Košer i Halal standardi tradicija u suvremenoj proizvodnji hrane

Stvorić, Martina

Undergraduate thesis / Završni rad

2019

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Split, Faculty of Chemistry and Technology / Sveučilište u Splitu, Kemijsko-tehnološki fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:167:780628

Rights / Prava: In copyright / Zaštićeno autorskim pravom.

Download date / Datum preuzimanja: **2024-03-28**

Repository / Repozitorij:

Repository of the Faculty of chemistry and technology - University of Split

zir.nsk.hr

UNIVERSITY OF SPLIT

dabar

DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

SVEUČILIŠTE U SPLITU

KEMIJSKO – TEHNOLOŠKI FAKULTET

KOŠER I HALAL STANDARDI TRADICIJA U SUVREMENOJ PROIZVODNJI HRANE

ZAVRŠNI RAD

MARTINA STVORIĆ

Matični broj: 28

Split, rujan 2019.

SVEUČILIŠTE U SPLITU

KEMIJSKO – TEHNOLOŠKI FAKULTET

PREDDIPLOMSKI STUDIJ PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE

KOŠER I HALAL STANDARDI TRADICIJA U SUVREMENOJ PROIVODNJI HRANE

ZAVRŠNI RAD

MARTINA STVORIĆ

Matični broj: 28

Split, rujan 2019.

UNIVERSITY OF SPLIT

FACULTY OF CHEMISTRY AND TECHNOLOGY

UNDERGRADUATE UNIVERSITY STUDY OF FOOD TECHNOLOGY

KOSHER AND HALAL STANDARDS ARE A TRADITION IN MODERN FOOD PRODUCTION

BACHELOR THESIS

MARTINA STVORIĆ

Parent Number: 28

Split, September 2019.

TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA

ZAVRŠNI RAD

Sveučilište u Splitu

Kemijsko – tehnološki fakultet

Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije

Znanstveno područje: Prehrambena tehnologija

Znanstveno polje: sigurnosti i kvaliteta hrane

Tema rada je prihvaćena na 19. sjednici Fakultetskog vijeća Kemijsko tehnološkog fakulteta

Mentor: doc.dr.sc Vedran Poljak

KOŠER I HALAL STANDARDI TRADICIJA U SUVREMENOJ PROIZVODNJI HRANE

Martina Stvorić,28

SAŽETAK

Da bi prehrambena industrija mogla funkcionirati neometano u današnje vrijeme, potrebno je da ima određene standarde i norme proizvodnje. Kada se proizvod proizvodi prema određenim standardima on od odgovarajućih agencija može dobiti certifikat. Certifikati kupcima ulijevaju povjerenje i jamče kvalitetu. Jedni od rigoroznijih standarda u proizvodnji hrane uključuje Halal i Košer standarde. Ti standardi su utemeljeni prije mnogo godina, zapisani su u Svetim knjigama i iziskuju pridržavanje brojnih pravila. Prehrambena industrija koja je željna određeni proizvod certificirati kao Halal ili Košer mora ispuniti brojnu dokumentaciju, proći kroz edukaciju i inspekciju i ukoliko su svi ti uvjeti zadovoljeni može dobiti odgovarajući certifikat. Važno je naglasiti da cjelokupna proizvodnja od zaprimanja sirovine pa sve do transporta gotovog proizvoda iziskuje poslovanje isključivo u skladu sa tim standardima. Ukoliko je prekršena i najmanja zabrana proizvod ne može dobiti certifikat. Zbog toga što ovi proizvodi traže specifičniji način proizvodnje, često oni na tržištu imaju i puno veću cijenu. No, osobe kojima ovakva prehrana predstavlja njihovu vjeru i život cijene ove proizvode i spremni su izdvojiti i pozamašne svote novca kako bi nastavili živjeti svoju vjeru.

Ključne riječi: hrana, industrija, Halal, Košer, standard, certifikat

Rad sadrži: 61 stranice, 3 slike, 13 tablica, 19 literaturnih referenci

Jezik izvornika: hrvatski

Sastav povjerenstva:

1. doc.dr.sc. Ante Prkić - predsjednik
2. izv.prof.dr.sc. Josipa Giljanović – član
3. doc.dr.sc. Vedran Poljak – član mentor

Datum obrane: 16.09.2019.

Rad je u tiskanom i elektroničkom (pdf format) obliku pohranjen u Knjižnici Kemijsko-tehnološkog fakulteta Split, Teslina 10 (Ruđera Boškovića 33).

BASIC DOCUMENTATION CARD

BACHELOR THESIS

University of Split

Faculty of Chemistry and Technology Split

Undergraduate University Study of Food Technology

Scientific area: Food technology

Scientific field: safety and quality of food

Thesis subject was approved by Faculty Council of Faculty of Chemistry and Technology, session no.19.

Mentor: doc.dr.sc Vedran Poljak

KOSHER AND HALAL STANDARDS ARE A TRADITION IN MODERN FOOD PRODUCTION

Martina Stvorić, 28

SUMMARY

Nowadays, in order for food industry to work unobstructedly, it is crucial for it to have its manufacturing standars and norms. When a product is being manufactured acoording to a certain standards, it can get a certificate from the following agencies. Certificates mean trust and guarantee quality to the potentional buyers. One of the most strict standards in the food industry are Halal and Košer standards. Those are founded many years ago, are written in sacred books and require complying with the certain rules. If the food industry is willing to certificate a certain product as a Halal or Košer product, it has to fill out proper documentation and go through education and inspection. If all the requirements are fulfilled, it can get the corresponding certificate. It must be noted that the whole production, from the acceptance of a raw material to the transport of the finished product, has to be according to those standards. If a single restraining order is violated, the product cannot get the certificate. Because of a specific way of production that is required, the products are often higher priced on the market. Still, if that kind of nutrition represents a belief or a certain lifestyle to some people, they appriciate it and are willing to give a great deal of money to keep living what appears to be their belief.

Keywords: food, industry, Halal, Kosher, standard, certificate

Thesis contains: 61 pages, 3 figures, 13 tables, 19 references

Original in: Croatian

Defence committee:

1. doc.dr.sc. Ante Prkić - chair person
2. izv.prof.dr.sc. Josipa Giljanović - member
3. doc.dr.sc. Vedran Poljak - supervisor

Defence date: 16.09.2019.

Printed and electronic (pdf format) version of thesis is deposed in Library of Faculty of Chemistry and Technology Split, Teslina 10 (Ruđera Boškovića 33).

Završni rad je izrađen u Zavodu za Analitičku kemiju, Kemijsko-tehnološkog fakulteta u Splitu i Sveučilišnom odjelu za studije mora, Sveučilište u Splitu pod mentorstvom doc.dr.sc. Vedrana Poljaka, u razdoblju od lipnja do rujna 2019. godine.

Zahvala:

Ovim putem želim se zahvaliti svom profesoru i mentoru doc.dr.sc. Vedranu Poljaku koji mi je omogućio da završni rad pišem na temu koja me zanima i da naučim nešto novo. Zahvaljujem mu se i na vremenu koje je odvojio kako bi mi pomogao i što više olakšao obavljanje ovog složenog zadatka.

Zahvalu želim uputiti i rabinu dr. Kotel Da-Donu, predstavniku Židovske vjerske zajednice „Bet Israel" u RH, te Islamskoj zajednici u RH koji su mi na moj upit rado dali odgovor i pomogli s dodatnom literaturom.

I na kraju veliku zahvalu šaljem svojim roditeljima, koji su uvijek tu uz mene i u lijepim i u lošim trenutcima. Ponajviše svojoj majci, najvećem prijatelju i borcu koja je uložila sav trud da bi me izvela na pravi put. Zahvaljujem se i svom bratu i prijateljima koji su me uvijek bodrili i vjerovali u mene.

ZADATAK ZAVRŠNOGA RADA

Zadatak završnoga rada bio je istražiti principe, pravila prehrane Islamskih i Židovskih vjernika te po kojim se standardima i normama posluje u prehrambenim industrijama koje posjeduju Košer ili Hala certifikate. Provjeriti poznavanje Košer i Halal standarda u općoj populaciji u Republici Hrvatskoj.

SADRŽAJ

UVOD **1**
1. OPĆI DIO **2**
1.1. RELIGIJA I PREHRANA **2**
1.1.1. Židovstvo **2**
1.1.2. Islam **3**
1.2. KOŠER **4**
1.2.1. Čiste i nečiste životinje **5**
1.2.2. Obredno klanje životinja **8**
1.2.3. Zabranjeni dijelovi životinja **9**
1.2.4. Gotovi prehrambeni proizvodi po Košer standardu **10**
1.3. HALAL I HARAM IZ VIĐENJA KUR'ANA **12**
1.3.1. Halal hrana **20**
1.3.2. Haram hrana **21**
1.3.3. Gotovi prehrambeni proizvodi po Halal standardima **22**
2. EKSPERIMENTALNI DIO **24**
2.1. KOŠER I HALAL STANDARDI **24**
2.1.1. Košer certifikat **24**
2.1.2. Halal certifikat **26**
2.2. ISTRAŽIVANJE POZNAVANJA KOŠER I HALAL STANDARDA U OPĆOJ POPULACIJI U RH **28**
3. REZULTATI **30**
4. RASPRAVA **44**
5. ZAKLJUČAK **48**
6. LITERATURA **49**

UVOD

Hrana je osnovna potreba ljudi, jedan od najvažnijih elemenata preživljavanja. Od kada je čovjeka na ovome svijetu od tada postoji i potreba za hranom. Gledano kroz povijest, ljudi su na različite načine dolazili do hrane. Prvi ljudi služili su se tehnikom lova i sakupljanja, koristili su sve što im je bilo dostupno kako bi si osigurali život. Ljudi su se počeli ujedinjavati i došlo je do razvoja različitih velikih civilizacija koje su predstavljale temelj ostvarenja svijeta u kojemu mi danas živimo. Tako su se gledano kroz povijest razvijale različite religije i vjerovanja. Svaka religija ima svoje norme ponašanja i življenja. Te se norme odnose i na zahtjeve vezane uz prehranu. Sagledavajući sve velike religije možemo uočiti da posebne zahtjeve vezane uz prehranu imaju Islamske i Židovske zajednice, stoga bi se termini Halal i Košer najjednostavnije mogli objasniti s dvije riječi, a to su prehrana i religija. Naime, njihova vjera im uvjetuje brojna pravila i zabrane, a kako bi ispunili zadaće i živjeli svoju vjeru moraju posvetiti veliku pažnju svojoj prehrani.

„Od samih početaka ljudsko društvo je uočilo povezanost čimbenika okoliša, pa tako i zdravstvene ispravnosti hrane i zdravlja ljudi. Kako su liječenje i medicina općenito u najstarija vremena bila u rukama svećenika, tako su najstariji javno zdravstveni propisi bili u religijska pravila svih starih civilizacija. Higijensko postupanje s hranom i pitanje higijene općenito, bilo je pitanje života ili smrti. Životinje se dijele na čiste i nečiste, a konzumacija nečistih je zabranjena, a propisan je i način pranja posuđa i ruku („živom vodom“), kao osnovni postupak osobne higijene i higijene hrane što je u konačnici ugrađeno i u suvremene propise zdravstvene ispravnosti i sigurnosti hrane.“ (1)

1. OPĆI DIO

1.1. RELIGIJA I PREHRANA

Prehrana, odnosno izbor namirnica i pića mijenjao se kroz povijest. Veliki utjecaj na prehranu imaju različite religije. Kako bi vjernici ispunili sve zahtjeve svoje vjere na ovozemaljskome životu, pridržavaju se različitih pravila vezanih uz svoju religiju. Tako se neka od tih pravila odnose na prehranu. Religijski zakoni vezani uz prehranu mogu se odnositi na hranu koju je dozvoljeno ili nedozvoljeno konzumirati, način klanja životinja, način pripreme hrane, vrijeme dana u kojemu se hrana smije konzumirati, dane kada se održavaju određeni postovi i brojna druga pravila. Sva su ta pravila zapisana u svetim knjigama tih religija. U religije koje imaju velik broj prehrambenih pravila ubrajaju se: Islam, Kršćanstvo, Židovstvo (Judaizam), Budizam, Hinduizam, a sve imaju različita pravila i zahtjeve. Od svih tih religija najstroža pravila imaju Islam i Židovstvo. Islam savjetuje uzimanje Halal hrane, a Židovstvo uzimanje Košer hrane. Povodom toga, muslimanski vjernici smiju kupovati i konzumirati hranu koja nosi Halal certifikat, a židovski vjernici hranu koja nosi Košer certifikat. Ti certifikati potvrđuju da je proizvod dobiven ili jelo pripremljeno po svim zahtjevima koje uvjetuje njihova religija.

1.1.1. Židovstvo

Židovstvo, odnosno judaizam jedna je od najstarijih monoteističkih religija. Njezin utemeljitelj Abraham spoznao je Boga i s njime sklopio savez u svoje ime i ime svojih potomaka. Abrahamovi sinovi živjeli su u Egiptu, jedno vrijeme su uživali pažnju i poštovanje, ali sve se naglo promijenilo i započela je tortura nad njima. Faraon je zadao da se svako muško židovsko dijete ubije i tu započinje prvi genocid nad Židovima. Uz pomoć Mojsije, velikoga učitelja židovstva, uspjeli su izaći iz Egipatskog ropstva. Na Sinaju su primili Božje riječi koje su zapisali u Toru. Tora bi zapravo u prijevodu značila „zakon“, a odnosi se na prvih pet knjiga Staroga zavjeta. Napisao ih je Mojsije, a to su: Knjiga Postanka, Knjiga izlaska, Levitski zakonik, Knjiga Brojeva, Ponovljeni zakoni.

Tora je postala podloga za pisanje Talmuda, to je zapravo druga sveta knjiga Židova. Talmud nastaje na temelju usmene tradicije i iz stihova Tore te govori o moralu, etici, obiteljskom životu i drugim područjima ljudskoga života, odnosno pomaže u svakodnevnim nedoumicama, razlikovanju dobroga i lošega i pomaže im da se što više

približe Bogu i žive u svetosti. Tako se u brojnim dijelovima Tore mogu pronaći zakoni o prehrani. Oni se nazivaju košer ili kašrut, a označavaju hranu koja je dozvoljena za konzumaciju u skladu sa židovskim propisima i predstavljaju jedan od glavnih stupova židovske vjere. Riječ Košer bi se u prijevodu mogla protumačiti kao ispravno, odgovarajuće ili dozvoljeno. (2) (3)

1.1.2. Islam

Korijeni Islamske religije leže na području Bliskoga Istoka, a sama religija datira iz vremena oko sedmoga stoljeća poslije Krista. Danas je to jedna od vrlo raširenih religija, a broj njezinih vjernika i sljedbenika povećava se iz dana u dan. Meka je grad u Saudijskoj Arabiji i predstavlja centar islamske religije. Ona je rodno mjesto Božjega poslanika Muhameda, koji je prema Islamskoj tradiciji nedaleko od grada Meke u jednoj pećini duboko promišljao i molio se, te mu se tu prikazao anđeo Džibril. On mu je prenio prve stihove Kur'ana, svete knjige Muslimana, koja pomaže svakom Muslimanu da živi u skladu s Božjom voljom. Kuran je podijeljen na 114 sura (poglavlja), a svako poglavlje sastoji se od različitog broja ajeta (redaka). Svaka sura ima svoj naslov i počinje s bismilom („U ime Boga, Sveopćeg Dobročinitelja Milostivog“). Islamsko vjerovanje temelji se na pridržavanju šest vjerskih odredbi i pet stupova vjere i sve to zapisano je u Kur'anu. Središte i temelja šest je vjerskih odredbi, a u tu se ubrajaju: vjerovanje u jednoga Boga, njegove anđele, njegove božanski objavljene spise, njegove poslanike i vjerovjesnike, njegovo predodređenje svih stvari, i dobrih i loših, uskrsnuće i božanski sud nakon smrti. Pet stupova vjere su: očitovanje da nema drugoga Boga do Allaha i da je Muhamed njegov poslanik, obredna molitva pet puta dnevno, post tijekom mjeseca Ramazana, plaćanje milodara i hodočašćenje u Meku. Život Muslimana ovisan je o Kur'anu, jer su u njemu napisana sva pravila koja govore o onome što je dopušteno (Halal) ili zabranjeno (Haram). Oni smatraju da pridržavanjem tih pravila svoj život vode u skladu s Božjom riječi. Riječ šerijat u prijevodu bi značila put, staza, ali u Islamskom učenju zapravo predstavlja zakon. Šerijat zapravo govori o ograničenjima, odnosno zabranama, ali je granica između dozvoljenoga i zabranjenoga vrlo tanka. Određene stvari zakonom nisu definirane niti kao zabranjene niti kao dozvoljene i taj dio predstavlja sivu zonu. No, Muhamed je za taj dio govorio da ga se bolje kloniti, kako bi pokazali svoj karakter i ojačali vjeru. Neki od primjera sive zone su: zabranjeno je jesti svinjetinu, ali se vode polemike je li dopušteno koristiti svinjsku kožu u druge svrhe. Također, pušenje duhanskih proizvoda

nije direktno zabranjeno, stoga neki muslimani pušenje smatraju Haramom jer vodi do uništavanja zdravlja, dok drugi smatraju da je, kao sredstvo za opuštanje, u umjerenoj količini prihvatljivo. (4)

1.2. KOŠER

Kao što je već navedeno, riječ Košer opisuje nešto što je ispravno, ali i pripremljeno, a odnosi se uglavnom na hranu koju je dozvoljeno jesti. Svi propisi zapisani su u Tori i Talmudu te se prenose s koljena na koljeno u brojnim obiteljima.

