin e prodhimit, njohjen e proceseve të përpunimit, etj.
 - Trajnimi duhet të përfshijë njohuri praktike.
 - Trajnimi duhet të sigurohet nga organizata apo institucione që janë të besueshme dhe me eksperiencë në fushën e standardeve Hallall.
 - Trajnim mbi praktikat industriale dhe tregtare për atë treg të veçantë të produktit/eve.

III – Sistemi i garantimit të cilësisë

Sistemi i garantimit të cilësisë për produktet Hallall është një sistemi i cili duhet të zbatohet nga prodhues ose kompani, për të siguruar se produktet e prodhuara e të tregtuara janë hallall. Ky sistem është përcaktuar duke u bazuar në konceptin e tre zero-ve: kufi zero (asnjë lloj materiali haram të mos përdoret gjatë prodhimit), zero defekte (të mos prodhohet asnjë produkt haram) dhe zero rreziqe (të mos ketë rreziqe për prodhuesit ose kompaninë).

Verifikimi i SGC (Sistemi i Garantimit të Cilësisë) mund të kryhet vetëm nga një palë e tretë, e pavarur dhe profesionalisht e aftë, në mënyrë që të provohet besueshmëria e sistemit si dhe të shmangen konfliktet e mundshme të interesit.

Ky sistem përkufizohet si 'një sistem ku çdokush, në çdo nivel të organizatës duhet të studiojë, praktikojë dhe marrë pjesë në menaxhimin hallall si dhe aktivitetet e përmirësimit të vazhdueshëm. Menaxhimi Hallall fillon dhe mbaron me një edukim të vazhdueshëm'.

PËRKUFIZIMET

Çertifikim: Procedura me anë të të cilës një palë e tretë (trupa e certifikimit) jep siguri me shkrim, se një proces i identifikuar qartësisht është vlerësuar metodikisht. Në këtë mënyrë, provohet besueshmëri e mjaftueshme se produkte të caktuara plotësojnë kërkesat specifike sipas të cilave janë prodhuar.

Dezinfektim: Reduktimi, me mjete fizike ose kimike i numrit të mikroorganizmave potencialisht të dëmshëm, në një nivel që nuk rrezikon sigurinë ose përshtatshmërinë e ushqimit.

Etiketë: Çdo prezantim i shkruar, i shtypur ose grafik i cili prezanton një produkt, shoqëron produktin, ose paraqitet pranë produktit.

Hallall: do të thotë e lejueshme dhe e ligjshme sipas Fesë Islame.

Haram: do të thotë e ndaluar sipas Fesë Islame.

Higjienë e ushqimit: është tërësia e masave dhe e kushteve të nevojshme për kontrollin e dëmtuesve, për të siguruar përshtatshmërinë për konsum njerëzor të një produkti ushqimor, duke pasur parasysh përdorimin e përcaktuar të tij.

Higjienizim: trajtimi në mënyrë të përshtatshme, i produkteve ose sipërfaqeve që kanë kontakt me ushqimet, nëpërmjet një procesi që është efektiv në shkatërrimin ose reduktimin thelbësor të numrit të qelizave vegetative ose mikroorganizmave me shqetësime për shëndetin publik, dhe organizma të tjerë të padëshirueshëm. I gjithë ky proces duhet të mos ndikojë në mënyrë të dëmshme në produkt ose në sigurinë e tij për konsumatorin.

Përrjashtim: Leja e dhënë një Operatori nga trupa e certifikimit për t'a përjashtuar atë nga nevoja për të përmbushur kërkesat normale të standardeve. Përrjashtimet jepen në bazë të kriterëve të qarta, me justifikim të qartë dhe vetëm për një periudhë të kufizuar kohe.

Ndihmës Përrpunimi: Çdo substancë ose material, duke mos përfshirë aparataturat ose mjetet e tjera, që nuk konsumohet në vetvete si përbërës ushqimor, e përdorur me qëllim në përrpunimin e lëndëve të para, ushqimeve ose përbërësve të tyre, për të përmbushur një qëllim të caktuar teknik gjatë trajtimit ose përrpunimit dhe e cila mund të rezultojë në një prezencë të paqëllimshme, por të pashmangshme të mbetjeve në produktin final.

Ndotje: Ndotja e produkteve Hallall; ose kontakti me çfarëdolloj materiali *haram* që mund ta bëjë produktin të papërshtatshëm për certifikimin Hallall.

Njësi Hallall: Çdo njësi, ndërmarrje apo magazinë që praktikon aktivitete prodhimi, trajtimi përrpunimi dhe/ose tregtimi sipas këtij Standardi.

Operatori: Një individ ose ndërmarrje biznesi, përgjegjës për të siguruar se produkti i plotëson

kërkesat për certifikim Hallall.

Përbërës: Çdo substancë, duke përfshirë edhe shtuesit në ushqim, që përdoren në prodhimin ose përgatitjen e ushqimeve ose janë prezentë në produktin final, megjithëse në një formë të ndryshuar.

Rrezatimi jonik: Lëshime të larta energjie nga radio-nukleotidet, të afta për të ndryshuar strukturën molekulare të një ushqimi me qëllim kontrollin e ndotësve mikrobikë, patogjenëve, parazitëve dhe dëmtuesve në ushqim; të ruajnë ushqimet ose pengojnë proceset fiziologjike të tilla si mbirja ose pjekja.

Sistemi i Çertifikimit: Sistemi i drejtuar nga një trupë certifikimi sipas rregullave, procedurave e administrimit të vetë, për të kryer certifikimin e konformitetit (përputhshmërisë).

Shenjë Çertifikimi: Është shenja, simboli ose logo certifikimi që identifikon produktin/et si të certifikuar sipas rregullave të një programi të drejtuar nga trupa e certifikimit.

Shtesë Ushqimore: Një pasurim shtesë ose substanca të tjera të cilat mund t'u shtohen produkteve ushqimore për të ndikuar mbi ruajtjen e cilësisë, konsistencës, ngjyrës, shijes, aromës ose cilësive të tjera teknike të tij (për një përkufizim më të plotë shih Codex Alimentarius).

Trupë Çertifikimi: ose Organizëm Çertifikues/Trupë kontrolli. Është çdo trupë/organizëm publik, privat, kombëtar ose ndërkombëtar, i cili vërteton përputhshmërinë e produkteve, proceseve, shërbimeve ose sistemeve të cilësisë, sipas standardeve dhe normave teknike të përcaktuara.

I – Ushqimi dhe Produktet

I.1 Mishi i kafshëve dhe i shpezëve – Hallall

1.1. Speciet e kafshëve të pranuar (hallall) për konsum

Në përgjithësi, mishi i dhënëve, lopës, lepurit, buajt, dreri, deveve etj... janë kafshë të pranuar për konsum. Shpezët e pranuar janë gjeli i detit, zogitë e pulës, shpendët shtëpiakë, pulat, patat dhe rosat... Çdo kafshë që jeton në det, pavarësisht emërtimeve që mund të marrin konsiderohen të lejuara për konsum, pra hallall.