Propisi vezani uz prehranu mogu se pronaći već u prvim listovima Staroga zavjeta. Prije Noinog potopa jedino što je dozvoljeno za jelo bilo je zeleno bilje, ali nakon tog događaja dozvoljena je i konzumacija čistoga mesa. To se može potkrijepiti citatima iz Knjige postanka: „3Sve što se kreće i živi neka vam bude za hranu: sve vam dajem, kao što vam dadoh zeleno bilje. 4Samo ne smijete jesti mesa u kojem je još duša, to jest njegova krv.“ (5)

Ovdje je prvi put naglašeno da je dozvoljeno konzumirati čisto meso, ali važno je da u njemu nije sadržana krv. Također i u Levitskom zakoniku naglašena je zabrana konzumacije mesa koje sadrži krv: „10Nadalje, protiv svakoga pojedinca od Izraelova doma, a tako i protiv svakoga pridošlice među vama koji bi blagovao bilo kakvu krv, ja ću se okrenuti, svakoga tko blaguje krv odstranit ću iz njegova naroda. 11Jer je život živoga bića u krvi. Tu krv ja sam vama dao da na žrtveniku njome obavljate obred pomirenja za svoje živote. Jer krv je ono što ispašta za život. 12Zato sam kazao Izraelcima: neka nitko od vas ne jede krvi; neka ni stranac koji među vama bude ne jede krvi. 13Tko god, Izraelac ili stranac koji među vama boravi, uhvati u lovu kakvu zvijer ili pticu što se može jesti neka joj prolije krv i zatrpa zemljom. 14Jer život svakoga živog bića jest njegova krv. Zato sam i rekao Izraelcima: ne smijete jesti krvi ni od kakva živog bića, jer život svakoga živog bića jest njegova krv. Tko god je bude jeo, neka se odstrani.“ (5) Krv se smatra sinonimom života što znači da dok je krvi u životinji, u njoj još uvijek postoji život.

1.2.1. Čiste i nečiste životinje

Najveći broj propisa može se pronaći u Levitskom zakoniku, a tu je detaljno opisano koje su životinje čiste, odnosno nečiste. Meso čistih i nečistih životinja može se načelno podijeliti u tri skupine, a to su: kopnene životinje, ptice i vodene životinje. Ali je vrlo važno naglasiti da postoje tri kategorije nedozvoljenoga mesa:

1.) ne-košer meso, odnosno meso nečiste životinje, uključuje i ljudsko meso,
2.) meso košer životinje, ali ona je uginula („Budite narod meni posvećen! Zato nemojte jesti mesa od životinje koju je rastrgala zvjerad nego je bacite paščadi!"(5)) ili nije propisno zaklana,
3.) meso košer životinje, koja je propisno zaklana, ali je u tijelu životinje pronađena određena bolest koja nije prihvatljiva i zbog toga se ne može konzumirati. (6)

Kao što je već prethodno naglašeno, osnovna podjela temelji se na razlikovanju čistoga i nečistoga mesa, a to ćemo potkrijepiti citatima iz Staroga zavjeta:

„ČISTE NEČISTE ŽIVOTINJE

1. Kopnene životinje

Lev 11.

Jahve reče Mojsiju i Aronu: 2"Ovako kažite Izraelcima: 'Ovo su životinje koje između svih četveronožaca na zemlji možete jesti: 3svaku koja ima papke, ali papke razdvojene, i koja preživa možete jesti. 4Ali ove, iako preživaju ili papke imaju, ne smijete jesti: devu, jer iako preživa, razdvojena papka nema - za vas je nečista; 5svisca, jer iako preživa, razdvojena papka nema - za vas je nečist; 6arnebeta, iako preživa, razdvojena papka nema - za vas je nečist. 7A svinja, iako ima papak, i to papak razdvojen, ne preživa - za vas je nečista. 8Njihova mesa nemojte jesti niti se njihove strvine doticati - za vas su one nečiste.'"

2. Vodene životinje

9Od svih vodenih životinja ove možete jesti: sve što živi u vodi, bilo u morima, bilo u rijekama, a ima peraje i ljuske možete jesti. 10A što u morima i rijekama nema peraja i ljusaka - sve životinjice u vodi, sva živa vodena bića - neka su vam odvratna 11i odvratna neka vam ostanu! Mesa od njih nemojte jesti, a njihove strvine držite za odvratnost. 12Sve, dakle, što je u vodi a nema peraja i ljusaka neka je za vas odvratno."

3. Ptice

13"Od ptica neka su vam ove odvratne i neka se ne jedu - odvratnost su: orao, orao
strvinar i jastreb, 14tetrijeb i sokol bilo koje vrste; 15gavran svih vrsta; 16noj, kobac i
galeb; lastavica svake vrste; 17sova, gnjurac, ušara, 18labud, pelikan, droplja; 19roda,
čaplja svake vrste; pupavac i šišmiš."

4. Ostale krilate životinje

20"Svi krilati kukci što hodaju četveronoške neka su vam odvratni! 21Od svih tih krilatih
kukaca što hodaju četveronoške možete jesti samo one koji imaju na svojim nožicama
listove za skakutanje po zemlji. 22Od njih možete jesti: svaku vrstu skakavaca, cvrčaka i
zrikavaca. 23A svi drugi krilati kukci na četiri nožice neka su vam odvratni! 24I od njih
ćete se onečistiti: tko se god dotakne njihove crkotine, neka je nečist do večeri; 25tko
god ponese crkotinu bilo koje od njih, neka opere svoju odjeću i nečistim se smatra do
večeri; 26i životinje s nerazdvojenim papkom što ne preživaju za vas su nečiste, i tko ih
se dotakne neka je nečist! 27Onda, četveronožne životinje koje hodaju na četiri šape za
vas su nečiste. Tko se dotakne njihova strva, neka je nečist do večeri. 28A onaj koji
ponese njihov strv, neka opere svoju odjeću i bude nečist do večeri. Za vas su one
nečiste."

5. Gmizavci

29"Od životinja što po zemlji gmižu neka su za vas ove nečiste: krtica, miš i svaka vrsta
guštera; 30zidni macaklin, kameleon, daždevnjak, zelembać i tinšamet. 31Te su životinje
od svih što gmižu za vas nečiste. Tko ih se mrtvih dotakne neka je nečist do večeri. 32A
na što koja od njih mrtva padne, neka je onečišćeno: bio to kakav drveni predmet ili
odjeća, koža ili vreća. Svaki takav predmet koji se upotrebljava neka se zamoči u vodu i
ostane nečist do večeri. Onda će postati čist. 33Upadne li što od njih u kakvu zemljanu
posudu, razbijte je; sve je u njoj onečišćeno. 34A bilo kakva hrana što se jede, ako na nju
kapne voda iz te posude, bit će onečišćena. Svaka tekućina što se pije u svakoj takvoj
posudi neka se smatra nečistom. 35A sve na što padne bilo što od njihove crkotine neka
je nečisto; bude li to peć ili ognjište, neka se sruše: onečišćeni su za vas i neka nečisti
budu. 36A vrelo ili čatrnja koja drži vodu neka se smatraju čistima. Ali tko dirne strvinu
životinje neka je nečist. 37Ako što od njihova strva padne na žitno sjemenje što će se
sijati, ono ostaje čisto; 38ali ako se sjemenje nakvasi vodom, a onda na nj padne što od

njihove crkotine, neka je za vas nečisto. 39Ako ugine koja životinja što vam služi za hranu, onaj koji dotakne njezinu strvinu neka je nečist do večeri; 40a koji pojede od njezine strvine neka opere svoju odjeću i bude nečist do večeri; koji ponese njezinu strvinu neka opere svoju odjeću i bude nečist do večeri. 41Svaka životinja što po tlu gmiže odvratna je. Neka se ne jede! 42Ništa što puže na trbuhu, ništa što god ide na četiri noge ili na više nogu - nikakve puzavce što po tlu gmižu nemojte jesti jer su odvratni! 43Nemojte sami sebe poganiti svim tim puzavcima što gmižu; ne prljajte se njima, da i vi zbog njih ne postanete nečisti. 44Ta ja - Jahve - Bog sam vaš! Posvećujte se, dakle, da sveti budete, jer svet sam ja! Nijednim se puzavcem što po tlu gmiže ne prljajte! 45Jest, ja sam Jahve; izveo sam vas iz zemlje egipatske da vam budem Bog. Budite, dakle, sveti jer sam svet ja!"

Zaključak

46To je odredba koja se odnosi na ptice i sva živa bića što se u vodi kreću i na sve stvorove koji po zemlji gmižu. 47Svrha joj je da se razlikuje nečisto od čistoga; životinja koja se može jesti od životinje koja se ne smije jesti.“ (5)

Vidljivo je iz teksta, a i iz samoga zaključka da je ovo vrlo važan dio Staroga zavjeta koji točno opisuje koje životinje su čiste i dozvoljene za jelo te svi koji žive po načelima Židovstva strogo ih se pridržavaju. Ovaj odlomak preuzet je iz Levitskog zakonika, ali daljnjim proučavanjem Staroga zavjeta, može se uočiti da je skraćena verzija ovoga odlomka ponovno dana i napisana u Ponovljenom zakonu:

„Čista i nečista hrana

3Ništa odvratno nemojte jesti. 4Ovo su životinje koje možete jesti: vol, ovca, koza, 5jelen, srna, srndać, kozorog, antilopa, bivol i divokoza; 6možete jesti svaku životinju koja ima razdvojene papke - nadvoje posve razdvojene - i koja preživa. 7Samo od preživača ili od životinja s razdvojenim čaporcima ne možete jesti ove: devu, arnebeta i svisca. Te, naime, iako preživaju, nemaju razdvojenih papaka; neka su za vas nečiste. 8A svinja, premda ima papke razdvojene, ne preživa: neka je za vas nečista. Njezina mesa nemojte jesti niti se njezina strva doticati. 9A od svega što u vodi živi ovo možete jesti: što god ima ljuske i peraje, možete jesti. 10A što nema ljusaka i peraja, ne smijete jesti. To neka je za vas nečisto. 11Svaku čistu pticu možete jesti. 12Ali ovih ne smijete jesti: orla strvinara i jastreba, 13tetrijeba, sokola bilo koje vrste; 14gavrana bilo koje

vrste; 15noja, kopca, galeba ni kraguja bilo koje vrste; 16sove, jejine i labuda; 17pelikana, bijelog strvinara i gnjurca; 18rode, čaplje bilo koje vrste; pupavca i šišmiša. 19Svi krilati kukci neka su za vas nečisti - ne smijete ih jesti. 20Sve krilato čisto možete jesti. 21Ne smijete jesti ništa što crkne. Daj to pridošlici koji boravi u tvojim gradovima neka jede ili pak prodaj tuđincu. Jer ti si narod posvećen Jahvi, Bogu svome. Ne kuhaj kozleta u mlijeku njegove majke!“ (5)

Kao što je vidljivo, podjela životinja na čiste i nečiste dva puta je spomenuta u Staromu zavjetu te iz toga možemo zaključiti veliku važnost ovih pravila.

Kako bi kopnene životinje bile dozvoljene za jelo, one moraju posjedovati dva znaka, a ukoliko posjeduju jedan od ti znakova smatraju se ne-Košer životinjom. Znakovi za raspoznavanje: životinja mora imati razdvojene papke i mora biti preživač. Preživači su životinje koje nemaju u potpunosti razvijeno zubalo, želudac im je podijeljen u četiri dijela, a hrane se hranom biljnoga podrijetla. Nakon gutanja hranu ne probavljaju, nego ju uvijek vraćaju u usta te životinja tu hranu preživa. Životinje koje imaju razdvojene papke i preživaju te se najčešće konzumiraju su: ovca, koza, vol, srna, jelen. Kunić, zec i deva su životinje preživači, ali nemaju papke, a svinja ima papke, ali nije preživač, te su stoga te životinje zabranjene, odnosno one nisu Košer. Također, sve životinje koje su grabljivice nisu dozvoljene za jelo.

Od vodenih životinja dozvoljene su sve životinje koje imaju i peraje i krljušt, odnosno ljuske. Školjke, mekušci, rakovi i drugi plodovi mora strogo su zabranjeni. Zabranjen je i veliki broj ptica i kukaca, ali postoje i dopuštene vrste kukaca, a to su određeni skakavci i cvrčci. Kako je zabranjena konzumacija velikoga broja kukaca, zbog moguće kontaminacije voća i povrća, prije jela važno je detaljno pregledati voće i povrće. Ukoliko su u njima prisutni kukci ili crvi, potrebno ih je u potpunosti ukloniti.

1.2.2. Obredno klanje životinja

Životinje koje uginu od bolesti ili starosti nisu dozvoljene za jelo, jedino se može jesti životinja zaklana po propisima. Postoji razlika između ribljega mesa i mesa kopnenih životinja te ptica. Dok se kod kopnenih životinja i ptica klanje obavlja po posebnim propisima, riba kada se ulovi, odnosno izvadi iz mora, uginula je i nije potrebno vršiti propisano klanje. Šehita je obredno klanje životinja. Klanje se treba obaviti na način da životinja što manje pati. Zapravo šehita podrazumijeva klanje s vrlo oštrim nožem, gdje se prerezuje što veći dio traheje i jednjaka, od sredine vrata sprijeda prema šiji.

Osnovne zabrane pri obrednom klanju:

1.) obredno klanje mora biti izvedeno bez zastajkivanja,
2.) zabranjeno je pritiskati odozgo prema dolje, nego se nož mora povlačiti od sebe prema sebi,
3.) zabranjeno je prilikom obradnog klanja prekriti nož krznom životinje ili tkaninom, nož mora biti u potpunosti vidljiv, kako bi se vidio svaki pokret šoheta. Šohet je osoba koja je naučila zakone i položila ispit o obrednom klanju životinja,
4.) obredno klanje koje nije izvršeno rezanjem po sredini vrata se ne smatra košer hranom,
5.) nož koji nije oštar i gladak može zaderati traheju i jednjak, a oni moraju biti prerezani.

Meso životinje koja nije zaklana od strane šoheta zabranjeno je jesti i takvo se meso ne smatra Košer hranom. Zbog toga Židovi neće blagovati meso ukoliko ga je pripremio njihov nežidovski prijatelj, jer nisi sigurni u ispravnost obrednoga klanja. Također je u Tori naglašena zabrana klanja teleta u prisutnosti njegove majke. (6)

1.2.3. Zabranjeni dijelovi životinja

Postoje i zabranjeni dijelovi životinje koji se ne smiju konzumirati, a to su: krv, loj i Nervus ischiadicus. Konzumacija krvi strogo je zabranjena, to je naglašeno u Starom zavjetu: „16Ali krvi nemojte blagovati; istočite je na zemlju kao vodu.“ (5) U Levitskom zakoniku propisana je zabrana blagovanja krvi i loja: „Sav loj pripada Jahvi. 17Neka ovo bude zakon za sva vremena svim vašim naraštajima u kojem god mjestu budete boravili: nipošto ne smijete jesti ni loja ni krvi." (5) „33Zato Izraelci do današnjeg dana ne jedu kukovnu tetivu što se nalazi na bedrenom zglobu, budući da je Jakovljev bedreni zglob bio iščašen u kukovnoj tetivi.“ (5) Ova rečenica govori o zabrani jela Nervus iscihiadicus-a.

Prije kuhanja i pečenja mesa potrebno je ukloniti krv iz njega. Hahšara ili košeriranje je postupak izdvajanja krvi iz mesa, a provodi se u tri koraka:

1.) meso se ispire pod vodom, a zatim u periodu od pola sata namače u mlakoj vodi. Voda ne smije biti niti odviše hladna, niti odviše topla kako ne bi došlo do grušanja ili ostajanja krvi u mesu,

2.) nakon namakanja meso se cijedi, kako bi se uklonila voda koja sadrži krv. Potom se meso soli sa svih strana sa srednje grubo smljevenom soli, nakon čega se polaže ukoso na cjedilo kako bi krv mogla nesmetano otjecati te u periodu od jednoga sata meso stoji prekriveno solju,
3.) nakon što je prošao period od sat vremena, meso se tri puta ispire kako bi se uklonila preostala krv i sol. Kada su sva tri postupka provedena meso je spremno za daljnju termičku obradu.

Osim što je potrebno ukloniti krv iz mesa, potrebno je provjeriti je li krv prisutna i u jajima koja se koriste za jelo. (6)

Rečenica: „Ne kuhaj kozleta u mlijeku njegove majke!“ govori o vrlo važnom pravilu koje se odnosi na kopnene životinje, a upućuje na to da nije dozvoljeno u istom obroku miješati i blagovati meso i mliječne proizvode. Za njih je to vrlo okrutan čin, jer gledano s aspekta prirodnosti, majke daju mlijeko da bi nahranile svoju mladunčad, a vrlo je okrutno to mlado meso pomiješati s mlijekom koje je služilo za njegov rast. Prema tome, oni mesna jela nikada ne pripremaju na maslacu i imaju odvojeno posuđe za pripremu mesnih i mliječnih proizvoda.

1.2.4. Gotovi prehrambeni proizvodi po Košer standardu

Danas živimo u užurbanom svijetu, gdje je gotovo nemoguće svaku namirnicu i proizvod stvarati vlastitim rukama. Zbog toga se svi u velikoj mjeri oslanjamo na velike trgovačke centre i restorane u kojima dobijemo već gotovo jelo ili namirnicu koju je potrebno minimalno doraditi da bi bila spremna za jelo. Za svakoga Židova od velike je važnosti da taj gotovi proizvod bude proizveden u skladu sa Košer standardima.

Kod proizvodnje gotovih proizvoda niti u jednom trenutku ne smije se dodati niti najmanja količina ne-Košer sastojka.

Kao primjer konzervirane hrane možemo uzeti riblju konzervu. Naveli smo da su dozvoljene ribe koje imaju peraje i ljuske, to su recimo tuna ili srdela. One mogu biti konzervirane u vlastitome soku ili u ulju. Ulje koje se koristi mora biti ne-Košer, a najbolje bi bilo da se radi o maslinovom ulju. Može se koristiti i jeftinije biljno ulje kao što je suncokretovo ili repičino, ali za takvo ulje mora se uvjeriti da ne sadržava nikakve dodatke koji nisu u skladu s Košer standardima. Pažnju treba obratiti i na to koji se aditivi dodaju u proizvod, posebno na antioksidanse i konzervanse.

Želatina koja je životinjskoga podrijetla često se dodaje u slastice, pekmeze, marmelade, džemove, a ukoliko je proizvod Košer, on ne smije sadržavati niti najmanje tragove želatine. Također kod proizvodnje različitih slastica, kao što su čokolada, keksi i praline pozornost treba obratiti na to da su masti koje se dodaju isključivo biljnoga podrijetla. Osim želatine i masti, pozornost treba obratiti i na pojačivače okusa i boje.

Česti je izbor za jelo tjestenina, zbog vrlo lake i raznovrsne mogućnosti pripreme. Neki od problema koji se mogu pojaviti u njezinoj proizvodnji kontaminacija su brašna crvima, zametak koji može biti prisutan u jajetu i koji se mora ukloniti te masnoće i emulgatori. (6)

Mliječni proizvodi bez dodataka kao što su mlijeko, jogurt i vrhnje dozvoljeni su ukoliko nemaju dodataka. Proizvodnja tvrdih sireva iziskuje nadzor osobe koja je upoznata sa svim pravilima. Ta osoba treba dodati odgovarajuće koagulacijsko sredstvo u skutu kako bi od nje nastao tvrdi Košer sir. Skuta i sirutka su Košer ukoliko se tijekom proizvodnje ne zagrijavaju iznad 48,89℃. U proizvodnji tvrdih sireva često se koriste i enzimi iz životinja koje nisu Košer te takav sir nije dozvoljeno za konzumaciju. (7)

Vino je vrlo cijenjeno piće koje zadovoljava okusne pupoljke brojnih gastronoma. No, jeste li ikada pomislili da postoji Košer vino? Osim što pravila primjenjuju na hranu koju jedu, imaju i određena pravila vezana uz pića. Košer vino ne podrazumijeva upotrebu posebne sorte grožđa pri proizvodnji, posebnu vrstu vina, niti zahtijevaju određeno geografsko područje za uzgoj vinove loze. Načela koja se moraju poštivati kod proizvodnje vina korištenje su svih pomagala koja su namijenjena isključivo proizvodnji Košer vina. Ukoliko su se pomagala i oprema koristila za proizvodnju ne-Košer vina, ona se mogu ponovno upotrijebiti za proizvodnju Košer vina, ali prethodno moraju biti detaljno očišćena. Dodatci koji se dodaju vinu moraju biti isključivo Košer podrijetla, a to se posebno odnosi na tvari za bistrenje. U proizvodnji ne-Košer vina za bistrenje se često upotrebljava želatina, a ona nije dozvoljena za upotrebu po Košer standardima. Drugo načelo koje se odnosi na proizvodnju vina je to da cijeli proces od berbe do punjenja i zatvaranja vina u boce mora biti obavljano od strane Židova koji se pridržavaju šabata i drugih micava iz Tore. Postupak berbe, prijema, muljanja, odvajanja peteljke, fermentacije, stabilizacije i dozrijevanja jednak je kao i kod proizvodnje običnih vina. Jedinu pozornost treba obratiti da se kao tvar za bistrenje

doda bentonit, a sumporov dioksid je dozvoljeno dodavati tijekom proizvodnje. Ukoliko je vino nakon otvaranja boce bilo u dodiru sa ne-Židovom, tada je ono zabranjeno Židovima za piće. (6) Sva pravila koja vrijede za proizvodnju vina, jednaka su iz za proizvodnju drugih proizvoda od grožđa, npr. soka.

1.3. HALAL I HARAM IZ VIĐENJA KUR'ANA

Kur'an upućuje i govori svim muslimanima da se jesti može sva hrana koja je Halal, odnosno ona koja je dobra i zakonita. U Kur'anu je 119 ajeta posvećeno jelu i piću, a od toga je veći dio posvećen onome što je dozvoljeno. Islam hrani pristupa na način da vjeruju kako hrana zapravo utječe na čovjeka u cjelini, odnosno utječe na tijelo, um, osjećaje i dušu i kako bi čovjek bio zdrav mora konzumirati Halal hranu. Definicija zdravlja prema WHO glasi: „*Zdravlje je stanje potpunog fizičkog, psihičkog i socijalnog blagostanja, a ne samo odsustvo bolesti i iznemoglosti.*“ (8) Uspoređujući ovu definiciju sa stajalištem muslimana, vidimo da je i u davnoj prošlosti bilo znano što je zdravlje i kako se ono može očuvati i poboljšati.

U drugom poglavlju Kur'ana, EL-BEKARE, koje je objavljeno u Medini i sastoji se od 40 dijelova i 286 ajeta napisani su prvi zakoni vezani uz Halal i Haram.

„DIO 21. – ZABRANJENA JELA

168. O ljudi, jedite od onoga
što je na zemlji sve što je čisto (*i*
vjerom) dopušteno, a ne slije-
dite stope šejtanove; on vam je o-
tvoreni neprijatelj.

169. On vam naređuje samo zlo
i bestidnost i da govorite o Bogu
ono što ne znate.

170. A kada im se rekne: »Sli-
jedite ono što vam je Allah obja-
vio!« oni odgovaraju: »Ne, mi sli-

jedimo ono na čemu smo zatekli svoje očeve«. (*A hoće li oni to i onda činiti kad saznaju da*) njihovi očevi nisu ništa shvaćali niti su bili upućeni na pravi put.

171. Primjer nevjernika je kao primjer (*pastira*) koji se javlja (*svome stadu*), a ono mu čuje samo glas i zov (*ne razumijevajući riječi. Oni su)* gluhi, nijemi i slijepi i (*ništa*) ne shvaćaju.

172. O vjernici, jedite lijepa jela od onoga čime smo vas opskrbili, budite Bogu zahvalni, ako samo Njemu služite (*Njega obožavate*).

173. Zaista vam je Allah zabranio (*jesti*) lešinu, krv, svinjsko meso i ono što je zaklano u nečije drugo ime osim (*imena*) Božjeg, a tko bude prisiljen (*jesti*), ne tražeći i ne prelazeći (*granice dozvoljenog*), nema mu grijeha. Bog oprašta i milostiv je.

174. Zaista oni koji skrivaju
(*dio*) Knjige koju im je Bog po-
slao i za to uzimaju neznatnu ko-
rist, takvi trpaju u svoje želuce
(*i jedu*) samo vatru. Bog neće s
njima razgovarati na Sudnjem da-
nu niti će ih očistiti (*od grijeha*).
za njih je bolna kazna!

175. To su oni koji su kupili
(*uzeli*) zabludu mjesto pravog puta
i kaznu mjesto oprosta. Kako li se
prave strpljivim pred (*kaznom*)
vatrom (*jer nisu svjesni*)!

176. To je (*zato*) jer je Allah
objavio Knjigu s Istinom; zaista
oni koji se razilaze (*u mišljenjima*)
o Knjizi u dalekoj su zabludi (*od istine*).“ (9)

Prvih šest ajeta ovoga dijela upućuje muslimane da jedu dobre stvari koje su im dane, odnosno da uživaju u plodovima, povrću i žitaricama, to jest u svemu što raste u zemlji. Svi ti plodovi trebali bi biti organski uzgojeni i ne smiju biti genetski modificirani da bi u pravom smislu bili Halal. Zabranjeno je jesti svinju, strvinu i krv te se tu vidi sličnost sa židovskim zakonom o prehrani. Također nije dozvoljeno jesti životinje koje nisu žrtvovane u ime Boga, životinje koje su mesojedi te ptice grabljivice jer su i one dijelom mesojedi.

Daljnjim proučavanjem Kur'ana može se vidjeti da su ponovno upozoreni na hranu koju ne smiju jesti, ali isto tako govori se i o dozvoljenoj hrani i izrazitoj zabrani konzumacije alkohola. Ta upozorenja nalaze se u drugome poglavlju Kur'ana i u petome

poglavlju. Peto poglavlje naziva se EL-MAIDE, objavljeno je u Medini i sastoji se od 16 dijelova i 123 ajeta.

„DIO 27 – RAZNA PITANJA

… 219. Pitaju te za opojna pića i
Hazardnu igru. Reci: »U njima je
veliki grijeh, a i neke koristi ljudi-
ma, ali im je grijeh mnogo veći od
njihove koristi.«…“ (9)

DIO 1. – IZVRŠAVANJE OBAVEZA

U ime Boga, Sveopćeg Dobročinitelja, Milostivog

1. O vjernici, ispunjavajte u-
govore (*obaveze*)!

2. Dozvoljene su vam životinje
osim onih o kojima vam je reče-
no. Ne dozvoljava vam se lov
dok se u ihramu. Zaista Bog od-
ređuje što hoće…

4. Zabranjeno vam je (*jesti*):
sve što je od sebe uginulo, krv,
svinjetinu, ono što je zaklano u
ime drugoga a ne u ume Božje, u-
davljeno, ubijeno, ono što je ugi-
nulo uslijed pada, što je (*rogom*)
probodeno, ono što je naklala div-

ljač, osim onoga što ste preklali prije nego ugine (*od nastradalog uslijed pada, proboda rogom i naklanog od divljači. Zabranjeno vam je jesti*) ono što je zaklano na žrtvenicima i da sterilicama (*kockanjem*) tražite da vam se dopane jedan dio. To raditi (*što vam je naprijed zabranjeno*) je (*otvoreno*) griješenje (*Bogu*). Danas očajavaju (*izgubili su nadu da će vas prevjeriti*) oni koji ne vjeruju zbog vaše vjere. Njih se ne bojte, nego se (*samo*) Mene bojte! Danas sam vam usavršio vašu vjeru i upotpunio Svoju blagodat. Zadovoljan sam da vam islam bude vjera. Pa tko bude prisiljen gla-đu, ne namjeravajući da griješi, (*može jesti zabranjeno meso*). Bog oprašta (*i*) milostiv je.

5. Pitaju te (*muslimani*) što im je dozvoljeno (*jesti*). Reci: »Dozvoljeno vam je sve što je lijepo

i ono što vam ulove životinje ko-
je ste uvježbali (*za lov*) učeći ih
onome čemu je vas Bog naučio.
pa jedite ono što vam one ulove
(*i donesu*) i spomenite Božje ime
pri tome! Bojte se Boga! Bog brzo
obračunava.“ (9)
„DIO 12.- OPOMENE MUSLIMANIMA

90. O vjernici, ne zabranjujte
sebi lijepe stvari koje vam je Bog
dopustio i ne prekoračujte grani-
ce! Zaista Bog ne voli one koji pre-
koračuju granice (*Božje odred-
be*).

91. Jedite ono (*čime vas*) je
Bog obdario- čista i dozvoljena
(*jela*)! Bojte se Boga kojega vi
vjerujete!...

93. O vjernici, zaista su vino
(*alkoholna pića*), kockanje, kipo-
vi, strelice (*za gatanje*) nečista
djela šejtanova. Klonite se toga da
biste se spasili.

94. Zaista šejtan želi da među

vas ubaci neprijateljstvo i mržnju
u opojnom piću i kockanju i da
vas odvrati od sjećanja na Boga i
(*klanja*) namaza. Pa hoćete li
se vi sustegnuti (*od opojnih pića i
kocke*)?“ (9)

U šestome poglavlju, El – En'am koje je objavljeno u Mekki i sastoj se od 20 dijelova i 165 ajeta, govori se da je dozvoljeno jesti samo onu hranu koja je žrtvovana u ime Alaha i ničije drugo ime:

„DIO 14. – ONI KOJI PORIČU

…118. Jedite ono pri (*čemu*) je
spomenuto Božje ime, ako vjeru-
jete u Njegove znakove.

119. A zašto vi ne biste jeli o-
no na čemu je spomenuto Božje
ime, a On vam je objasnio što vam
je zabranio, (*a što vam je dozvo-
ljeno jesti*) samo kad ste prisiljeni
(*u nuždi*). Mnogi od njih iz nezna-
nja zavode u bludnju zbog svojih
strasti. Zaista tvoj Gospodar naj-
bolje zna one koji su prekoračili
granicu (*dozvoljenog*)…

121. I nemojte jesti ono pri če-
mu nije spomenuto Božje ime; to

je uistinu grijeh. Zaista šejtani na-
bacuju (*nagovaraju*) svojim prija-
teljima da s vama raspravljaju.
ako im vi budete pokorni, onda ste
i vi zaista idolopoklonici.“ (9)

U šestome poglavlju opet je naglašeno koja su zabranjena jela. To ponavljanje naglašava veliku važnost pridržavanja tih pravila.

„DIO 18. – ZABRANJENA JELA

145. Reci, ja ne nalazim u ono-
me što je meni objavljeno (*u Kur´
anu*) da je zabranjeno onome koji
(*hoće da*) jede (*išta drugo*) osim
da to bude krepano, proljevana
krv, ili svinjsko meso, a to je po-
gano, ili što je kao grijeh zaklano
u ime (*nekoga*) drugoga a ne u
ime Allaha. (*Nije griješan*) tko bu-
de prisiljen (*jesti od navedenog*)
ne prekoračujući i ne prelazeći (*o-
noliko koliko je potrebno*). Zaista
je tvoj Gospodar oprosnik i milo-
snik.

146. Mi smo Židovima zabranili
sve životinje koje imaju kopita,
a od goveda i brava smo im zabra-

nili njihovo salo (*loj*), osim o-

noga što je priraslo za leđa (*gove-*

četa ili bravčeta) ili crijeva, ili ono

što je pomiješano s kostima. Eto

Mi smo ih kaznili zbog njihova na-

silja, i Mi istinu govorimo.“ (9)

U ovome dijelu objašnjeno je koja je to dozvoljena, a koja je to zabranjena hrana i sve je predočeno velikim brojem citata iščitanih iz Kur'ana. Osim toga što hrana može biti dozvoljena ili zabranjena, Kur'an naglašava da se ta hrana mora konzumirati u prikladnoj količini, odnosno niti premalo, niti previše. Savjetuje se, da se tijekom jela jedna trećina želuca napuni hranom, druga trećina vodom, a da treća trećina ostane prazna. Na taj način sprječava se prejedanje i pohlepnost, a to je također jedan vid učenja. I na kraju u Kur'anu naglašeno je da se svaki obrok treba obilježiti molitvom i zahvalom. U daljem tekstu detaljno će se objasniti i Halal i Haram hrana i način na koji se ta hrana dobiva.

1.3.1. Halal hrana

Kao što je već navedeno, Halal je riječ koja opisuje sve što je dozvoljeno, dobro i prihvatljivo. Najvećim se dijelom odnosi na hranu, ali to nije nužno jer Halal može opisivati i dozvoljenu kozmetiku, lijekove i brojne druge proizvode ili usluge.

Potrebno je također naglasiti da se Halal hrana uglavnom odnosi na životinjsko meso i proizvode od životinjskoga mesa, ali postoje i neka pravila koja se odnose na biljke i biljne proizvode. Kako bi se voće, povrće, žitarice, gljive ubrajali u Halal hranu oni moraju biti neotrovni, ne smiju biti GMO te ne smiju sadržavati štetne kukce, odnosno prije konzumacije se moraju dobro oprati i pregledati.

1.3.1.1. Halal životinje

Ovdje se govori o neprerađenome životinjskom mesu, koje se nakon termičke obrade odmah koristi za jelo. Hrana životinjskoga podrijetla dozvoljena za konzumaciju uključuje domaće životinje kao što su kokoši, patke, guske, purani, ovce, koze, goveda, bikovi i deve. Od divljih životinja mogu se jesti sve koje nisu grabljivice i moraju biti biljojedi, to su primjerice jelen, divlja goveda, te je dozvoljena konzumacija ptica, ali

uvjet je da ne budu grabljivice. To su prepelice, nojevi, fazani, golubovi i sve druge ptice koje kako je rečeno nisu grabljivice. U Islamskoj vjeri uči se da je potrebno učiniti sve za dobrobit životinja, stoga životinja koja je Halal se mora uzgajati na način da se poštuje i ima slobodu te mora biti hranjena Halal hranom. Osim poštivanja životinje tijekom njezinoga života, potrebno je učiniti da ta životinja što manje pati tijekom smrti, odnosno klanja. Klanje se vrši oštrim nožem, pri čemu je potrebno iz jednoga poteza prerezati dvije vratne žile, jednjak i ždrijelo, i to u smjeru s desna na lijevo. Osim što je potrebno osigurati što manju bol životinje koja se kolje, treba biti obazriv i prema drugim životinjama i to na način da one ne smiju vidjeti nož i čin klanja druge životinje. U trenutku klanja potrebno je izgovarati Allahovo ime i upravo to je naglašeno u brojnim dijelovima Kur'ana. Jesti se smije samo ona životinja koja je žrtvovana isključivo u Njegovo ime. Osoba koja izvršava čin klanja treba biti zdrava osoba koja štuje Islam, koja je educirana o svim postupcima pravilnoga klanja i posjeduje certifikat za Halal klanje.

Od morskih životinja dozvoljene su sve ribe koje imaju krljušt, odnosno ljuske, jaja riba koje imaju krljušt i škampi. Klanje kod riba se ne provodi, jer u trenutku kada su izvađene iz vode one se smatraju mrtvima.