Kafshët e ndaluara janë:

- a) Derri konsiderohet i ndaluar për konsum nga të gjithë myslimanët dhe është **haram**. Nënproduktet e derrit të butë ose të egër, si mishi dhe të gjitha nënproduktet ose përbërësit

e prejardhur prej mishi, përfshihen në këtë kategori. Është gjithashtu **haram** të rrisësh, tregtosh, transportosh ose të kesh përfitime nga derri ose produkte të derrit.

- b) Të ndaluara gjithashtu janë të gjitha kafshët e konsideruara si “kafshë grabitqare që kanë kthetra dhe dhëmbë të mprehtë (shqyes), si luanët, ujqërit, qentë, macet, tigrat, dhelprat, çakajtë etj... Gomari apo kërriçi gjithashtu konsiderohen i ndaluar që të halet.
- c) Të ndaluara për konsum janë edhe zogjtë të cilët “bëjnë pre mishin e kafshëve të ngordhura” përfshi hutat, serrat, shqiponjat, fajkonjtë, pelikanët dhe kafshë të tjera që ushqehen me kërma.
- d) Qumështi dhe vezët e specieve të ndaluara janë gjithashtu të ndaluara për konsum.

Në të gjitha rastet, çdo kafshë që nuk është therur në mënyrë të përshtatshme ashtu siç përcaktohet më poshtë në këtë standard, nuk lejohet për konsum. Kjo përfshin kafshët e therura në mënyrë jo të përshtatshme si dhe kafshët që kanë ngordhur nga sëmundje, në përlëshje me kafshë të tjera apo nga mizoria njerëzore.

1.2. Kërkesat për therësit/kasapin

Kasapi duhet të plotësojë kriteret e mëposhtme, të cilat nëse përmbushen atëherë organi i autorizuar e bën atë pjesë të regjistrimit të kasapëve që njihen dhe që plotësojnë detyrën e therjes hallall të bagëtive të trasha, të imta dhe shpendëve. Këto kritere janë:

1. Kasapi që të pranohet dhe të regjistrohet duhet të jetë musliman që falet, si dhe të ketë dy rekomandime (tezkije) me shkrim nga dy besimtarë të njohur dhe të besueshëm, që e njohin atë. Ndërsa për kasapin që është i krishterë ose çifut, pranohet në bazë të dëshmive për sinqeritetin dhe amanetin e tij në kryerjen e punës.
2. Vetëm ata kasapë të cilët janë regjistruar dhe janë autorizuar nga organi përgjegjës për standardin hallall, janë ata të cilët kryejnë procesin e therjes hallall dhe certifikohen si hallall.
3. Kasapi i certifikuar për therjet hallall mbart gjithmonë me vete, gjatë procesit të punës, në një vend të dukshëm, kartën e regjistrimit dhe autorizimit për therjen hallall.
4. Kasapi i përmbahet me rigorozitet kritereve për therjen e mishit hallall.
5. Kasapi i përmbahet rregullave dhe udhëzimeve të thertores ku punon, për aq sa këto rregulla dhe udhëzime nuk bien ndesh me procedurat dhe rregullat e therjes dhe certifikimit hallall. Nëse konstaton shkelje ai është i detyruar të informojë organin përgjegjës për mbikëqyrjen e standardit hallall.
6. Kasapi i regjistruar dhe autorizuar për therjen hallall duhet të ripërtërij regjistrimin dhe autorizimin e tij çdo vit, nga organi përkatës për certifikimin hallall.
7. Organi që merret me certifikimin dhe autorizimin e kasapit për therjet hallall ka të drejtë që në rast të mos respektimit të kritereve hallall nga ana e kasapit ta çregjistrojë atë dhe t’ia heq autorizimin për therjet hallall.

1.3 Kërkesa për therjen

1. Kasapi duhet të sigurohet se përdor një thikë shumë të mprehtë. Ai duhet ta mpreh shpesh atë, aq sa ajo të jetë gjithmonë e mprehtë.

2. Kasapi duhet të jetë i ndërgjegjshëm dhe i vetëdijshëm gjatë therjes për atë që po kryen, therja nuk vlen nëse ai është i dehur.
3. Në momentin e therjes bagëtia ose shpendi duhet të jenë të gjallë, dhe një nga shenjat e jetës është edhe lëvizja pas therjes.
4. Gjatë therjes kasapi duhet të shqiptojë fjalën “Bismilah,” dhe e preferuar është ta shoqëroj atë edhe me fjalën “Allahu Ekber”, për çdo kafshë që ther. Nuk lejohet të përmend tjetër emër veç atij të Zotit. Nuk vlen përdorimi i këtyre fjalëve në mënyrë të incizuar.
5. Mjeti i therjes duhet të jetë thikë e mprehtë dhe therja duhet bërë me dorë dhe jo me thikë mekanike.¹
6. Gjatë therjes kafsha kthehet nga (kibla) Meka, por edhe nëse kthehet në çfarëdo drejtimi tjetër therja është hallall. Mund të vendoset në çfarëdo pozicioni, në anë të majtë ose të djathtë ose edhe në këmbë.
7. Kasapi duhet të pres shpejt **1. Ezofagun/gurmazin** (rruga e ushqimit) **2. Trakean/gabzherrin** (rruga e frymëmarrjes) dhe **3. dy venat e qafës**, pa prekur shtyllën kurrizore. Kjo e gjitha për të nxjerrë shpejt gjakun dhe për të parandaluar dhimbjet ose torturën ndaj kafshës dhe garantuar ngordhjen e shpejtë të saj.
8. Vendi i therjes është poshtë kokërdhokut të fytit, por nëse e pret sipër gabimisht duhet ta presë atë poshtë saj pa ngordhur kafsha akoma. Prerja bëhet nga përpara dhe jo nga pas qafe. Nuk është e pëlqyeshme që therje të bëhet duke i ngulur thikën në mes të fytit dhe më pas të tërhiqet thika nga përpara.
9. Duhet të shmangët prerja e menjëhershme e kokës ose thyerja e qafës si dhe prerja e shtyllës kurrizore, nëpërmjet therjes mekanike apo përmes prerjes me dorë.
10. Duhet që largësia nga vendi i therjes së pulave deri te vendi i pastrimit me ujë të nxehtë, të jetë e mjaftueshme, sa të sigurojë ngordhjen e tyre, para se pulat ose shpendët të futen në ujë nxehtë për tu pastruar.
11. Duhet të shmangët prerja e çfarëdo pjese të trupit të kafshës ose mbytja e tij, para se t’i ketë dalë plotësisht shpirti. Vetëm pasi kafsha apo shpendi ka ngordhur mund të hiqen pjesët si koka, pendët, dhe pjesët e tjera.
12. Nuk duhet të përdoret goditja elektrike apo fizike mbi kokën e kafshës para se ajo të theret, apo çfarëdo veprimi tjetër që trullos kafshën (apo e drogon atë), nëse ky veprim shpie në ngordhjen e kafshës para se ajo të theret.²

¹ Në praktikë makinat që bëjnë therje automatike duhen mbajtur gjithmonë nën mbikëqyrje, sepse është konstatuar se ka raste kur therja bëhet gabim, jo në vendin e duhur, çka mund ta bëjë therjen jo-hallall.

² Kemi mbajtur këtë qëndrim për këtë çështje, sepse nuk ka argumente se këto metoda mund të futen te trajtimi i mëshirshëm i kafshës dhe se mjaft specialistë të huaj në vendet perëndimore dëshmojnë se kafsha mund të ngordh për shkak të këtyre praktikave, para se ajo të theret me thikë. Përrjashtim bëhet këtu vetëm në rastet kur kemi dëshmi të drejtpërdrejtë nga një përgjegjës musliman, i cili dëshmon se kafsha nuk ka ngordhur edhe pas përdorimit të këtyre mjeteve, dhe ku shenjat e saj të jetës, si lëvizja e saj gjatë therjes ose pas saj apo shpërthimi i fuqishëm i gjakut, janë qartësisht prezentë në të tilla raste.

13. Nuk duhet të përdoret asnjë proces trulllosës, nëpërmjet goditjes elektrike, fizike me çekiç, goditjes me pistoletë (mushroomhead gun), goditje me thikë në kokë, goditje me armë pneumatike, ose përdorimi gazit, nëse të gjitha këto shkaktojnë ngordhjen e kafshës para se ajo të theret.

14. Nuk lejohen në asnjë mënyrë përdorimi i veglave që përdoren për vrasjen e derrave, që me to të theren bagëtia apo shpendët për përdorim hallall. Gjithashtu vendi ku do të vendosen kafshët për therje hallall duhet të jetë i pastër nga mbetje të derrit apo mishi i tij, si dhe çdo kafshe tjetër që nuk është therur sipas standardeve hallall.

15. Vetëm kasapë të trajnuar lejohen të marrin pjesë në këtë fazë të prodhimit.

1.3. Praktika të papranueshme

- a) Kur një produkt mishi etiketohet si hallall pa iu referuar organizatës certifikuese, ekziston mundësia e madhe që mishi të jetë i keq etiketuar. Një prodhues që kërkon mish hallall për ta përdorur si përbërës, nuk duhet të mendojë se një artikull mishi i etiketuar si hallall është domosdoshmërisht në të vërtetë hallall. Për t'iu siguruar, duhet të kërkohet certifikata hallall për çdo sasi mishi që do përdoret.

Rekomandim për konsumatorin apo njësinë që blen mish hallall për ta përdorur si përbërës: Në çdo porosi, konfirmoni pranueshmërinë e furnizuesit. Tregohuni fleksibël dhe të kujdesshëm teksa ky rrjet ndryshon. Në qoftë se duket se diçka nuk shkon mirë, komunikoni me trupën e certifikimit.

b) **Praktika therjeje të palejuara:**

Nën asnjë rrethanë nuk lejohet që të:

- Të thuhet “Bismilah” vetëm në fillim të të gjithë procesit të therjes (dhe jo gjatë gjithë procesit – për çdo kafshë që theret).
- Të thuhet “Bismilah” vetëm pasi keni kryer të gjitha therjet për të përfshirë të gjitha kafshët e therura atë ditë.
- Të përdoren incizime të thënies “Bismilah” apo çfarëdo gjëje tjetër, që do të zëvendësonte këtë veprim të kryer drejtpërdrejtë nga një musliman.
- Të pranohen fjalët e thertoresh se, metoda humane janë përdorur dhe prandaj duhet të *konsiderohet* si hallall.
- Të etiketohet një produkt mishi si hallall në qoftë se nuk ka pjesëmarrje të asnjë muslimani gjatë procesit dhe nëse produkti nuk është certifikuar.
- Të përpunohet njëkohësisht mish derri ose nën produkte të tij gjatë prodhimit të mishit të etiketuar si hallall.

Për çdo kompani ose prodhues që nxjerr edhe produkte të tjera jo hallall dhe kërkon të certifikojë disa produkte të saj në bazë të standardit hallall, për të nuk lejohet të përpunojë mish derri ose nën produkteve të tij menjëherë përpara përpunimit të çdo lloj produkti të etiketuar hallall pa kryer më parë një pastrim të plotë, tërësor dhe të detajuar të makinerive dhe mjeteve të prodhimit. (Shih I.11 Udhëzime për prodhuesit, më poshtë).

1.4. Praktika dhe Kërkesa të tjera për Procesin e Therjes

1.4.1 Kërkesa të përgjithshme mbi therjen

- a) Çdo kafshë e therur siç duhet, bazuar në këtë standard, identifikohet si Hallall. Kafshët e therura në mënyrë jo të përshtatshme nuk duhen identifikuar si hallall. Ato duhet të ndahen nga mishi hallall dhe në asnjë mënyrë nuk duhet të shiten si të tilla.
- b) Standardet dhe proceset e dokumentuara dhe të identifikueshme duhet të jenë të disponueshme për çdo therës në mënyrë që të sigurohet inspektori se kafshët jo vetëm që u përgatitën, therën dhe më vonë u kaluan në shitje apo shpërndarje, por edhe për të siguruar ndarjen e kafshëve hallall nga çdo lloj kafshe tjetër, produkti, ose nën-produkti të konsideruar jo-hallall.
- c) Nëse një kafshë ngordh gjatë procesit të therjes, ose nga trulllosja ose përmes metodave të tjera, përpara therjes hallall ashtu siç specifikohet në këtë seksion, kafsha konsiderohet e ngordhur dhe, rrjedhimisht, haram.
- d) Çdo paketim duhet të mbyllet, vuloset dhe të shënohet në mënyrë të përshtatshme si hallall.
- e) Çdo produkt mishi që nuk është therur sipas standardeve të mësipërme apo që nuk është përgatitur apo paketuar ashtu siç kërkohet nga ky standard, nuk mund të etiketohet si hallall.
- f) Në rast se në njësinë nën çertifikim sipas këtij standardi, kryhet edhe therja e kafshëve jo Hallall ose është therur kafshë duke mos u respektuar kërkesat e këtij standardi, duhet të realizohet një ndarje e plotë dhe e qartë e mishit të konsideruar hallall dhe atij të konsideruar jo hallall. Kjo ndarje duhet të dokumentohet korrektësisht dhe duhet të përfshijë të gjitha fazat e therjes, pastrimit, paketimit, magazinimit etj. të mishit të prodhuar.
- g) Gjatë dhe pas procesit të therjes duhen zbatuar të gjitha kërkesat e në lidhje me higjienën, siç janë përcaktuar në Ligjin Shqiptar mbi Ushqimin.