Jaja dozvoljena za konzumaciju su ona koja potječu od Halal životinja.

1.3.2. Haram hrana

Haram je antonim riječi Halala, a predstavlja sve ono što je zabranjeno. U prvom redu tu se ubrajaju svinjetina, krv i svaka životinja koja nije zaklana u ime Allaha. Također sve životinje koje su usmrćene od strane druge životinje, te ukoliko je ta životinja pojela dio usmrćene životinje ili su uginule od pada, nisu dozvoljene za jelo te se smatraju haram hranom. Zabranjene su sve životinje koje imaju očnjake kojima trgaju plijen, a to su primjerice lavovi, vukovi, mačke i psi. Ptice grabljivice i ptice koje se hrane strvinom također su zabranjene za konzumaciju, kao i svi gmizavci, insekti i glodavci.

Krv koja istekne prilikom klanja zabranjena je za konzumaciju, ali ona koja se zadrži u mesu je dozvoljena.

Alkohol je strogo zabranjen, smatra se da on čovjeku ne donosi ništa dobro i da loše utječe na ljudski mozak i razmišljanje. Navodi čovjeka da učini loše stvari koje bez utjecaja alkohola ne bi činio. Šteti organizmu, truje ga i slabi.

Također je važno naglasiti da se u određenim uvjetima poništava haram. Ukoliko je osobi dostupna samo haram hrana, a život te osobe je u opasnosti, ona ima pravo konzumirati haram hranu. Ta konzumacija ne smatra se grijehom. Postoji i pojam mešbuh, a odnosi se na nešto sumnjivo i svaka sumnjiva namirnica je zabranjena, dok se za nju ne dokaže da je Halal.

1.3.3. Gotovi prehrambeni proizvodi po Halal standardima

Mesne prerađevine kao gotovi proizvodi Halal certifikat mogu dobiti ukoliko je proizvod dobiven od Halal životinje, koja je uzgajana i zaklana po svim islamskom pravilima koja su prethodno navedena. Aditivi i drugi sastojci koji se dodaju tijekom proizvodnje mesnih prerađevina Halal su samo ako su i ti dodaci dozvoljeni prema Halal standardima.

Tijekom proizvodnje Halal mlijeka i mliječnih proizvoda pažnju također treba obratiti na aditive koji se dodaju tijekom procesa proizvodnje, a posebnu opasnost predstavljaju želatina i sirilo. Želatina se često dodaje i u slastice te u koliko ju proizvod sadrži on ne može imati Halal certifikat. Za sve gotove proizvode najveću pozornost treba obratiti na to da su odabrane sirovine Halal podrijetla te da su aditivi koji se dodaju također dozvoljeni. (10)

Najveći problem predstavljaju upravo aditivi. Danas je nezamisliv gotovi proizvod koji ne sadrži barem jedan aditiv. Prema definiciji prehrambeni aditivi mogu se razmatrati kao: „svaka tvar koja se sama po sebi ne konzumira kao hrana, niti je prepoznatljiv sastojak određene hrane bez obzira na hranjivu vrijednost, a čije je dodavanje hrani namjerno zbog tehnoloških razloga u proizvodnji, preradi, pripremi, obradi, pakiranju, prijevozu ili skladištenju i ima za posljedicu, ili se može očekivati da će imati za posljedicu, da će aditiv ili njegov derivat postati izravno ili neizravno sastojak hrane…“ (11) Kao što se iz same definicije vidi, prehrambeni aditiv sam po sebi neće se konzumirati kao hrana, ali dodatkom u proizvod on postaje njegov sastojak. Aditivi mogu biti različitoga podrijetla, npr. biljnoga, životinjskoga, mineralnoga, iz mikroorganizama, a mogu biti i sintetski te zbog toga treba obratiti veliku pozornost prilikom proizvodnje Halal hrane, kako bi i aditiv odgovarao Halal standardima. Većina aditiva biljnoga i mineralnoga podrijetla ubrajaju se u Halal, ukoliko su isporučeni bez nosača, a ako se isporučuju uz pomoć nosača i za njega je važno da je izrađen prema Halal standardima. Problem predstavljaju aditivi životinjskoga podrijetla (od svinje i

zabranjenih životinja), aditivi mikrobnoga podrijetla, aditivi koji sadrže alkohol i aditivi dobiveni biotehnološkim procesom. Oni se smatraju zabranjenima. Biljni aditivi se smatraju haram ukoliko potječu od biljaka koje su otrovne i štetne. Kako bi aditiv bio Halal mora se proizvoditi iz dozvoljenih i čistih sirovina, bez dodatka alkohola. (12)

Problem predstavlja kada određena tvrtka proizvodi i Halal i ne-Halal proizvode. Moguća je unakrsna kontaminacija Halal i ne-Halal proizvoda, a ona se može dogoditi u raznima fazama proizvodnje, od zaprimanja sirovine do pakiranja gotovoga proizvoda. Primjerice, Islamsko vijeće u Ujedinjenom Kraljevstvu upozorava da oko 90% mesa i mesa peradi koji se nalaze na tržištu u UK nisu zaklani u skladu s propisima Halal standarda. Na taj se način krše prava potrošača, jer su oni spremni izdvojiti veću svotu novaca za proizvod koji im jamči kvalitetu i sigurnost, a veliki broj tvrtki vodi brigu samo o svom što boljem ekonomskom profitu. Zbog toga proizvodi koji nose Halal certifikat niti u jednom trenutku ne smiju doći u kontakt s hranom koja je ne-Halal. (13)

2. EKSPERIMENTALNI DIO

2.1. KOŠER I HALAL STANDARDI

U suvremenoj proizvodnji hrane pojavljuju se različiti standardi, certifikati i pravila kako bi se osigurala što bolja sigurnost hrane i kako bi se zaštitio potrošač. Danas i nije moguće poslovati s hranom bez nekih osnovnih standarda kao što su ISO i HACCP standardi, ali pored njih postoje i drugi standardi. Cilj je tih standarda dodatno povećati kvalitetu i sigurnost hrane za određene populacije. Upravo zbog toga, kako bi se zaštitili potrošači židovskih i muslimanskih zajednica, proizvode se brojni proizvodi koji nose Košer i Halal certifikate.

Halal i Košer standardi predstavljali bi sva gore navedena pravila koja su zapisana u svetim knjigama tih religija. Tako je u proizvodnji hrane potrebno proizvodnju provoditi u skladu s tim standardima.

U novije vrijeme Košer i Halal standardi nemaju samo vjersku ulogu u pridržavanju određenih pravila, nego se sve veći broj ljudi odlučuje za odabir takvih namirnica. Postavlja se pitanje zašto kupovati takve proizvode. Naime, ljudi se sve više okreću zdravijem načinu života, a takvi proizvodi imaju veću kvalitetu zbog toga što se ne koriste brojni aditivi, smanjena je količina masti i slično. Sve više cijenimo životinje, a zbog etičnijega odnosa pri klanju životinja, Košer i Halal meso je odličan izbor za sve ljude koji se bore za prava životinja.

2.1.1. Košer certifikat

Kako bi određeni proizvod ili jelo pripremljeno u poslovnici hrane imalo košer certifikat potrebno je provesti proizvodnju ili kuhanje po košer standardima.

Košer certifikat može izdati glavni rabin koji poznaje sve zakone židovske prehrane. Prehrambene tvrtke koje žele određeni proizvod certificirati kao košer ispunjavaju obrazac koji mogu dobiti od glavnoga rabina i židovske zajednice. Obrazac sadrži sljedeće podatke:

1.) osnovni podaci od tvrtki (ime tvrtke, OIB tvrtke, adresa, grad, država, telefonski kontakt, fax, mail),
2.) opis proizvodnih procesa u pogonu,
3.) kolika je približna veličina objekta,

4.) ime proizvoda koji ulazi u postupak certificiranja,
5.) za koju vrstu proizvoda se certifikat izdaje,
6.) proizvod koji se certificira, proizvodi li se godinama ili je samo sezonski proizvod,
7.) je li neki proizvod ikad bio certificiran kao košer (koji?),
8.) posjedujete li sada košer certifikat za određeni proizvod (koji?),
9.) imate li više pogona,
10.) za koji broj pogona podnosite prijavu,
11.) način pakiranja (pakirate li u prilagođenu Private Label ambalažu),
12.) sadrži li koji proizvod sastojke životinjskog podrijetla (ukoliko da navedite ih),
13.) sadrži li koji proizvod grožđe, dijelove ili derivate grožđa (ukoliko da navedite ih),
14.) komentari o bilo kojoj fazi proizvodnje koja se odnosi na ovu prijavu.

Ovo su osnovni podaci koji se trebaju ispuniti u prijavi, a obrazac sadrži još podataka koje je potrebno ispuniti. Oni se odnose na sami proizvod koji se želi certificirati, a potrebno je navesti sve sastojke koji sačinjavaju taj proizvod. Nadalje, potrebno je navesti sve sastojke koji se koriste u tom proizvodnom pogonu neovisno upotrebljavaju li se za košer proizvod ili ne. Potrebno je navesti je li taj proizvod mliječni, mesni ili neutralni (pareve). Potrebno je navesti i sve dodatke koji se dodaju proizvodu, a to su emulgatori, stabilizatori, konzervansi, derivati, antioksidanti, tvari koje sadrže željezo, bojila, umjetne arome. Ako je alkohol upotrijebljen u proizvodnji, treba navesti je li dobiven iz žitarica. Navesti način čišćenja opreme i maksimalnu temperaturu koja je postignuta za vrijeme čišćenja te sredstva za čišćenje koja se upotrebljavaju.

Nakon što je obrazac ispunjen, on se predaje glavnom rabinu, koji zatim ima zadatak obići taj pogon. Razgledava situaciju u pogonu, upozorava na nedostatke i daje savjete koji mogu pomoći u proizvodnji. Provjerava popis sirovina, dobavljača i svih proizvoda. Sve podatke koje je u pogonu saznao, čuva kao strogo povjerljive podatke, jer se oni smatraju poslovnom tajnom tvrtke. Ukoliko su zadovoljeni svi uvjeti, tvrtka dobiva certifikat koji joj uručuje glavni rabin i Košer organizacija koja je dio Glavnog rabinata Izraela. U Republici Hrvatskoj glavni rabin i osoba koja može izdati certifikat je dr. Kotel Da-Don koji radi za židovsku centralnu zajednicu Bet Israel u Hrvatskoj. (6)



Slika 1. Prikaz zaštitnog znaka Košer kvalitete. (14)

2.1.2. Halal certifikat

Halal proizvodi i gotova jela također moraju posjedovati certifikat. On potvrđuje da je proizvodnja ili kuhanje provedeno u skladu sa zakonima islamske vjere. Halal certifikat u Republici Hrvatskoj moguće je dobiti od Centra za certificiranje Halal kvalitete. U ostalim zemljama naše regije certifikate izdaje Agencija za certificiranje Halal kvalitete u Tuzli, Bosna i Hercegovina. Ona je nadležna za sljedeće zemlje: BiH, Crnu Goru, Srbiju i Makedoniju.

Centar za certificiranje Halal kvalitete specijalna je institucija koja je registrirana u Ministarstvu uprave RH. Centar osim što omogućava certificiranje proizvoda po Halal standardima, osigurava i edukaciju zaposlenika u prehrambenim industrijama o Halalu, obavlja različita znanstvena i stručna istraživanja i promovira proizvođače i proizvode koje su oni certificirali. Kako bi Centar pružao što bolje usluge on je sam certificiran prema zahtjevima norme ISO 9001:2008 od strane DQS d.o.o. Dok se certificiranje Halal kvalitete na našem području provodi prema normi HRN BAS 1049:2010, ta norma uključuje sljedeće stavke: Halal normu, proceduru certificiranja, pravilnik o auditu, pravilnik o Halal klanju životinja, pravilnik o zaštitnom znaku i priručnik o Halal statusu aditiva. (15)

Tvrtka koja je odlučila određeni proizvod staviti u proces certificiranja po Halal standardima, podnosi zahtjev nadležnom centru koji izdaje Halal certifikat. Zajedno sa zahtjevom predaje ispunjeni obrazac koji je također moguće dobiti od strane Centra za certificiranje Halal kvalitete. Obrazac, odnosno osnovna dokumentacije mora sadržavati sljedeće podatke:

1.) osnovni podaci o organizaciji (naziv tvrtke, naziv grupacije ukoliko ona postoji, adresa, OIB, web stranica, telefonski kontakti),
2.) podaci o zaposlenima, radnim satima i lokacijama (ukupan broj zaposlenika, te navesti koji su stalno a koji su privremeno zaposleni, provodi li se rad u smjenama ukoliko da koji je broj smjena, navesti broj zaposlenika po smjenama, navesti sve lokacije koje se nalaze u procesu certifikacije, broj zaposlenika na određenoj lokaciji, te djelatnost za svaku lokaciju radi li se o proizvodnji, skladištu, prodaji i sl.),
3.) podaci o proizvodima, uslugama (naziv proizvoda, šifra proizvoda, obim proizvodnje tog proizvoda, navesti tržišta na kojima tvrtka plasira ili planira plasirati proizvode, norme prema kojima tvrtka želi certificirati proizvode, a one mogu biti: HRN BAS 1049:2010 (tržište je RH, regija, EU), GSO/UAE.S 2055-1 :2015 (tržište su zemlje arapskog zaljeva), GSO/UAE.S 993:2015 (tržište su zemlje arapskog zaljeva), MS 1500:2009 (tržište je Malezija),
4.) ostali podaci (ima li tvrtka implementiran proizvod koji sadrži neki drugi standard, tko je donio odluku u tvrtki za uvođenjem Halal kvalitete i koji su razlozi te odluke, koja poboljšanja u poslovanju se očekuju nakon uvođenja halal kvalitete, jeste li do sada koristili usluge konzulata za uvođenje Halal kvalitete, mogu li vaši dobavljači ispuniti kriterije vezane uz Halal kvalitetu, navesti glavne zakone i propise koji se odnose na proizvod, odnosno uslugu, navesti laboratorije u kojima se obavlja analiza proizvoda, jesu li razumljivi svi zahtjevi vezani uz Halal kvalitetu i u kojoj mjeri će biti potreba za dodatnim informacijama od centra),
5.) željeni rok certifikacije,
6.) mjesto, datum i potpis onoga tko je ispunio zahtjev. (16)

Drugi dio obrasca ispunjava Centar nakon primitka ispunjavajući sljedeće podatke: datum zaprimanja, datum pregledavanja zahtjeva, osobu koja je zahtjev pregledala, potvrda jesu li sve informacije dostavljene, ukoliko nisu navesti informacije ili dokumentaciju koju je potrebno dodatno tražiti od klijenta. Navesti osobu koja je ovjerila obrazac, je li potrebno provesti vizitaciju, ukoliko je odgovor da, navesti datum obavljene vizitacije. Na kraju slijedi odgovor je li moguće provesti certifikaciju te je li potrebno izraditi ponudu i potpis osobe iz centra koja je zahtjev pregledala i odobrila. (16)

Važno je da su zadovoljeni svi kriteriji od nabave sirovina, prijema, skladištenja sirovine, procesa proizvodnje proizvoda, skladištenja i transporta gotovog proizvoda. Centar je zadužen i za edukaciju zaposlenika kako bi se cjelokupna proizvodnja obavljala po Halal standardima. Kada je utvrđeno da su svi kriteriji zadovoljeni, Komisija za verifikaciju, odnosno vrednovanje provjerava je li certificiranje provedeno na pravilan način i ukoliko je Upravni odbor tvrtki dodjeljuje certifikat. Tvrtka kojoj je odobren Halal certifikat ima obavezu svoj proizvod označiti sa zaštitnim znakom Halal kvalitete.



Slika 2. Prikaz zaštitnog znaka Halal kvalitete (17)

2.2. ISTRAŽIVANJE POZNAVANJA KOŠER I HALAL STANDARDA U OPĆOJ POPULACIJI U RH

Provedeno je kratko anketno istraživanje na području RH kako bi se utvrdilo koliko je populacija upoznata sa Košer i Halal standardima. Istraživanje je anonimno, te je provedeno na 100 osoba. Zahtjevi koji su postavljeni u vezi istraživanja je da su ispitanici punoljetni i da ne pripadaju Islamskoj i Židovskoj vjeroispovijesti. Analiza podataka će se obavljati sagledavajući spol, dob i stručnu spremu.

U istraživanju je postavljeno 13 pitanja, a to su:

1.) Vodite li računa o posebnom označavanju pakirane hrane, tj. certifikatima?
2.) Jeste li ikada čuli za termin Halal?
3.) Jeste li ikada čuli za termin Košer?
4.) Jeste li se susreli s nekom namirnicom (proizvodom) koja (koji) nosi certifikat Halal?

5.) Jeste li se susreli s nekom namirnicom (proizvodom) koja (koji) nosi certifikat Košer?
6.) Jeste li vidjeli ugostiteljski objekt (restoran, hotel i sl.) u RH da u ponudi ima hranu pripremljenu po Halal standardima?
7.) Jeste li vidjeli ugostiteljski objekt (restoran, hotel i sl.) u RH da u ponudi ima hranu pripremljenu po Košer standardima?
8.) Smatrate li da proizvodnja proizvoda koji nose Halal ili Košer certifikat može doprinijeti razvoju prehrambene industrije u RH?
9.) Smatrate li da ponuda hrane koja je pripremljena po Halal ili Košer standardima može doprinijeti poboljšanju ugostiteljstva i turizma u RH?
10.) Biste li ikada probali proizvod koji nosi Halal certifikat?
11.) Biste li ikada probali proizvod koji nosi Košer certifikat?
12.) Biste li ikada probali hranu pripremljenu po Halal standardima?
13.) Biste li ikada probali hranu pripremljenu po Košer standardima?

Na ponuđena pitanja bilo je moguće odgovoriti s kratkim odgovorima, da ili ne.

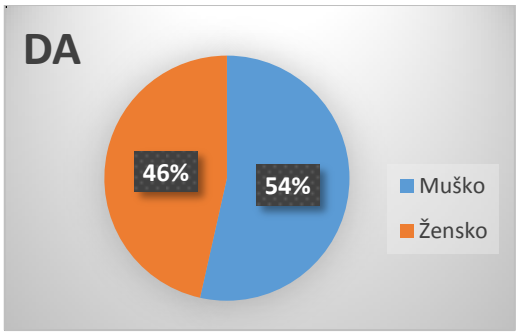
Iako prethodno u radu nije opisano kako moraju poslovati ugostiteljski objekti koji rade po principu Košer i Halal standarda, u anketno su istraživanje uključena i ta pitanja. Njihovo se poslovanje temelji na pravilima koja su navedena i iščitana iz Svetih Knjiga. Ostala se pitanja odnose na poznavanje termina Košera i Halal, a cilj istraživanja prvenstveno je bio vidjeti obraćaju li ljudi pažnju na certifikate i jesu li se ikada susreli s ovim certifikatima.

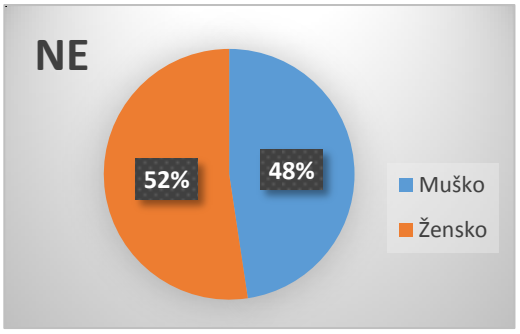
3. REZULTATI

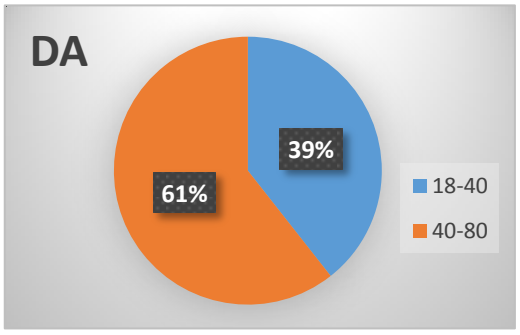
Kao što je prethodno rečeno, u istraživanju je sudjelovalo 100 osoba, od toga su 44 osobe muškoga spola, a 56 osoba je ženskoga spola. Prema starosti smo populaciju podijelili na mlađu, a uključivala je osobe od 18 do 40 godina, dok su osobe iznad 40 godina svrstane u stariju populaciju. Od mlađe populacije anketu je ispunilo 48 osoba, a od starije populacije 52 osobe. Treća je podjela provedena s obzirom na stručnu spremu, kako bi se vidjelo u kojoj mjeri razina obrazovanja utječe na poznavanje ovih pojmova. Tako je u anketi prisustvovalo 38 osoba srednje stručne spreme (SSS), 29 osoba više stručne spreme (VŠS) i 33 osobe visoke stručne spreme (VSS). U idućem će se dijelu tablično grafički prikazati rezultati provedenoga istraživanja.

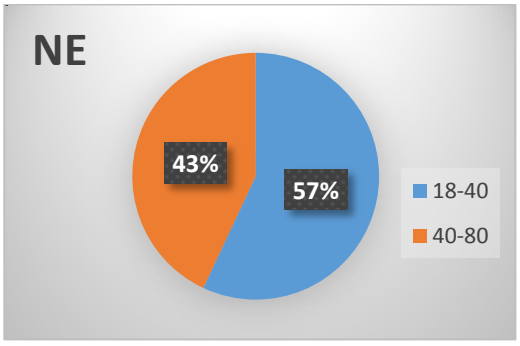
Vodite li računa o posebnom označivanju pakirane hrane, tj certifikatima?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	19	43,18	25	56,82
Žensko	56	21	37,50	35	62,50
Ukupno	100	40	40,00	60	60,00
DOB					
18-40	48	15	31,25	33	68,75
40-80	52	25	48,08	27	51,92
Ukupno	100	40	40,00	60	60,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	15	39,47	23	60,53
VŠ	29	12	41,38	17	58,62
VSS	33	13	39,39	20	60,61
Ukupno	100	40	40,00	60	60,00

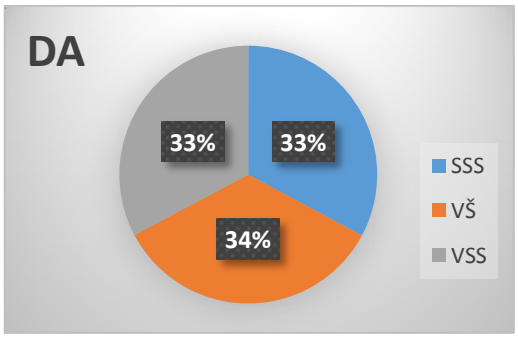
Tablica 1.

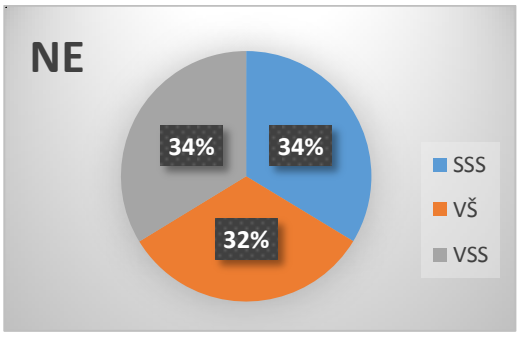






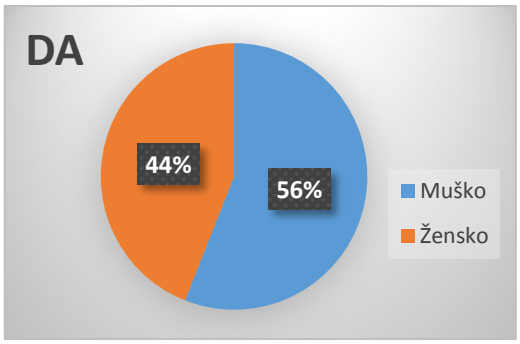


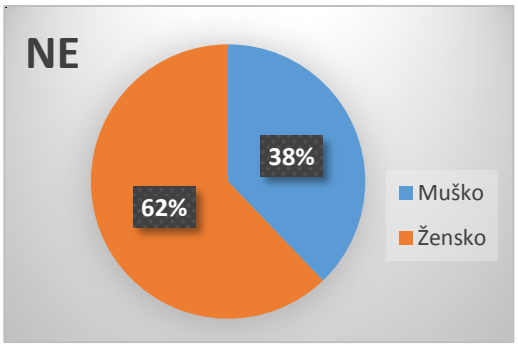


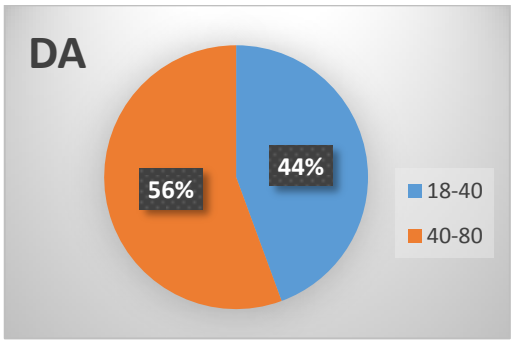


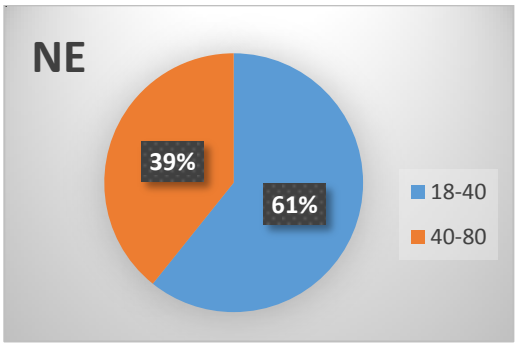
Jeste li ikada čuli za termin Halal?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	33	75,00	11	25,00
Žensko	56	33	58,93	23	41,07
Ukupno	100	66	66,00	34	34,00
DOB					
18-40	48	28	58,33	20	41,67
40-80	52	38	73,07	14	26,93
Ukupno	100	66	66,00	60	60,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	24	63,15	14	36,85
VŠ	29	17	58,62	12	41,38
VSS	33	25	75,76	8	24,24
Ukupno	100	66	66,00	34	34,00

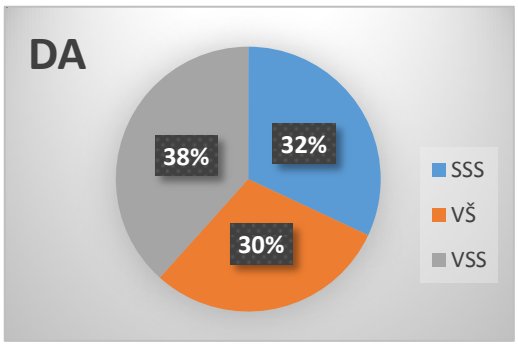
Tablica 2.

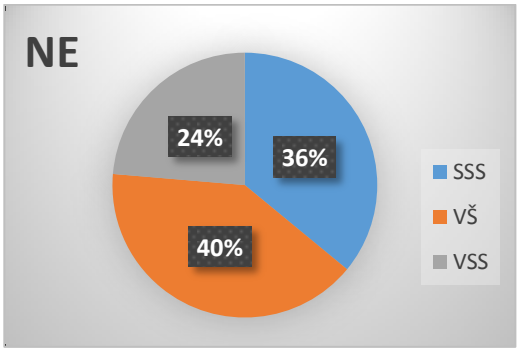






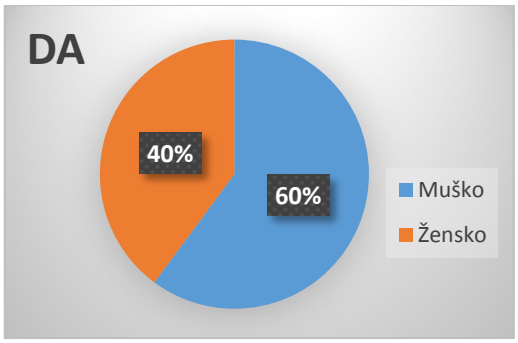


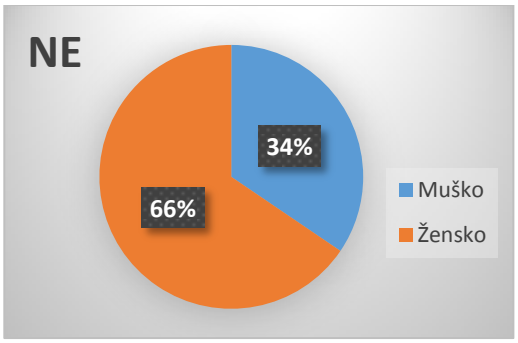


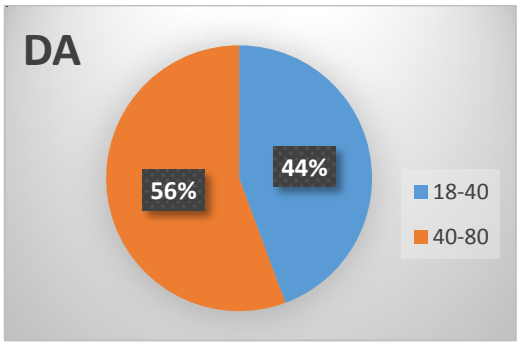


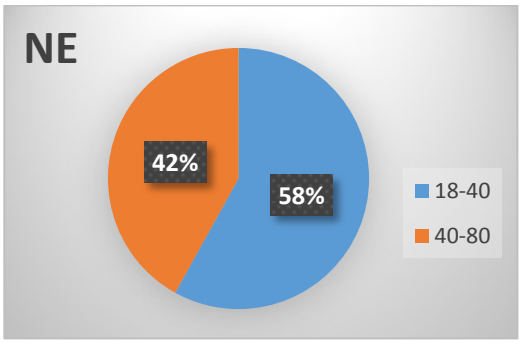
Jeste li ikada čuli za termin Košer?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	32	72,73	12	27,27
Žensko	56	27	48,21	29	51,79
Ukupno	100	59	59,00	41	41,00
DOB					
18-40	48	25	52,08	23	47,92
40-80	52	34	65,38	18	34,62
Ukupno	100	59	59,00	41	41,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	20	52,63	18	47,37
VŠ	29	15	51,72	14	48,28
VSS	33	24	72,73	9	27,27
Ukupno	100	59	59,00	41	41,00

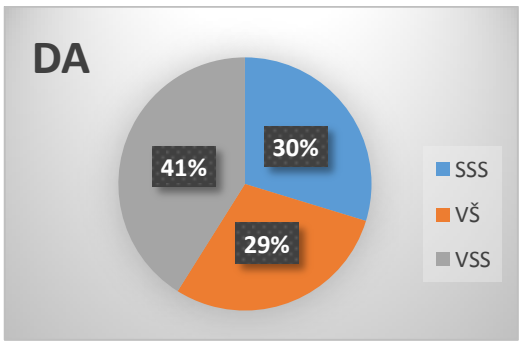
Tablica 3.

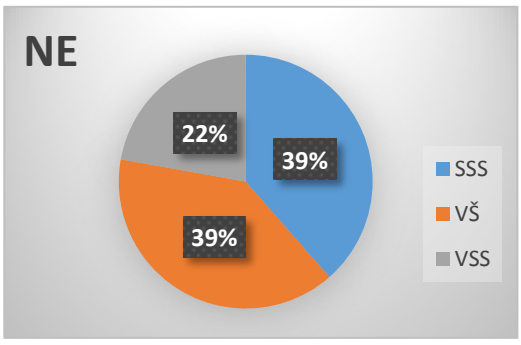






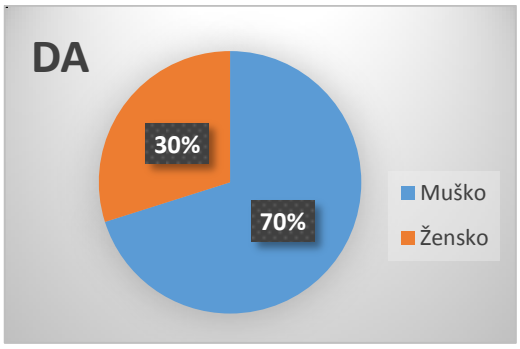


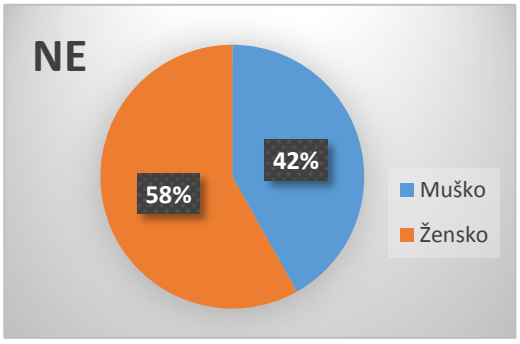


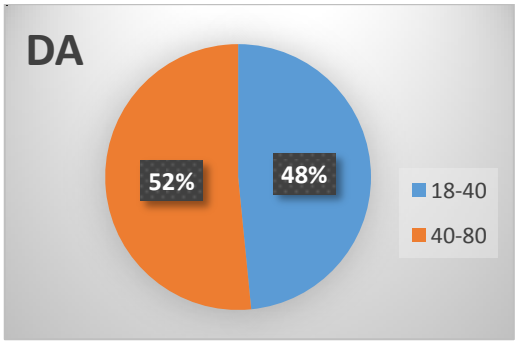


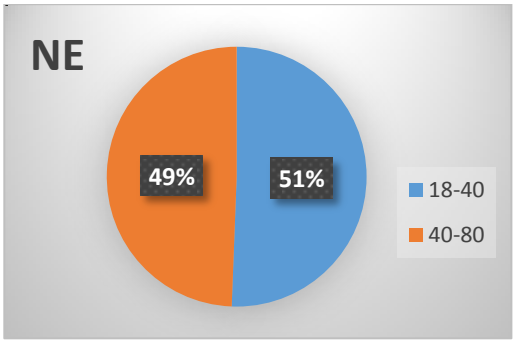
Jeste li se susreli s nekom namirnicom (proizvodom) koja (koji) nosi certifikat Halal?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	18	41,91	26	59,09
Žensko	56	10	17,86	46	82,14
Ukupno	100	28	28,00	72	72,00
DOB					
18-40	48	13	27,08	35	72,92
40-80	52	15	28,84	37	71,16
Ukupno	100	28	28,00	72	72,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	8	21,05	30	78,95
VŠ	29	7	24,14	22	75,86
VSS	33	13	39,39	20	60,61
Ukupno	100	28	28,00	72	72,00

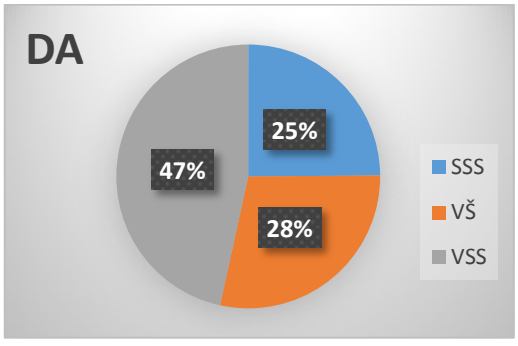
Tablica 4.