1.4.2 Metodat Ekzistente të Therjes

a) Therja nga Dora e një Njeriu

Personi që kryen therjen e një kafshe duhet të ketë kryer një trajnim të posaçëm, jo vetëm për kushtet e hallallit por edhe për metodat dhe procedurat e kërkuara në mënyrë që të mos shkaktojë dhimbje apo vuajtje të kafshës. Kjo lloj therjeje kërkon shpejtësi dhe forcë. Personat me zemër të dobët dhe personat e dobët fizikisht nuk duhen lejuar për të kryer një detyrë të tillë. Përndryshe, ekziston një mundësi e madhe që kafsha të mos theret shpejt. Kjo mund të shkaktojë dhimbje dhe vuajtje të panevojshme ndaj kafshës.

b) Therja mekanike ose me thikë rrotulluese

Therja mekanike, ose therja e kryer direkt nga makineritë, është ende çështje e diskutueshme mes dijetarëve dhe akademive të fikhut islam, disa prej tyre e kanë lejuar atë me kritere të caktuara.

Shumë vende myslimane nisur edhe nga këto fetva, tani e pranojnë therjen mekanike të zogjve

në qoftë se një mysliman i trajnuar, që punon me makinerinë me kohë të plotë shqipton thënien e duhur. Një makinë është thjesht një vegël e përdorur për të ndihmuar therësin, pak a shumë si një thikë në duart e një therësi. Nëse makineria pret siç duhet ezofagun, trakean dhe dy venat e qafës, ajo mund të përdoret për therje mekanike. Çdo zog që nuk pritet nga makineria duhet të theret nga dora e një therësi mysliman.

1.5. Pranimi i mishit të therur nga Çifutët (hebrenjtë) ose të Krishterët

- a) Një therje e rregullt (dhe jo e vrarë apo e ngordhur), e kryer nga hebrej ose të krishterë (që besojnë në fenë e tyre dhe jo ateistë, të pafë ose idhujtarë) dhe që përmbush rregullat e therjes (sipas një pjese të shkollave juridike islame edhe përmendjen e Emrit të Zotit) mund të përdoret dhe konsiderohet Hallall.
- b) Kur mishi i therur nga myslimanët në përputhje me rregullat përkatëse është i disponueshëm, duhet t'i jepet atij përparësi.
- c) Nëse mishi nuk është therur nga një musliman ose ithtar i librit (krishter ose hebre), por nga ateistë, agnostikë, idhujtarë apo çfarëdo besimi tjetër, ai nuk lejohet të hahet dhe përmendja e emrit të Allahut (Bismilah) në shtëpi përpara gatimit ose ngrënies së tij nuk është e vlefshme.

1.6 Klasifikimi i dëshmive për ushqimet hallall / therja islame dhe gjykimi për të

1. Origjina e mishit të therur nga një musliman është hallall.
2. Origjina e mishit të therur nga ithtarët e Librit (të krishterë dhe çifutë) është hallall. Argument për këtë është fjala e Allahut “dhe ushqimi i atyre që u është dhënë Libri është i lejuar për ju”.
3. Përfshihet nga pika 1 dhe 2 ajo që përmendet në fjalën e Allahut: “U është ndaluar ju e ngordhura, gjaku, mishi i dërrit, ajo që nuk është therur në emrin e Allahut, e mbytura, e vrara, e rrëzuara, e vrara nga një kafshë tjetër dhe ajo që e ka ngrënë egërsira, përveç asaj që e keni therur. U është ndaluar dhe ajo që theret për idhujt.”
4. Kafsha që theret nga një idhujtar ose ateist, është e ndaluar në mënyrë absolute, gjykim ky unanim mes muslimanëve.
5. Nuk lejohen gjithashtu të konsumohen kafshët e therura nga një njeri që pretendon se është musliman, por ai konsiderohet si i dalë nga feja me konsensus në mes muslimanëve, si p.sh. sektet bahait, ahmeditë, druzët, nusejritë etj...
6. Kafshët e therura që vijnë nga vende ku shumica e tyre janë kasapë muslimanë ose ithtarë të Librit, gjykohen në pamje të parë si të lejuara, duke u nisur nga shumica që dominon në këto vende. Përfshihet rastet kur mësohet se rasti konkret i atij që ther kafshët është prej atyre që nuk hahet mishi i therur.
7. Kafshët e therura që vijnë nga eksporti nga vendet që dominohen nga ithtarët e Librit, në origjinë janë të lejuara, përderisa nuk mësohet se ato janë therur nga jomuslimanë që nuk janë ithtarë të Librit.
8. Kafshët që vijnë nga shtete ku dominon idhujtaria ose ateizmi, janë të ndaluara, përderisa nuk kemi dëshmi të besueshme se ato janë therur sipas rregullave islame nga muslimanë ose ithtarë të Librit.
9. Kafshët e therura nga vende që nuk dihet se kush i ka therur, prej atyre që lejohen ose jo, në këtë rast norma bazë është ndalimi. Kjo, sepse ne nuk kemi dijeni nëse veprimi

- është bërë nga njerëzit e duhur apo jo dhe dija në këtë rast është kusht, ky kusht nuk plotësohet ndaj këto kafshë konsiderohen të ndaluara, përderisa të provohet e kundërta.
10. Nëse provohet se dikush bie ndesh me këto kritere apo falsifikon vulat, firmat dhe dëshmitë përkatëse për therjen hallall, apo kryen çdo lloj manipulimi tjetër në nxjerrjen e dëshmimeve të rreme hallall, nuk lejohet që atyre t'iu jepet certifikimi hallall, deri në një afat të dytë kur vërtetetë të provohet se i përmbahen rregullave dhe nuk i thyejnë ato.

I.2 Peshku dhe Ushqimet e Detit

2.1. Speciet e pranuar si hallall

- a) Të gjithë peshqit dhe ushqimet e detit, përfshi edhe butakët e detit, konsiderohen hallall.
- b) Çdo përpunim ose gatim i peshkut dhe produkteve që përmbajnë peshk dhe lëndë të tjera, kërkojnë aprovim hallall nga një trupë certifikimi, përpara sesa të etiketohen hallall.

2.2. Praktikat e therjes

- a) Peshku nuk ka nevojë të theret.
- b) Një peshk nuk duhet të lejohet të vuajë. Nuk do të qëllohet me mjete apo t'iu hiqet mishi teksa është akoma gjallë. Nuk duhet të gatuhet gjallë. Duhet të lihet të ngordhë vetë.

2.3. Kërkesat në zbatimin e standardit në njësi

Personeli që do të merret me peshkun dhe produktet e tjera të detit:

- a) duhet të trajnohet në praktikat e prodhimit të peshkut dhe nënprodukteve të tij.
- a) Nuk duhet të përdorë pajisjet e përdorura më parë për prodhimin ose përpunimin e produkteve jo-Hallall. Përdorimi i këtyre pajisjeve mund të realizohet vetëm pas një pastrimi dhe dezinfektimi të dokumentuar.

I.3 Qumështi dhe nën-produktet e tij

3.1. Kosi

Kosi dhe produktet e kosit nuk duhet të përmbajnë xhelatinë, me përjashtim kur xhelatina është e përcaktuar që vjen nga kafshët e lejuara dhe të therura hallall.

3.2. Djathi

Shumë djathëra përmbajnë farë djathi dhe enzima të tjera që vijnë prej kafshëve. Është e rëndësishme që të sigurohet që kjo farë vjen nga kafshët e aprovuara si hallall ose nga burime bimore ose mikrobe. Përbërësit e tjerë duhet gjithashtu të jenë nga burime bimore.