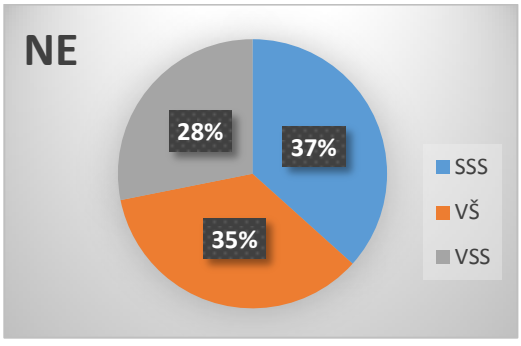






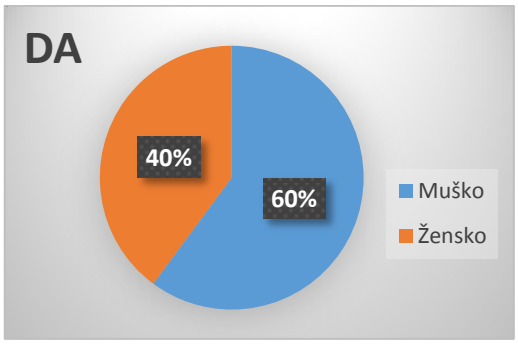


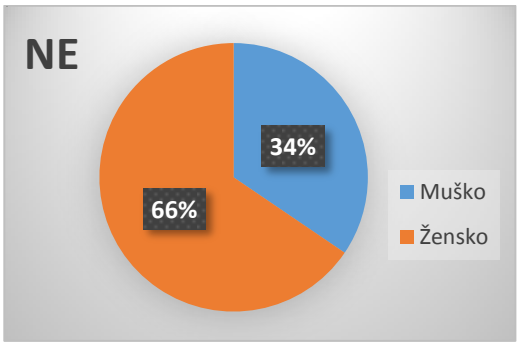


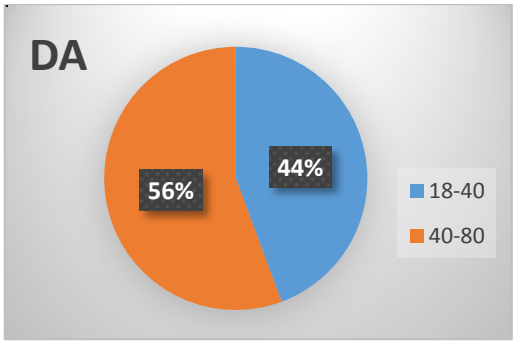


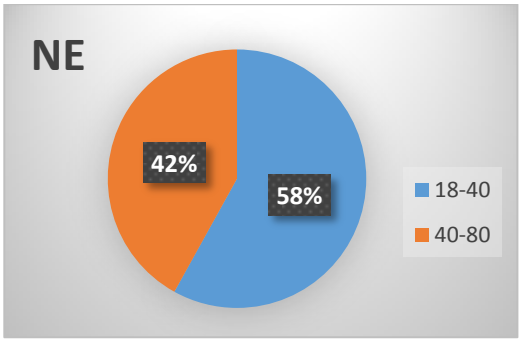
Jeste li se susreli s nekom namirnicom (proizvodom) koja (koji) nosi certifikat Košer?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	32	72,73	12	27,27
Žensko	56	27	48,21	29	51,79
Ukupno	100	59	59,00	41	41,00
DOB					
18-40	48	25	52,08	23	47,92
40-80	52	34	65,38	18	34,62
Ukupno	100	59	59,00	41	41,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	20	52,63	18	47,37
VŠ	29	15	51,72	14	48,28
VSS	33	24	72,73	9	27,27
Ukupno	100	59	59,00	41	41,00

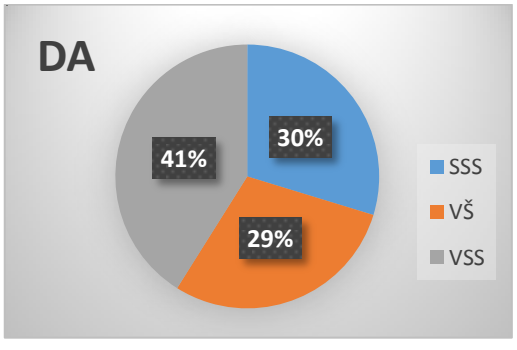
Tablica 5.

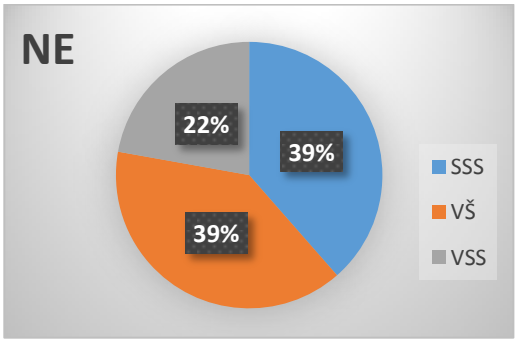






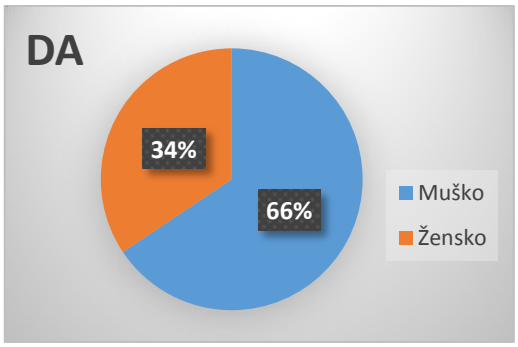


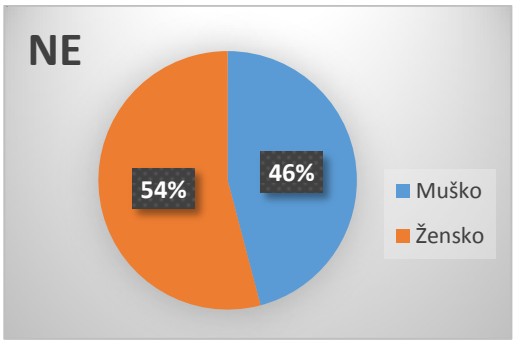


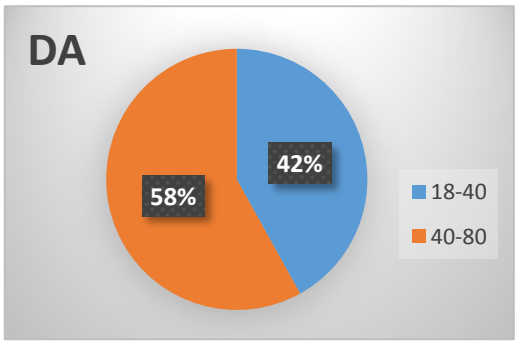


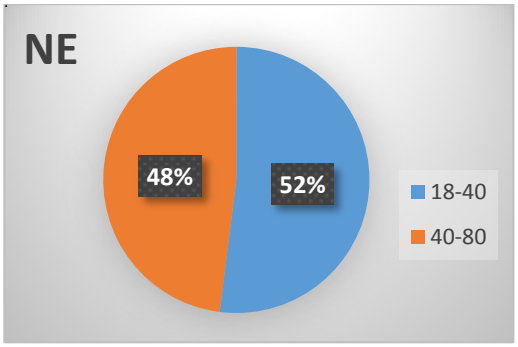
Jeste li vidjeli ugostiteljski objekt u RH da u ponudi ima hranu pripremljenu po Halal standardima?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	12	27,27	32	72,73
Žensko	56	8	14,29	48	85,71
Ukupno	100	20	20,00	80	80,00
DOB					
18-40	48	8	16,66	40	83,34
40-80	52	12	23,07	40	76,93
Ukupno	100	20	20,00	80	80,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	9	23,68	29	76,32
VŠ	29	2	6,89	27	93,11
VSS	33	9	27,27	24	72,73
Ukupno	100	20	20,00	80	80,00

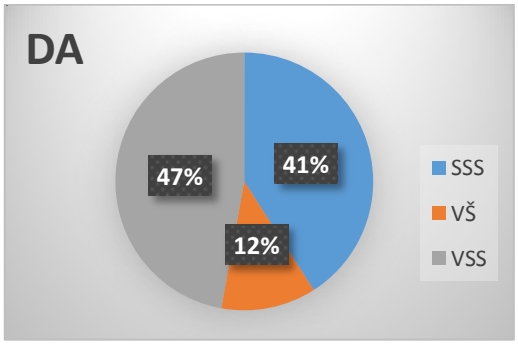
Tablica 6.

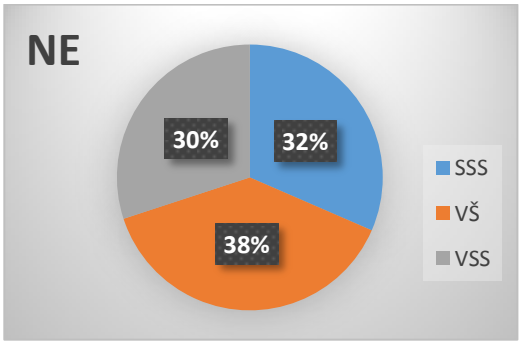






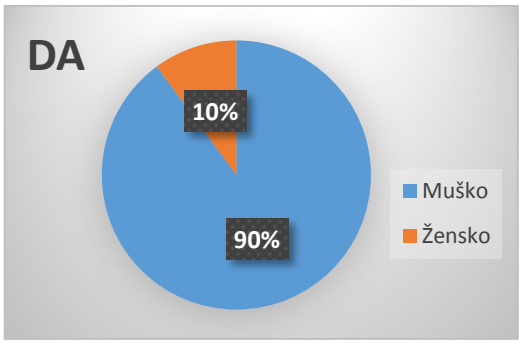


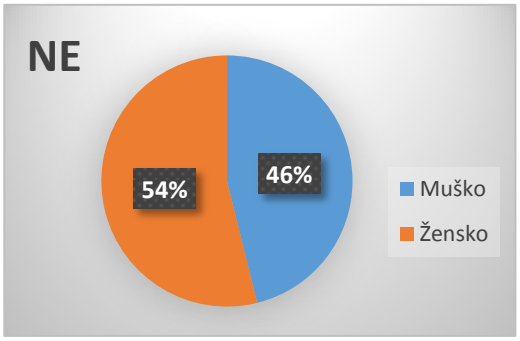


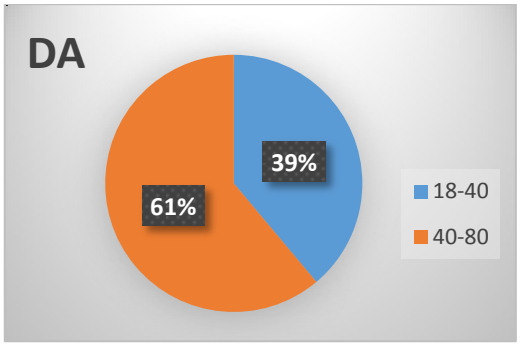


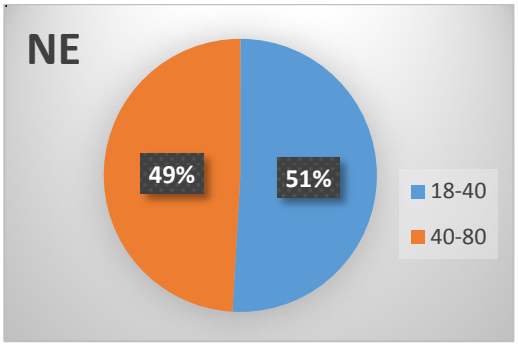
Jeste li vidjeli ugostiteljski objekt u RH da u ponudi ima hranu pripremljenu po Košer standardima?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	7	15,91	37	84,09
Žensko	56	1	1,78	55	98,22
Ukupno	100	8	8,00	92	92,00
DOB					
18-40	48	3	6,25	45	93,75
40-80	52	5	9,82	47	90,38
Ukupno	100	8	8,00	92	92,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	4	10,53	34	89,47
VŠ	29	0	0,00	29	100,00
VSS	33	4	12,12	29	87,88
Ukupno	100	8	8,00	92	92,00

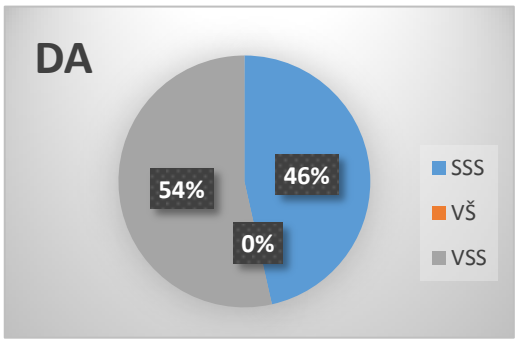
Tablica 7.

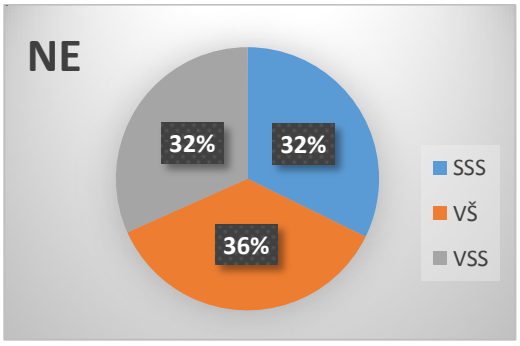






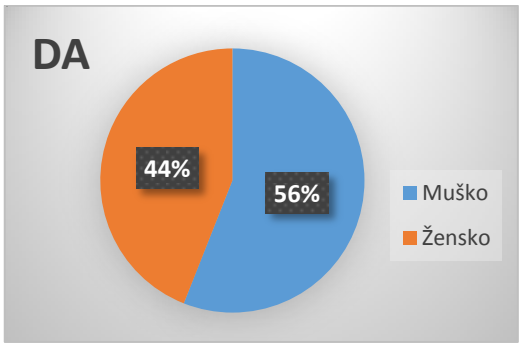


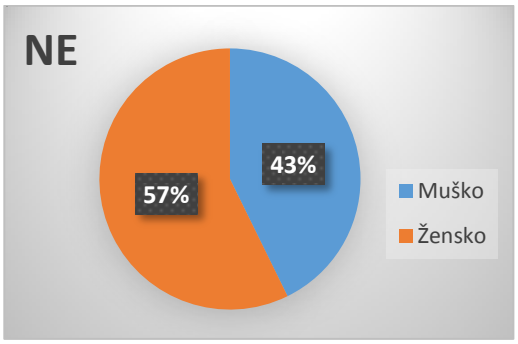


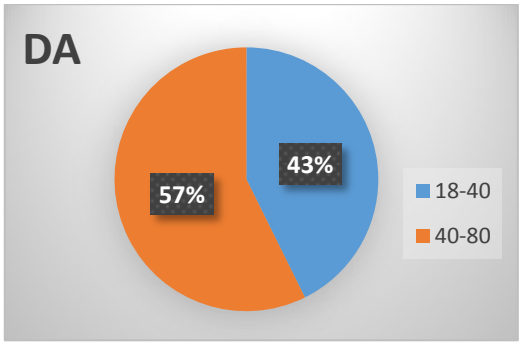


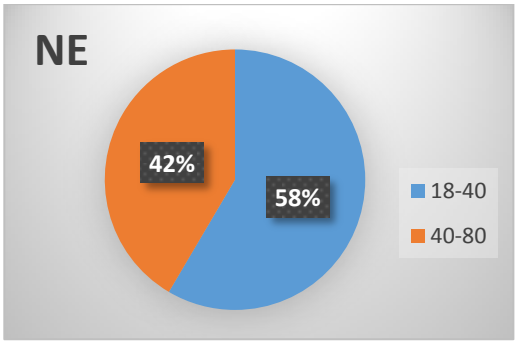
Smatrate li da proizvodnja proizvoda koji nose Halal ili Košer certifikat može doprinijeti razvoju prehrambene industrije u RH?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	27	61,36	17	38,64
Žensko	56	27	48,21	29	51,79
Ukupno	100	54	54,00	46	46,00
DOB					
18-40	48	22	45,83	26	54,17
40-80	52	32	61,54	20	38,46
Ukupno	100	54	54,00	46	46,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	19	50,00	19	50,00
VŠ	29	16	55,17	13	44,82
VSS	33	19	57,58	14	42,42
Ukupno	100	54	54,00	46	46,00

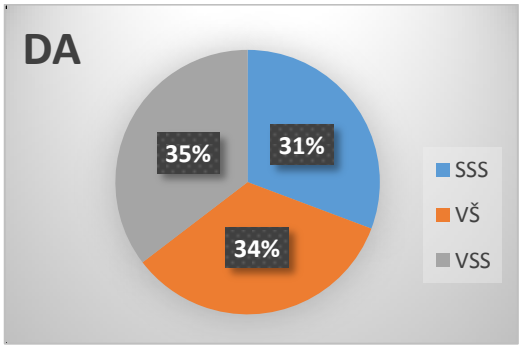
Tablica 8.

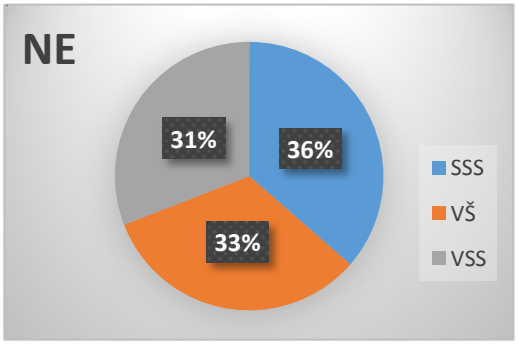






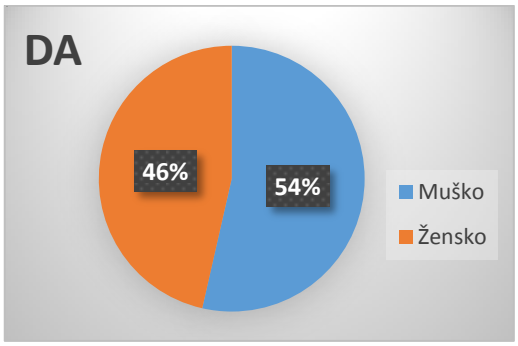


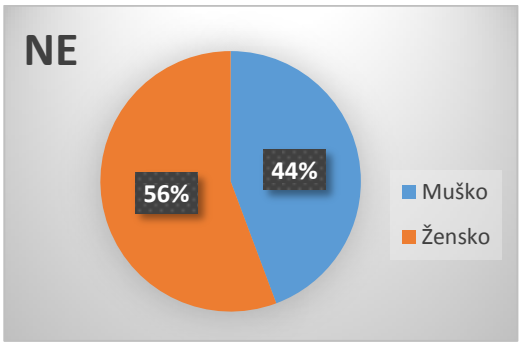


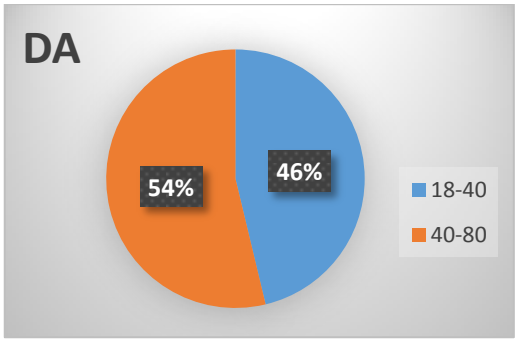


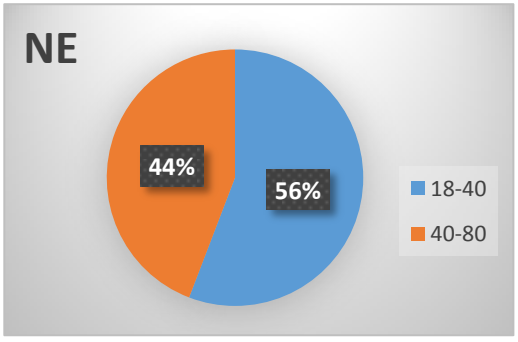
Smatrate li da ponudu hrane koja je pripremljena po Halal i Košer standardima može doprinijeti poboljšanju ugostiteljstva i turizma?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	29	65,91	15	34,09
Žensko	56	32	57,14	24	42,86
Ukupno	100	61	61,00	39	39,00
DOB					
18-40	48	27	56,25	21	43,75
40-80	52	34	65,38	18	34,62
Ukupno	100	61	61,00	39	39,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	23	60,53	15	39,47
VŠ	29	18	62,07	11	37,93
VSS	33	20	60,61	13	39,39
Ukupno	100	61	61,00	39	39,00

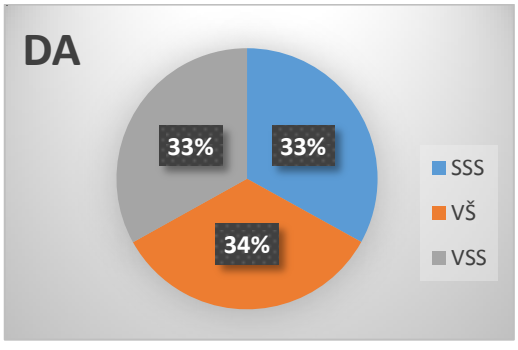
Tablica 9.

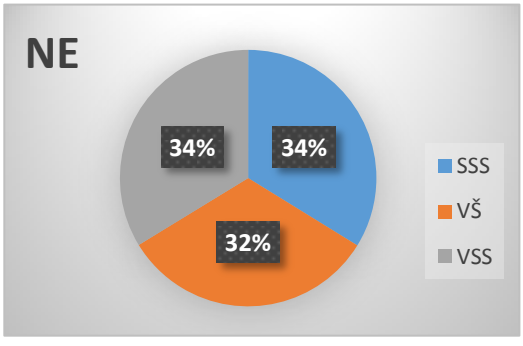






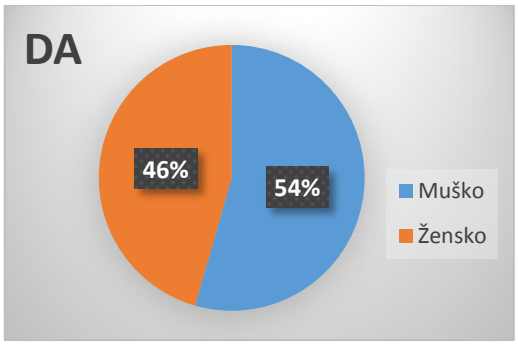


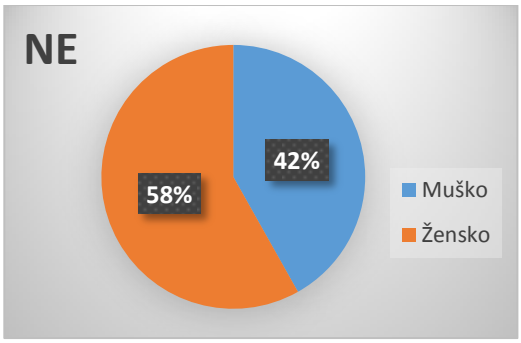


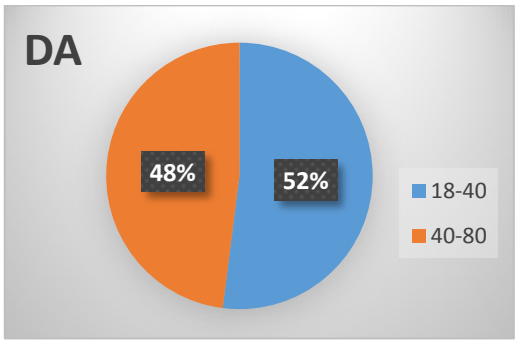


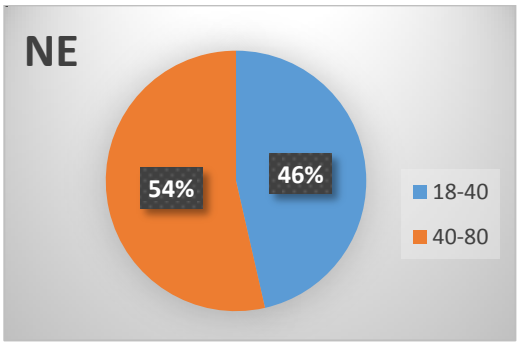
Biste li ikada probali proizvod koji nosi Halal certifikat?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	31	70,45	13	29,55
Žensko	56	33	58,93	23	41,07
Ukupno	100	64	64,00	36	36,00
DOB					
18-40	48	32	66,67	16	33,33
40-80	52	32	61,54	20	38,46
Ukupno	100	64	64,00	36	36,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	21	55,26	17	44,74
VŠ	29	18	62,07	11	37,93
VSS	33	25	75,76	8	24,24
Ukupno	100	64	64,00	36	36,00

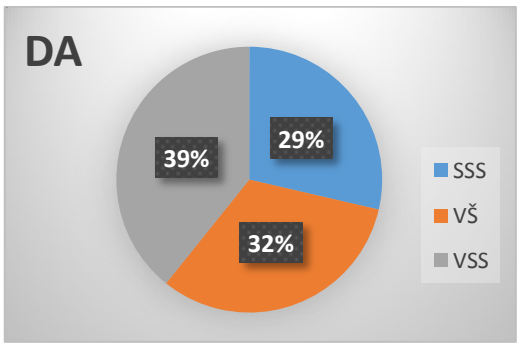
Tablica 10.

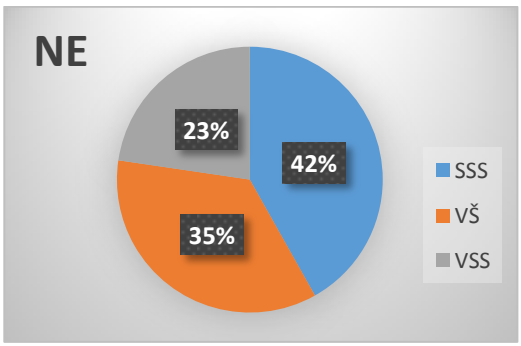






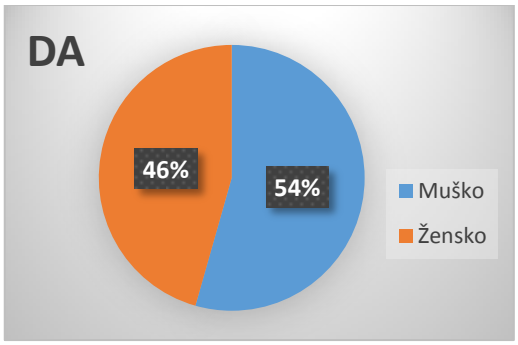


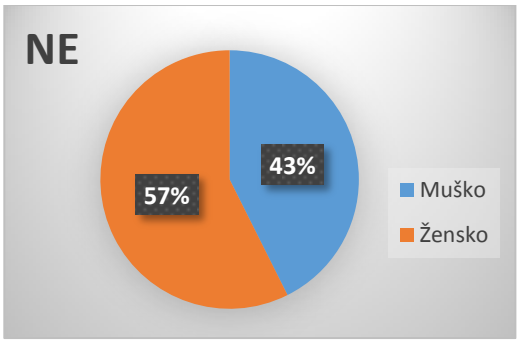


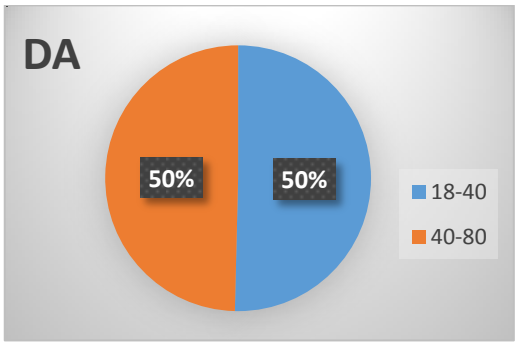


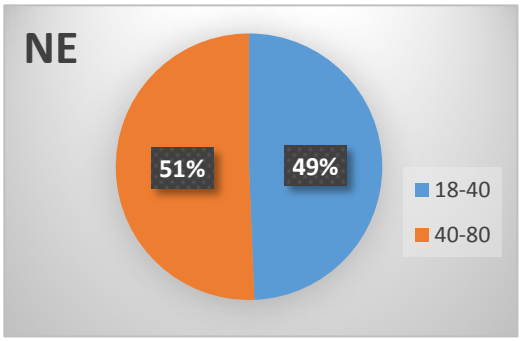
Biste li ikada probali proizvod koji nosi Košer certifikat?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	30	68,18	14	31,82
Žensko	56	32	57,14	24	42,86
Ukupno	100	62	62,00	38	38,00
DOB					
18-40	48	30	62,50	18	37,50
40-80	52	32	61,54	20	38,46
Ukupno	100	62	62,00	38	38,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	20	52,63	18	47,37
VŠ	29	18	62,07	11	37,93
VSS	33	24	72,73	9	27,27
Ukupno	100	62	62,00	38	38,00

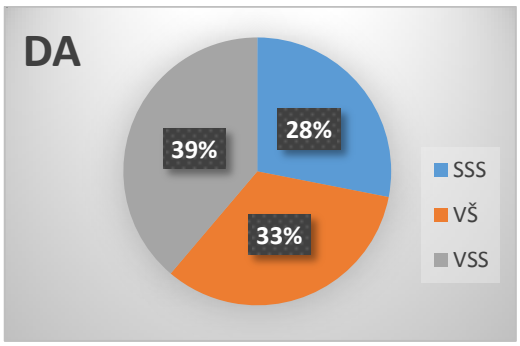
Tablica 11.

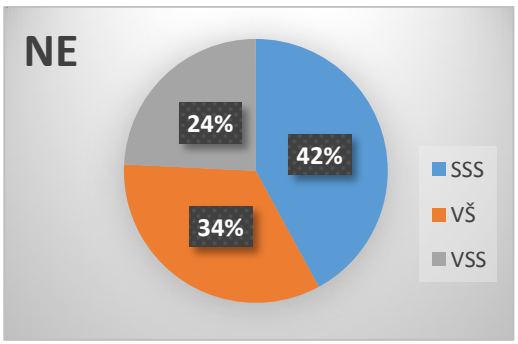






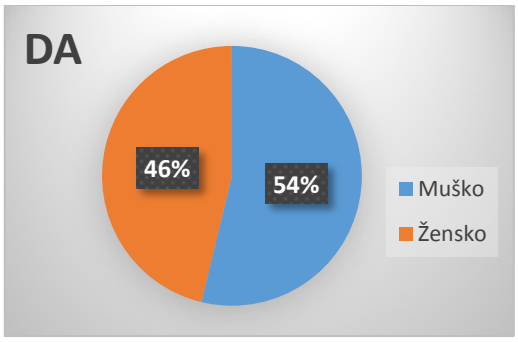


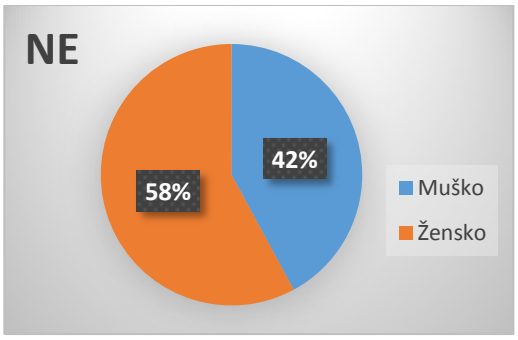


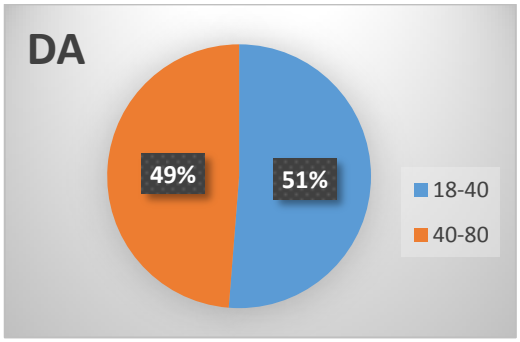


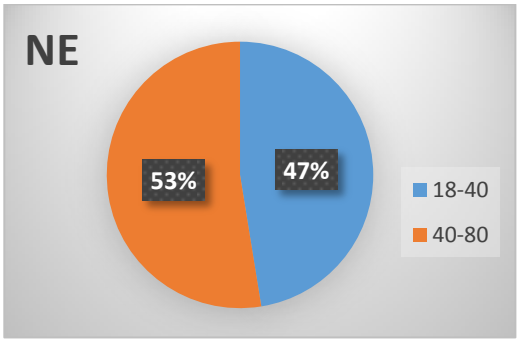
Biste li ikada probali hranu pripremljenu po Halal standardima?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	32	72,73	12	27,27
Žensko	56	35	62,50	21	37,50
Ukupno	100	67	67,00	33	33,00
DOB					
18-40	48	33	68,75	15	31,25
40-80	52	34	65,38	18	34,62
Ukupno	100	67	67,00	33	33,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	23	60,53	15	39,47
VŠ	29	18	62,07	11	37,93
VSS	33	26	78,79	7	21,21
Ukupno	100	67	67,00	33	33,00

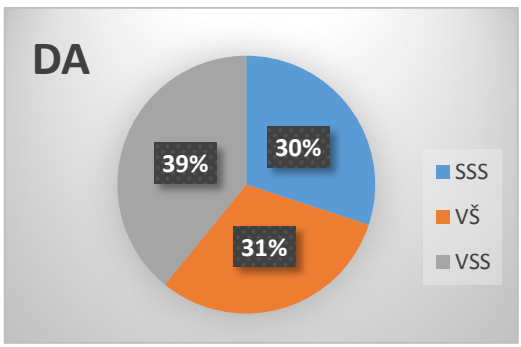
Tablica 12.