I.4 Frutat dhe Perimet

- a) Frutat e freskëta dhe perimet konsiderohen të gjitha hallall.
- b) Frutat dhe perimet e përpunuara mund të jenë të papranueshëm nëse ato prodhohen në njësi prodhimi që përdorin vajra, yndyra, konservues, aromatizues, ngjyrues etj. jo-hallall.
- c) Procedurat e përdorura në prodhimin e këtyre artikujve nuk kanë nevojë për praninë e ndonjë myslimani në vendin e përpunimit.
- d) Prodhuesi duhet të sigurohet se furnizuesi përdor procedura që sigurojnë që statusi hallall i frutave dhe perimeve nuk është kompromentuar.
- e) Përbërësit ose ndihmësit e përpunimit të përdorur gjatë prodhimit apo paketimit duhet të kontrollohen për statusin hallall.
- f) Përbërësit potencialisht problematikë mund të jenë aromatizues, ngjyrues ose konservues.
- g) Furnizuesi edhe prodhuesi duhet të kontrollohen dhe certifikohen nga trupa e kontrollit.

I.5 Buka, Përgatitja e bukës, Brumi i ëmbëlsirave dhe Ëmbëlsirat

Buka, përgatitja e saj, përgatitja e brumit të ëmbëlsirave si dhe proceset e përpunimit të ëmbëlsirave mbartin shqetësim të veçantë në lidhje me standardin hallall.

Veshja me bukë (kotoletat) e produkteve të tilla si mish pule i skuqur ose shkopinj djathi ose veshja me bukë e përdorur si përbërës “i fshehur” në mbushje mund të përmbajnë përbërës të diskutueshëm të mundshëm si yndyra, vajra, aromatizues, ngjyrues, konservues, apo përbërës me bazë alkooli.

Në mënyrë që të përcaktohet statusi i këtyre produkteve si hallall, duhet siguruar se asnjë përbërës i palejuar nuk përdoret (me bazë alkooli, origjinë nga kafshë të palejuara, etj.).

Referojuni **Aneksit 1** për një listë të plotë të statusit hallall të shumë përbërësve.

I.6 Vajrat dhe Yndyrat

- a) Lejohet përdorimi i yndyrave me origjinë nga kafshët e lejuara, të therura sipas standardit hallall.
- b) Konservuesit haram apo ndihmësit e përpunimit të palejuar, nuk duhet të përdoren në vajrat me bazë bimore.

I.7 Shtesat, Ngjyruesit, Konservuesit

- a) Shtesat ushqimore, ngjyruesit dhe konservuesit duhet të jenë me prejardhje të njohur e të lejuar, si dhe të jenë përpunuar sipas kërkesave hallall.

Referojuni **Aneksit 1** për një listë të plotë të statusit hallall të shumë përbërësve.

I.8 Alkooli dhe Nën-produktet e Alkoolit

- a) Termi 'Alkool' në këtë standard do të thotë alkool etilik.
- b) Të gjitha prodhimet ose përbërësit që përmbajnë alkool janë të ndaluar në Islam, madje edhe për gatim ose si mbushje për karamеле apo ëmbëlsira.
- c) Nuk lejohet përdorimi i aromatizuesve artificialë dhe natyralë, ngjyruesve dhe disa llojeve me bazë bimore ose shtazore, të cilët mund të përmbajnë produkte alkooli të përdorur për të ruajtur shijen.
- d) Uthulla, megjithëse një produkt derivat i alkoolit, lejohet në Islam.

C.II - Përpunimi dhe Tregtimi

II.1. Të përgjithshme

Në këtë seksion, termi 'përpunim' i referohet përpunimit të produkteve të cilat kanë shumë përbërës. Në seksionin C.I më sipër, janë dhënë disa rregulla e sqarime për përpunimin e thjeshtë, duke ju referuar atij si pjesë e procesit të prodhimit.

- a) Në njësinë e përpunimit ku prodhohen produktet me shumë përbërës dhe produkte me bazë mishi, si supat, ushqimet e gatshme, etj., duhet të caktohet një person i cili të mbikëqyrë të gjithë procesin. Ky person duhet të ketë marrë pjesë në trajnime mbi standardin hallall.

II.2. Kërkesa për Përpunuesit

2.1. Procesi i përpunimit

Për të garantuar cilësinë e produkteve Hallall, njësitë e përpunimit duhet të plotësojnë këto kërkesa, përveç atyre të përmendura në seksionet paraardhëse:

- a) Nëse në të njëjtën njësi përpunimi, prodhohen ushqime hallall dhe jo-hallall, menaxheri i njësisë duhet të marrë masa për ndarjen e këtyre linjave të prodhimit dhe magazinimit, në kohë ose hapësirë.
- b) Masat që do të merren për të ndarë produktet, siç është përcaktuar në pikën a), duhet të dokumentohen në manualin e brendshëm të njësisë, së bashku me udhëzimet përkatëse.
- c) Makineritë e përpunimit, pajisjet e gatimit, dhe të gjitha pajisjet dhe sipërfaqet e tjera që do të përdoren për përpunimin e produkteve jo-hallall duhet të pastrohen përpara se të fillojë prodhimi i produkteve hallall.
- d) Në të gjithë procesin e pastrimit duhet të dokumentohet manuali ose regjistrat e njësisë, duke regjistruar kohën, lëndët pastruese të përdorura dhe personin që e ka kryer pastrimin.
- e) Çdo ushqim, yndyrë apo materiale të tjera duhet të pastrohen imtësisht përpara prodhimit.
- f) Lëndët pastruese të lejuara janë të listuar në Aneksin 2.

- g) Përbërësit dhe shtuesit e tjerë ushqimor të përdorur për prodhimin e produkteve hallall duhet të jenë të listuar në Aneksin 1.

2.2 Dokumentacioni i kërkuar për të provuar statusin hallall të lëndës së parë dhe të përbërësve

Njësitë e përpunimit të produkteve hallall duhet të regjistrojnë dhe dokumentojnë:

- kontrollin e lëndës së parë, përbërësve si dhe lëndëve të tjera ndihmëse të përdorura për përpunimin.
- listën e furnitorëve dhe kontrollin se furnitorët janë të certifikuar hallall (mbahet kopje e certifikatës Hallall).
- listën e përbërësve të përdorur në prodhimin e produktit hallall dhe formulat përkatëse.

Të gjithë dokumentet e përmendura në pikat e mësipërme duhet të jenë prezent gjatë inspektimit të njësisë.

***Rekomandim:** Përpara fillimit të përpunimit të produkteve komplekse hallall, verifikoni nëse furnitorët dhe përbërësit e tyre janë në përputhje me standardet hallall.*

II.3. Kërkesa për tregtimin

Njësia e tregtimit kryen dhe dokumenton:

- kontrollin e produkteve të blera (dokumentet shoqëruese, hyrje –daljet, etj.);
- kontrollon furnitorët (mbahet kopje e certifikatës Hallall) dhe mban një listë të tyre.
- ndarjen e produkteve, kur ka tregtim të produkteve hallall dhe jo-hallall.
- pastrimin e pajisjeve dhe sipërfaqeve që janë në kontakt me produktet Hallall. Lëndët pastruese të lejuara janë të listuar në Aneksin 2.
- etiketimin korrekt sipas kërkesave të pikës C.III, më poshtë.