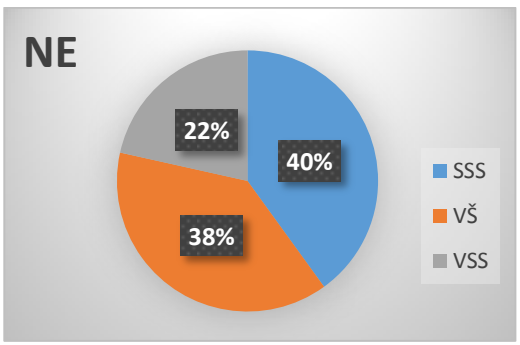






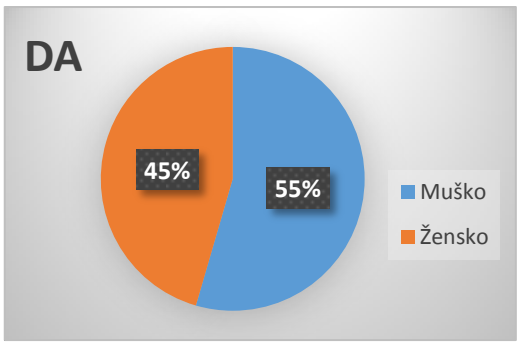


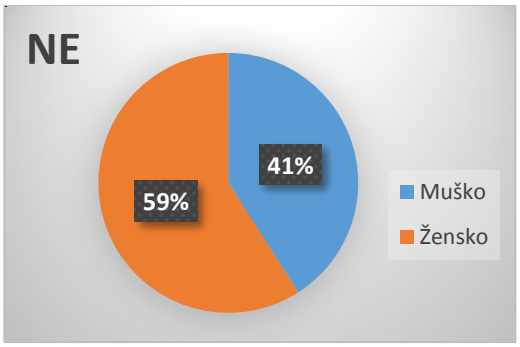


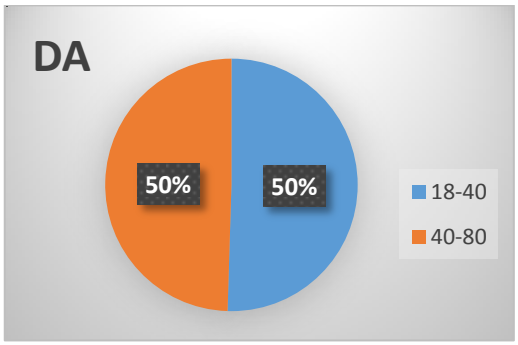


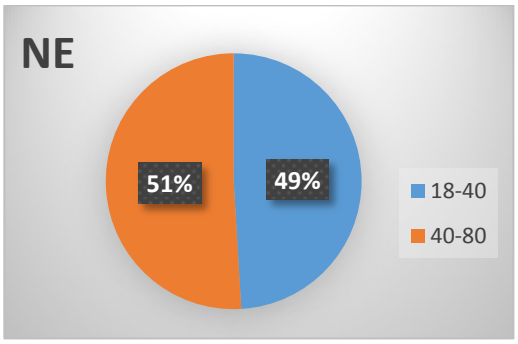
Biste li ikada probali hranu pripremljenu po Košer standardima?					
SPOL	BROJ	DA	UDIO (%)	NE	UDIO (%)
Muško	44	32	72,73	12	27,27
Žensko	56	34	60,71	22	39,29
Ukupno	100	66	66,00	34	34,00
DOB					
18-40	48	32	66,67	16	33,33
40-80	52	34	65,38	18	34,62
Ukupno	100	66	66,00	34	34,00
STRUČNA SPREMA					
SSS	38	22	57,89	16	42,11
VŠ	29	18	62,07	11	37,93
VSS	33	26	78,79	7	21,21
Ukupno	100	66	66,00	34	34,00

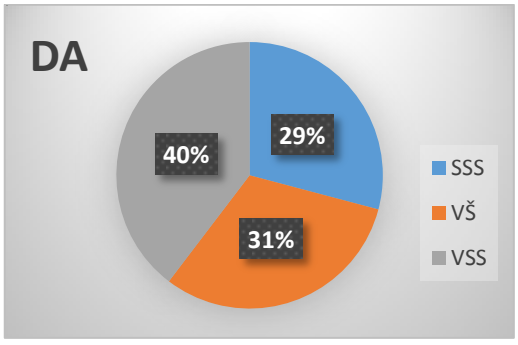
Tablica 13.

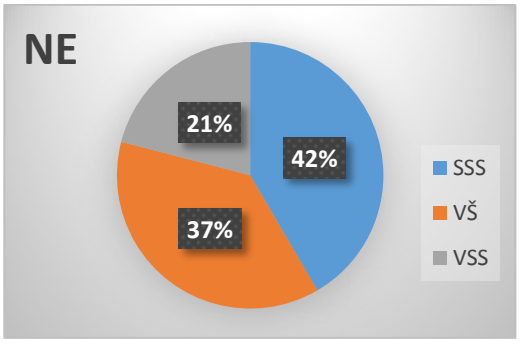












4. RASPRAVA

Sagledavajući rezultate provedenoga istraživanja iz prethodnih tablica, možemo uvidjeti da osobe muškoga spola malo više obraćaju pozornost na to jesu li proizvodi certificirani. S obzirom na starost, starije osobe u većoj mjeri obraćaju pozornost na certifikate u odnosu na mlađe osobe, a ovisno o stručnoj spremi podatci pokazuju da osobe različite stručne spreme gotovo jednako obraćaju pozornost na certifikate te su razlike u samo 1% gore ili dolje.

Usprkos pretpostavljenom očekivanju da će mali postotak ljudi znati za termine Halal i Košer, dogodilo se upravo suprotno. Od ukupno 100 ispitanika njih čak 66% čulo je za pojam Halal, i od toga je veći broj muškaraca. S gledišta starosne strukture i ovaj put nešto veći postotak pozitivnoga odgovora imale su starije osobe, dok sa stajališta stručne spreme i ovaj odgovor nema nekih velikih odstupanja, iako je nešto više osoba koje imaju visoku stručnu spremu ipak upoznatije s ovim terminom. I za termin Košer veći broj ispitanika znao je njegovo značenje i to čak 59%. Od tih 59% koji su upoznati nešto više je muškaraca u odnosu na žene, također starije osobe su upoznate s ovim terminom, a jednako kao i na prethodnom pitanju velikih odstupanja u stručnoj spremi nema. Nešto su upoznatije osobe sa visokom stručnom spremom.

S namirnicom koja posjeduje Halal certifikat u puno većoj mjeri susreli su se muškarci i to gotovo dvostruko više, razlike u dobnoj skupini gotovo i nema, a s obzirom na stručnu spremu visoka stručna sprema ovaj put dosta odstupa od ostalih skupina. Slična situacija je i kod pitanja vezanoga uz to jesu li se susreli s namirnicom koja posjeduje Košer certifikat. Muška populacija opet ima dosta veći broj pozitivnih odgovora, starija populacija uočila je veći broj proizvoda koji nose Košer certifikat i to dvostruko više, dok su se i ovdje s Košer certifikatom u najvećoj mjeri susretale osobe s visokom stručnom spremom, ali treba naglasiti da se od 29 ispitanih osoba više stručne spreme samo jedna susrela s Košer certifikatom, što nije bio očekivani rezultat.

Ugostiteljski obrt koji sadrži hranu pripremljenu po Halal standardima uočio je manji broj osoba, njih 20%. Od tih 20% i ovaj put veći postotak pozitivnih odgovora dali su muškarci te osobe koje pripadaju starijoj populaciji. S obzirom na stručnu spremu veći broj osoba visoke stručne spreme vidio je ugostiteljski objekt koji radi po principima Halal standarda. Od 100 ispitanih osoba samo je njih 8 vidjelo ugostiteljski objekt koji u ponudi pruža hranu pripremljenu po Košer standardima i ovaj put u većoj mjeri su to

muške osobe. S obzirom na stručnu spremu podjednak broj pozitivnih odgovora dali su ispitanici koji pripadaju srednjoj stručnoj spremi i visoko stručnoj spremi, dok niti jedna osoba više stručne spreme nije vidjela takav ugostiteljski objekt.

Više od polovice ispitanika vjeruje da bi proizvodnja proizvoda koji nose jedan od ova dva certifikata mogla doprinijeti razvoju prehrambene industrije. I ovaj su put to u malo većoj mjeri muške osobe, starija populacija, a gledano sa stajališta stručne spreme najveće nade u to polaže visoka stručna sprema, ali jako bliska razmišljanja imaju i viša i srednja stručna sprema. Veći broj ispitanika vjeruje da bi pružanje ovih usluga u ugostiteljskim objektima poboljšalo turizam u RH, u nešto malo većoj mjeri muške osobe, te starije populacije, a gledano za stručnu spremu u podjednakoj mjeri vjeruju u poboljšanje.

Gotovo podjednak broj ispitanika probao bi proizvod s određenim certifikatom. U nešto većoj mjeri muškarci, gledano sa starosne strukture ogovori su podjednaki, a malo odskakanje kod ovoga pitanja pokazala je visoka stručna sprema, odnosno oni su spremniji probati ovakav proizvod.

Hranu pripremljenu po ovakvim standardima konzumirao bi veći broj osoba, podjednako i muške i ženske osobe, starije i mlađe, a i ovaj su put nešto odvažnije osobe visoke stručne spreme.

Gledajući cjelokupne rezultate, u većini slučajeva sa Halalom i Košerom su bolje upoznate muške osobe i to starije populacije. Očito da s godinama ljudi stječu veće iskustvo i znanje. Gledano sa strukture stručne spreme, ipak nešto više su znale osobe koje imaju visoku stručnu spremu. Samo treba naglasiti da se veliki broj ispitanika susreo s ovim terminima, što nije bilo prethodno postavljeno očekivanje, ali vrlo mali broj osoba uočio je neki od ovih certifikata ili ugostiteljskih obrta koji rade po ovakvim standardima. Postavlja se pitanje postoje li uopće ovakvi proizvodi na našemu tržištu ili je riječ o tome da ljudi jednostavno ne obraćaju pozornost na certifikate.

Odgovor je vrlo jednostavan, ljudi zapravo vrlo malo pozornosti pridaju proučavanju ambalaže na kojoj se nalaze sve informacije o proizvodu. Tako su i na ambalaži otisnuti zaštitni znakovi Halal i Košer standarda. Zapravo u RH postoji veliki broj tvrtki koji imaju jedan od ovih certifikata. U daljnjem tekstu bit će spomenuti neki od njih.

Tvrtke koje rade po principu Halal standarda su sljedeće:

1.) Arbacommerce d.o.o. (trgovina ribom),
2.) Belje d.d. (proizvodnja različitih prehrambenih proizvoda),
3.) Delicia d.o.o. (proizvodnja čajnih peciva),
4.) Eko vrelo d.o.o. (prerada svježeg voća i povrća),
5.) Elcon prehrambeni proizvodi d.o.o. (prerada kokošjih jaja u tekuće, praškaste i smrznute proizvode od jaja),
6.) Eurovoće d.o.o. (proizvodnja pasteriziranog voća i povrća),
7.) Gavrilović d.o.o. (mesna industrija),
8.) Grbić d.o.o. (poljoprivredna proizvodnja, skladištenje i dorada poljoprivrednih proizvoda, ekološka proizvodnja, ,stočarstvo i ratarstvo),
9.) Hermes International d.o.o. (proizvodnja i distribucija prirodnih i zdravih džemova i namaza),
10.) Kraš d.d. (proizvođač konditorskih proizvoda),
11.) Mirna Rovinj d.d. (ulov, konzerviranje, duboko zamrzavanje i priprema gotovih jela od morske ribe),
12.) Naše klasje d.o.o. (proizvodnja svježe tjestenine i sirovina za pekarstvo),
13.) Papuk d.d. (prerada žitarica i čuvanje poljoprivrednih proizvoda),
14.) Paška sirana d.d. (proizvodnja paškog sira),
15.) Pekarnica Latica d.o.o. (proizvodnja pekarskih proizvoda),
16.) Perutnina Ptuj Pipo d.o.o. (uzgoj i prerada pilećeg mesa),
17.) Pik Rijeka d.d. (proizvodnja tjestenine, pekarskih i slastičarskih proizvoda, prerada mlijeka i mliječnih proizvoda),
18.) Pik Vrbovec MI d.d. (prerada crvenog mesa),
19.) Podravka d.d. – Danica d.o.o. (klaonica, rasijecanje mesa, proizvodnja mesnih konzervi, proizvodnja smrznutih oblikovanih proizvoda, proizvodnja trajnih kobasičarskih i suhomesnatih proizvoda, proizvodnja peradarskih proizvoda, te proizvodnja obarenih i polutrajnih kobasičarskih i suhomesnatih proizvoda),
20.) Ragusa d.o.o. (proizvodnja tjestenine),
21.) Sladorana d.d. (proizvodnja šećera),
22.) Vindija d.d. (proizvodnja različitih prehrambenih proizvoda),
23.) Koka d.d. (peradarska industrija),
24.) Vindon d.o.o. (uzgoj, proizvodnja i prerada purećeg mesa),
25.) Zdenka – mliječni proizvodi d.o.o. (proizvodnja mliječnih proizvoda),
26.) Zvečevo d.d. (proizvodnja konditorskih proizvoda).

Poznatiji proizvodi od navedenih tvrtki bi bili: abc svježi krem sir (Belje d.d.), pasterizirani krastavci, paprika, cikla (Eurovoće d.o.o.), pileća pašteta, Gala pileća pašteta, Delikates pureća šunka (Gavrilović d.o.o.) i brojni proizvodi Vindona, Kraša itd. (15)



Slika 3. abc sirni namaz s Halal certifikatom. (18)

Tako su neke od tvrtki koje posjeduju Košer certifikat:

1.) Mlinar d.d. (proizvodnja pekarskih proizvoda),
2.) Podravka d.d.,
3.) Belje d.d.,
4.) Zvijezda plus d.o.o. (različiti prehrambeni proizvodi),
5.) Tvornica ulja Čepin d.d. (proizvodnja biljnog ulja),
6.) Solana Pag d.d. (proizvodnja soli),
7.) Dukat d.d. (proizvodnja mliječnih proizvoda),
8.) Meggle Hrvatska d.o.o. (proizvodnja mliječnih proizvoda),
9.) Vindija d.d.,
10.) Naše klasje d.o.o. (proizvodnja proizvoda od tijesta),
11.) Ledo d.o.o. (proizvodnja sladoleda i drugih zamrznutih proizvoda). (19)

U Hrvatskoj postoji još veliki broj tvrtki koje proizvode brojne proizvode s Košer certifikatom.

5. ZAKLJUČAK

Cilj ovoga rada bio je istražiti sva pravila prehrane kojih se pridržavaju vjernici Islamske i Židovske religije i kulture. Nakon cjelokupnoga istraživanja i proučavanja različitih dokumenata, a ponajviše Svetih Knjiga Kur'ana i Tore može se vidjeti da imaju brojna pravila i zabrane vezane uz način prehrane i odabir ispravnih namirnica. Biti pravi vjernik i živjeti vjeru za njih nije nimalo lak posao. Osim pravila koja su vezana uz prehranu, postoji i drugi niz njih koja ih upućuju kako se ponašati u različitim svakodnevnim i životnim situacijama. Svete knjige donose prva pisana pravila koja se odnose na dobrobit životinja, pripremu i konzumaciju ili izbjegavanje hrane. Pažljivim iščitavanjem poglavlja i stihova može se uočiti cijeli niz javnozdravstvenih mjera i uputa vjernicima o ponašanju prilikom pripreme, konzumacije ili čuvanja hrane koje su u skladu i s recentni m propisima koji se danas primjenjuju u Europskoj uniji i razvijenim zemljama svijeta. Provedenim istraživanjem utvrđeno je da veliki broj ispitanika poznaje termine Halal i Košer, ali da su vrlo rijetko vidjeli proizvod ili ugostiteljski obrt koji posluje prema tim standardima. Daljnjim proučavanjem utvrđeno je da zapravo na našem tržištu postoji velik broj proizvoda koji imaju jedan ili oba ova certifikata, kao i razmjerno velik broj certificiranih prehrambenih tvrtki, što upućuje na to da zapravo vrlo malu pozornost posvećujemo hrani koja je naš osnovni izvor preživljavanja, ali i gastronomskog užitka.

6. LITERATURA

1. Vedran Poljak, Krunoslav Capak, Diana Brlek-Gorski, Pavle Jeličić, Mladen Smoljanović. Uvod u sigurnost hrane. str. 2.
2. Židovska vjerska zajednica „Bet Israel“ u Hrvatskoj, http://www.bet-israel.com/povijest/kratka-povijest-zidovskog-naroda/, pristupila 10.7.2019. u 10:53
3. Harlod S. Kushner. Živjeti! Kako žive i misle Židovi. Zagreb, 1997. str. 43.-62.
4. Raana Bokhari, dr. Mohammaa Seddon, Charles Phillips. Islam – Ilustrirana enciklopedija. Rijeka, 2011.
5. Biblija – Stari i Novi zavjet. Stvarnost, Zagreb, 1968. str. 1.-167.
6. Chief Rabbi, dr. Kotel Da – Don. Dokumentacija Židovske vjerske zajednice „Bet Israel“ Zagreb
7. J. M. Regenstein, Carrie Regenstein. Safety of food and beverager – Kosher Food Requirements. 2014. str. 496.
8. https://www.hzjz.hr/sluzba-promicanje-zdravlja/svjetski-dan-mentalnog-zdravlja/ , pristupila 20.7.2019. u 14:48.
9. Kur´an časni. Stvarnost, Zagreb, 1969. str. 37.-191.
10. Fornažar Agić Kristina. Razvoj koncepta upravljanja prodajom temeljnog na Islamskim principima marketinga za proizvode i usluge brendirane Halal certifikatom. Pula, 2018. str. 35.-36. Diplomski rad
11. Pravilnik o prehrambenim aditivima, NN 62/2010
12. prof. dr. Midhat Jašić. Halal i kvaliteta. Preporod journal, specijalno izdanje. 2010. str. 44.-48.
13. Kamisah Supian. Cross-contamination in processing, packaging, storage and transport in halal supply chain. Faculty of Business and Accountancy, University of Selangor, Selangor, Malaysia. str. 312.-313.
14. https://i1.wp.com/www.bet-israel.com/wp/wp-content/uploads/2013/03/Kosher-znak 640x480.jpg?resize=250%2C214&ssl=1 , pristupila 5.8.2019. u 16:40
15. Aldin Dugonjić, Halal katalog, Islamska zajednica u Hrvatskoj. Centar za Certificiranje Halal kvalitete u Hrvatskoj
16. Dokumentacija Islamske zajednice u RH

17. https://i2.wp.com/hubih.sfera.ba/wp-content/uploads/2019/04/halal58aa968580c2b58c296055f7f8.jpg?w=830&ssl=1 , pristupila 5.8.2019. u 19:20
18. https://www.belje.hr/files/2016/04/132117-abc-halal-960x720.jpg, pristupila 10.8.2019. u 9:32
19. Chief Rabbi, dr. Kotel Da – Don. Košer proizvodi u Hrvatskoj. Židovska vjerska zajednica „Bet Israel“ u Hrvatskoj. 2019.