C.III - Etiketimi

- Njësia hallall nuk duhet të vendosë emrin dhe/ose shenjën (logo) e trupës së kontrollit, në paketimet e saj të çertifikuara hallall, pa marrë miratim paraprak me shkrim nga trupa e kontrollit për të vepruar në këtë mënyrë.
- Nëse autorizimit i ka përfunduar afati, për të përdorur emrin dhe/ose shenjën ose i ka kaluar koha ose i është hequr certifikata hallall, të gjitha materialet që përmbajnë simbolin hallall nuk mund të përdoren.
- Të gjitha produktet e etiketuar si hallall duhet gjithashtu të kenë referencë ndaj trupës së certifikimit.
- Logo e cila do të përdoret si referencë ndaj certifikimit hallall, ndodhet në Shtojcë, Aneksi 3. Rregullat e përdorimit të saj, vendosen nga trupa e kontrollit, kur lëshohet autorizimi i përdorimit të kësaj shenje (logo). Gjithashtu në këtë autorizim përcaktohet edhe referenca ndaj trupës së certifikimit.
- Të gjitha dokumentet shoqëruese të produkteve të certifikuara hallall, si fatura, dokumente transporti, etiketa, etj., duhet të përmbajnë referencat ndaj certifikimit hallall, siç përcaktohet në autorizimin e marrë nga trupa e kontrollit.

C.IV – Paketimi, transporti dhe ruajtja e përbërësve dhe produkteve

Materialët pakëtues janë të diskutueshme në lidhje me statusin e tyre si hallall. Ndërsa një paketim plastik apo i përdorshëm në mikrovalë i ushqimeve të ngrira mund të duket i pranueshëm, burimi i disa prej përbërësve të përdorur për të krijuar plastikën mund të jetë i fshehur. Në shumë raste, stearina (lëndë yndyrore që vjen nga acidi stearik) përdoret në prodhimin e enëve plastike. Stearina mund të jetë me origjinë shtazore.

Enët metalike janë gjithashtu të dyshimta. Në shumë raste, formimi dhe prerja e kutive metalike (kanoçeve) kërkon përdorimin e vajrave në fabrikimin e tyre. Vajra të tilla mund të jenë me origjinë shtazore gjithashtu.

- a) Trupa e kontrollit duhet të hetojë dhe vlerësojë paketimin për të përcaktuar pranueshmërinë e tij në mënyrë që të miratojë ushqimin në atë paketim specifik.
- b) Prodhuesit mund të përdorin vetëm paketim të miratuar dhe nga furnizues të miratuar.
- c) Materiali pakëtues që do të përdoret duhet të plotësojë minimalisht kërkesat e përshkruara në këtë standard, në lidhje me kërkesat e Hallall dhe të higjienës (lëndët përbërëse duhet të vijnë nga hallall), si dhe Ligjin shqiptar mbi Ushqimin.

4.1 Kërkesat lidhur me materialin pakëtues

- a) Ndërtimi dhe lënda nga e cila përbëhet materiali pakëtues duhet të sigurojnë një mbrojtje të përshtatshme për produktin në mënyrë që të minimizojnë ndotjen, parandalojnë dëmtimin dhe të ketë mundësi etiketimi të përshtatshëm.
- b) Materiali pakëtues dhe gazrat, atje ku përdoren, duhet të mos jenë toksike dhe të mos paraqesin kërcënim për sigurinë dhe qëndrueshmërinë e produktit, nën kushte të caktuara ruajtje dhe përdorimi.
- c) Atje ku është e mundshme, materiali pakëtues i cili do të ripërdoret, duhet të jetë i qëndrueshëm, lehtësisht i pastrueshëm dhe ku është e nevojshme duhet të dezinfektohet.
- d) Duhet të kryhet ndarja e produkteve ose përbërësve hallall nga ata jo-hallall gjatë paketimit. Materiali pakëtues duhet të sigurojë ndarje të mjaftueshme midis produkteve ose përbërësve hallall dhe jo-hallall.

4.2 Kërkesat lidhur me magazinimin dhe transportin

- a) Gjatë magazinimit ose transportit, përbërësit e produkteve si dhe vetë produktet hallall, duhet të jenë të veçuar nga përbërësit dhe produktet jo-hallall. Kjo ndarje duhet të jetë e qartë (në kohë ose hapësirë) dhe e dokumentuar. I gjithë personeli duhet të jetë i informuar dhe i trajnuar në mënyrë që të evitohet përdorimi i gabuar.
- b) Nëse një produkt jo-hallall vendoset gabimisht në një kuti me logo certifikimi hallall, e gjithë njësia hallall do të jetë subjekt i një inspektimi të plotë, dhe rimarrje vendimi certifikimi. Nëse ky rast përsëritet, njësisë do t'i hiqet certifikata.
- c) Nëse një njësia i hiqet certifikata, për arsye të ndryshme, edhe produktet hallall gjendje në inventar nuk mund të tregtohen si hallall.

Produktet e freskëta, si p.sh. mishi i freskët jo-hallall, prej së cilit mund të rrjedhin lëngje (gjak) përmes materialeve të paketimit, duhet të jenë qartësisht të veçuara në mënyrë që të evitohet ndotja e produkteve hallall.

SHTOJCA

Aneksi 1. Statusi Islam për Lejueshmërinë e disa Përbërësve Shtesë në Ushqim

Përbërësit Shtesë në Ushqime		
Acid Acetik	Thartues, konservues, agjent aromatizues	Hallall
Acid Adipik	Thartues, agjent aromatizues	Hallall
Agar	Agjent xhelatinoz	Hallall
Albuminë	Forcues proteine, lidhës	I diskutueshëm (1)
Alginë	Trashës, lidhës & agjent xhelatinoz	Hallall
Anato	Ngjyrues	Hallall
Ngjyrues/aromatizues artificial	Shton ngjyrë dhe/ose aromë, shije	I diskutueshëm (1)(2)
Acid Asorbik	Vitamina C, kondicionues i brumit, antioksidant	Hallall
Aspartam	Ëmbëltues	Hallall
Acid Benzoik	Konservues	Hallall
Beta Karotinë	Ngjyrues, Vitaminë A	Hallall
BHA Butil		
Hidroksianisol	Antioksidues	Hallall
BHA Butil		
Hidroksiotulen	Antioksidant	Hallall
Kafeinë	Shtesë në pije	Hallall
Kaseinat Kalçiumi	Porcues proteinash, agjent lidhës, agjent i përdorur në rrahje, trazim	Hallall
Propionat Kalciumi	Konservues, anti-myk	Hallall
Silikat Kalçiumi	Agjent anti-ngurtësues	Hallall
Kalcium stearoil laktilat	Agjent i përdorur për trazim, kushtëzues brumi, përzierës	I diskutueshëm
Sulfat Kalçiumi	Agjent burimor për kalçium, mbushës, forcues	Hallall
Karamele	Ngjyrues	Hallall
Karraginan	Stabilizues, agjent xhelatinor	Hallall
Acid Citrik	Thartues,	Hallall

	antioksidant	
Miell Misri	Trashës	Hallall
	Adeziv, mbartës	
Dekstrinë	arome	Hallall
Fosfat diamoniumi	Agjent tharmi (maja)	Hallall
	Përzierës, agjent	
Fosfat dipotasiumi	buferik (zbutës)	Hallall
Disodium	Përforcues arome	
guanilat/inosinat	(shije)	Hallall
EDTA	Izolues	Hallall
Enzima	Përbërës aktiv	I diskutueshëm (4)
Acid Eritorbik	Konservues	Hallall
	Agjent ekstraktues	
Alkol Etil	(nxjerrës)	Haram
Ortofosfat Ferrik	Suplement ushqimi	Hallall
Fumarat Ferror	Suplement ushqimi	Hallall
Glukonat Ferror	Suplement ushqimi	Hallall
Acid Fumarik	Thartues	Hallall
Xhelatinë	Agjent Xhelatinoz	I diskutueshëm (3)
	Përforcues arome,	
Acid Glutamik	shije	I diskutueshëm (1)
	Përthithës i ujit, modifikues i	
Glicerinë	kristalizimit, plasrifikues	I diskutueshëm (1)
Monolaurat Gliceril	Përzierës	I diskutueshëm (1)
	Shtesë dietike, vonues	
Glicinë	i prishjes	I diskutueshëm (1)
	Stabilizues, agjent	
Rrëshirë Guar	trashës	Halall
Bazë rrëshire	Rrëshirë	I diskutueshëm (1)
Proteinë bimore e hidrolizuar (PBH)	Përmirësues i aromës, shijes	Hallall
Citrat Izopropili	Antioksidant	Hallall
	Rregullon aciditetin, agjent	
Acid Laktik	aromatizues, shijeje, konservues	Hallall
Yndyrna acidike ester të Laktiluara	Përzierës	I diskutueshëm (1)
Dhjamë Derri	Yndyrë derri	Haram
	Përzierës, stabilizues brumi, agjent	
Lecitinë (sojë)	anti-ngjitës, reduktues i viskozitetit, agjent njomës	Hallall
	Lubrifikues, lidhës, përzierës,	
Stearat Magneziumi	agjent anti ngurtësues	I diskutueshëm (1)
Maltodekstrinë	Përmirësues i cilësisë, ndalues i	Hallall

Metilcelulozë	kristalizimit, agjent fryrës	Hallall
Metilsalicilat	Trashës	Hallall
Monoglixerid dhe	Agjent aromatizues	
Diglicerid	Përzierës, kushtëzues të brumit, përmirësues të cilësisë	I diskutueshëm (1)

**Përbërësit Shtesë në
Ushqime**

Gluamat mono-sodium	Përmirësues i aromës, shijes	Hallall I diskutueshëm
Oleorensis	Ngjyrues dhe përmirësues i shijes	(1) I diskutueshëm
Oksistearin	Ndalues i kristalizimit, agjent lëshues	(1)
Pektinë	Agjent xhelatinoz	Hallall
Acid fosforik	Acidifikues, thartues	Hallall
Polisorbat	Përzierës	Hallall I diskutueshëm
Citrat Potasiumi	Izolues dhe agjent buferik	(1)
Sorbat Potasiumi	Konservues	Hallall I diskutueshëm
Stearat Potasiumi	Lidhës, përzierës, dhënës i plasticitetit	(1)
Propil galetë	bazës së çimçakëzit	Hallall
Glicol Propilen	Antioksidant	Hallall
Alginat propilen glicol	Njomëzues, tretës	Hallall
Monostearat Glicol	Trashës, stabilizues, përzierës	Hallall I diskutueshëm
Propileni	Ndihmues në shpërbërje, stbilizues kristalesh	(1) I diskutueshëm
Farë djathi	Koagulues qumështi i përdorur kryesisht në prodhimin e djathit	(4)
Sakarinë	Ëmbëltues	Hallall I diskutueshëm
Mpakës	Yndyrna ose vaj bimor ose shtazor	(1)
Dioksid silikoni	Anti-ngurtësues	Hallall
Pirofosfat Acid		
Sodiumi	Agjent tharmi, konservues, izolues	Hallall
Alginat sodiumi	Trashës, lidhës, agjent xhelatinor	Hallall
Askorbat sodiumi	Antioksidant, ushqyes	Hallall
Benzonat sodiumi	Konservues	Hallall
Bikarbonat sodiumi	Agjent tharmi, maja	Hallall
Kaseinat Sodiumi	Forcues proteinie, përzierës, agjent	Hallall

	lidhës, agjent i përdorur për trazim	
Citrat sodiumi	Izolues	Hallall
Eritorbat Sodiumi	Antioksidant	Hallall
Hekzametfosfat sodiumi	Agjent lidhës	Hallall
Sulfat sodium laurili	Agjent i përdorur për trazim, konservues	I diskutueshëm ⁽¹⁾
Nitrat sodiumi	Agjent antimikrob, konservues	Hallall
Nitrit sodiumi	Agjent antimikrob, konservues	Hallall
Propionat Sodiumi	Konservues	Hallall
Aluminat siliko sodiumi	Anti-ngurtësues dhe agjent kushtëzues	Hallall
Stereat Sodiumi	Lidhës, përzierës, agjent anti-ngurtësues	I diskutueshëm ⁽¹⁾
Sulfit sodiumi	Konservues	Hallall
Monostearat sorbitan	Përzierës, agjent njomës, shpërndarës	I diskutueshëm ⁽¹⁾
Sorbitol	Agjent njomës	Hallall
Klorid stanoz	Antioksidant, konservues	Hallall
Acid steraik	Lubrifikues, lidhës, anti-shkumëzues	I diskutueshëm ⁽¹⁾
Laktilat steroil	Kushtëzues brumi, përzierës, agjent i përdorur për trazim	I diskutueshëm ⁽¹⁾
Dioksid sulfuri	Konservues, anti-mikrob	Hallall
Dhjamë	Yndyrë shtazore	I diskutueshëm ⁽¹⁾
Acid tartarik	Përforcues i aromës, shijes, thartues	Hallall
Dioksid titaniumi	Agjent ngjyruës	Hallall
Vanilje	Aromatizues	I diskutueshëm ⁽²⁾
Vanilinë	Aromatizues	I diskutueshëm ⁽²⁾
Uthull	Thartues, aromatizues, agjent shije	Hallall
Hirrë (thartor)	Burim i laktozës, qumësht i ngrirë, proteina thartori	I diskutueshëm ⁽⁴⁾
Maja	Agjent tharmi dhe fermentimi	Hallall
Zein	Agjent shtresëzimi, krijimit të sipërfaqes	Hallall

Aneksi 2. Produktet për pastrim dhe dezinfektim

- Sapun kaliumi dhe natriumi
- Uji dhe avulli
- Qumësht gëlqereje
- Gëlqere
- Gëlqere e pashuar
- Hipoklorit natriumi (p.sh. si zbardhues likuid)
- Sodë kaustike
- Potas kaustik
- Peroksid hidrogjeni
- Esenca natyrale të bimëve
- Acidi citrik, peracetik, formik, laktik, oksalik dhe acetik
- Formaldehide
- Karbonat natriumi

Aneksi 3. Logo për etiketimin e produkteve Hallall



Aneksi 4. Udhëzime për zbatimin e Standardit në njësi

Procesi i zbatimit të standardit

Që produktet të etiketohen saktë si hallall, njësia e prodhimit, përpunimit dhe/ose tregtimit, bashkë me menaxhimin, politikat dhe praktikatat e prodhimit, duhet të vlerësohen nga afër dhe me kujdes nga Lidhja e Hoxhallarëve të Shqipërisë ose institucioni dhe personat e autorizuar prej saj. Aty ku praktikatat e prodhimit/përpunimit duhen rishikuar që të jenë konform standardeve hallall, një mysliman i trajnuar, nën supervizimin e LSHH, duhet të asistojë në zbatimin e praktikave të kërkuara të prodhimit dhe ndryshimet përkatëse.

- a) Për linjat e thjeshta të prodhimit, ku të njëjtat procese kryhen çdo ditë (për shembull në njësitë e paketimit të frutave) nevojitet pak, ose aspak, mbikëqyrje nga ana e një personi këshillues. Pasi të jenë përcaktuar dhe dokumentuar praktikatat e prodhimit, nuk është e nevojshme që personi këshillues ose i trajnuar të mbikëqyrë të gjitha aspektet e prodhimit gjatë gjithë kohës. I gjithë personeli duhet të jetë i njohur me procedurat, në mënyrë që ato të zbatohen në mënyrë korrekte.
- b) Për prodhimet komplekse ose aty ku prodhohen produkte mishi hallall dhe jo-hallall, personi i trajnuar duhet të informojë personelin zbatues, çdo herë që është programuar prodhim hallall.
- c) Është i nevojshëm pastrimi dhe përgatitja e veçantë e pajisjeve dhe e njësisë,

- përpara fillimit të prodhimit hallall. Personi i trajnuar duhet të gjendet i pranishëm fizikisht në vend kur fillohet prodhimi. Ai duhet të identifikojë dhe inspektojë përbërësit e përdorur, konfirmojë paketimin dhe etiketimin, duhet të kontrollojë dhe miratojë pastërtinë e njësisë dhe pajisjeve që do të përdoren dhe duhet të rishikojë procedurat hallall që ndiqen. Kërkesat mbi përpunimin përcaktohen në pikën C.II më sipër.
- d) Për njësitë e therjes: një person mysliman i trajnuar duhet të jetë i pranishëm gjatë të gjitha fazave të therjes, veçimit të mishit hallall dhe etiketimit. Çdo therje çertifikohet si hallall individualisht, përjashtojë rastin kur thertorja është një njësi therjeje ekskluzivisht hallall.
 - e) Kushtet dhe kërkesat e higjienës duhet minimalisht të zbatohen sipas kërkesave të Ligjit Shqiptar mbi Ushqimin.

Inspektimi dhe çertifikimi

Inspektimi i njësive Hallall

Njësitë Hallall duhet të jenë subjekt i kontrollit nga një palë e tretë, trupa e kontrollit. Që një njësi të mund të çertifikohet sipas Standardit hallall, duhet:

- a) Të ketë të dokumentuar planimetrinë e njësisë, procedurat, politikat dhe praktikat e prodhimit/përpunimit.
- b) Të ketë procedura ose aktivitete vlerësimi mbi reputacionin, integritetin dhe besueshmërinë e stafit menaxhues.
- c) Të ketë të dokumentuar listën e përbërësve dhe listën e furnitorëve të atyre përbërësve.
- d) Të ketë procedura të cilat përcaktojnë mënyrën si vlerësohet që furnizuesit e rinj apo ata në skemë, të jenë konform standardit hallall (të jenë të çertifikuar hallall).
- e) Të ketë procedura të shkruara vetëm për prodhimin e çertifikuar hallall, i cili mund të ndryshojë nga prodhimi i çertifikuar jo hallall.
- f) Të ketë të dokumentuar procedurat sanitare dhe të higjienës, duke regjistruar agjentët e përdorur për higjienizimin, arsyen e përdorimit, kohën e kryerjes, personin që e ka kryer higjienizimin dhe personin që e ka miratuar në njësi, përdorimin e atij agjenti.
- g) Kurdo që një produkt jo i çertifikuar prodhohet në të njëjtën linjë prodhimi me produkte të çertifikuara, duhet të kryhet ndarja e dy llojeve të produkteve, dhe të dokumentohet kjo ndarje.

- h) Njësia e prodhimit duhet të mbajë dokumentacion të regjistruar, mbi produktet e prodhuara si hallall dhe jo hallall gjatë procesit të prodhimit. Ky dokumentacion duhet të përshijë të gjitha proceset, duke filluar që nga hyrja e lëndës së parë jo-hallall, magazinimit, përpunimit, paketimit, etiketimit dhe pastrimit të njësisë ose makinerisë së përpunimit, kur procesi të jetë përfunduar.
- i) Procedurat e kontrollit të paketimit duhet të jenë të përcaktuara qartë dhe të plota, për të siguruar që vetëm prodhimi i çertifikuar hallall etiketohet me logon apo emërtimin hallall.
- j) Të ketë një inventar të gjendjes së produktit, hyrjeve dhe daljeve të tij, si dhe të materialeve të paketimit.
- k) Në të gjithë dokumentacionin që do të mbahen në njësi, duhet të shënohet prezenca e një myslimani në momentin dhe vendin e prodhimit, në rastet kur kjo kërkohet nga ky standard.

Çertifikimi i njësive hallall

Çertifikimi i njësive hallall, është një proces i pavarur dhe i paanshëm, i cili kryhet nga një palë e tretë, trupa e çertifikimit ose ndryshe quhet edhe trupa e kontrollit.

- a) Vendimi i çertifikimit i jep ose jo, të drejtën një njësie, të etiketojë produktet e prodhuara/përpunuara prej saj si Hallall.
- b) Vendimi pozitiv i çertifikimit dokumentohet nëpërmjet një çertifikate.
- c) Çdo transport, magazinim apo procese të tjera që mund të ndodhin me produktet hallall, duhet të shoqërohen me një kopje të kësaj çertifikate ose në dokumentet e transportit, të tilla si fatura, etj, duhet të deklarohet qartë cilësia e produkteve hallall (të shënohet përbri produktit termi 'hallall').

Gjatë të gjithë zinxhirit, që nga prodhimi dhe deri te konsumatori, një produkt hallall duhet të shoqërohet me deklarinimin 'hallall' dhe të jetë qartësisht dhe lehtësisht i dallueshëm nga produktet jo-hallall.