

Im Namen des Erhabenen

Halal Zertifikat

Halal Certificate - شهادة حلال

Hiermit wird für die Waren

Geflügelwaren und Rinderwaren (siehe Anhang), Blätterteig mit Käsefüllung (Börek), Okra

der Firma

Itikat Helal GmbH (in Altbach)



die den im folgenden beschriebenen Produktionsweg durchlaufen, bescheinigt, dass sie gemäß den rituellen islamischen Vorschriften als "rein" eingestuft werden können und damit "halal" (حلال) sind.

Siehe ausführliche Begründung auf nächsten drei Seiten.

Die Firma **Itikat Helal GmbH** ist daher berechtigt, für

**Geflügelwaren und Rinderwaren (siehe Anhang),
Blätterteig mit Käsefüllung (Börek), Okra**

das Halal-Zertifikat und das dazugehörigen Logo
im Zeitraum **17.1.2016 – 16.1.2017**

Zertifikats-Registrier-Nummer: **160117itsoey**

zu verwenden. Die Firma Itikat Helal GmbH verpflichtet sich ggf. Produktionsänderungen im zertifizierten Zeitraum zu melden.

Bremen, den 1.2.2016

(Dr. Yavuz Özoguz)



Gründungsmitglied der Gütegemeinschaft Halal-Lebensmittel e.V. (RAL Gütezeichen), Kooperations-Partner des Islamischen Zentrums Hamburg (Imam Ali Moschee), Kooperations-Partner Islamisches Bildungs- und Kulturzentrum Österreich, Enzyklopädie des Islam (eslam.de), Halal Development Council, Halal Research Council, Mufties Council of Russia, Halal Transaction of Omaha

Begründung

Die Geflügelwaren, die Rindfleischwaren, der Blätterteig mit Käsefüllung (Börek) und die Okra der Fa. Itikat Helal GmbH enthalten ausgehend von allen vorgelegten und geprüften Unterlagen sowie mehreren ausführlichen Betriebsbesichtigungen an mehreren Produktionsstätten seit 2007 und einer zuletzt durchgeführten Betriebsbesichtigungen im Februar 2015 in Roermond und im Januar 2016 in Altbach durch muslimische Experten im Logistikzentrum Altbach keinerlei als "unrein" qualifizierte Produkte gemäß rituellen islamischen Vorschriften, werden aus keinen derartigen Produkten hergestellt und kommen auch während des Produktionsprozesses bis einschließlich Verpackung mit keinerlei derartigen Stoffen in Berührung.

Das für die Produktion verwendete Geflügelfleisch entstammt im Wesentlichen dem Schlachtbetrieb "Clazing", Bierhoogtweg 17, 2761 JH Zevenhuizen in den Niederlanden. Bei der Betriebsbesichtigung wurde folgender Schlachtverlauf dokumentiert:

Die Hühner werden per LKW im lebenden Zustand aus ganz Europa (vor allem Deutschland, Niederlande und Frankreich) angeliefert. Sie werden im Schlachtbetrieb an eine Produktionslinie gehängt und werden an vier Schlachtern vorbeigeführt. Eine kurzzeitige Betäubung im Wasserbad führt nicht zur Tötung der Tiere, was durch Kontrollen bestätigt werden kann. Alle Tiere erreichen im lebenden Zustand vier parallel arbeitende Schlachter, die aus Ermüdungsgründen alle 30 Minuten ausgetauscht werden.

Bei sämtlichen eingesetzten Schlachtern handelt es sich nach Angaben des muslimischen Personalmanns und Betriebsbeauftragten für Halal-Produktion Yafes Topaloglu ausschließlich um männliche praktizierende Muslime, was durch eigene geführte Gespräche bestätigt wurde.

Der Hals der Tiere wurde ausschließlich mit metallartigen scharfen Schneidewerkzeugen islamisch geschlachtet. Die Tiere sind durch die Ausrichtung der Produktionsstätte in Richtung der Gebetsrichtung (Qibla) ausgerichtet.

Alle muslimischen Schlachter sprechen unmittelbar vor der islamischen Schlachtung die Basmala aus, so dass die Schächtung im Namen Allahs erfolgt. Unmittelbar nach der islamischen Schlachtung wird u.a. durch den pulsierenden Blutausfluss deutlich, dass die Tiere vorher gelebt haben. Ein höchstmögliches Ausbluten ist gewährleistet. Tiere, bei denen Zweifel bestehen, werden durch mehrere muslimische Sichter aus der Produktionslinie aussortiert und nicht für die Halal-Produktion verwendet. Unabhängig davon erfolgt eine tierärztliche Sichtung.

m-haditec GmbH & Co Kommanditgesellschaft

Georg-Wulf-Str. 15 - D-28199 Bremen –
Tel: +49 (0)421 4793832 - Fax: +49 (0)421 3331667
Web : www.halal-zertifikat.de E-Mail: info@halal-zertifikat.de



Gründungsmitglied der Gütegemeinschaft Halal-Lebensmittel e.V. (RAL Gütezeichen), Kooperations-Partner des Islamischen Zentrums Hamburg (Imam Ali Moschee), Kooperations-Partner Islamisches Bildungs- und Kulturzentrum Österreich, Enzyklopädie des Islam (eslam.de), Halal Development Council, Halal Research Council, Mufties Council of Russia, Halal Transaction of Omaha

Als weitere Rohstoffquelle dient *Pluimveeverwerking Jan Va Ee (in Woveg)*. Die genannten Betriebe werden regelmäßig von *Halal Quality Control (HQC)* der Niederlande kontrolliert. Die jeweils aktuellen Zertifikate liegen vor.

Mit menschlicher Haut kommt die Ware während des Produktionsprozesses nicht in Berührung.

Die Reinigung aller Produktionsstätten erfolgt mit Wasser und in Bezug auf die Halal-Produktion nicht zu beanstandenden Reinigungsmitteln. Im gesamten Betrieb wird ausschließlich für die Halal-Produktion geschlachtet, so dass ein Kontakt zu anderen Tieren ausgeschlossen ist.

Das für die Produktion verwendete Hühnerfleisch und die Hühnerhaut entstammen ausschließlich Halal zertifizierten Produktionen.

Im weiteren Produktionsprozess kommen ausschließlich Wasser und nicht zu beanstandende Reinigungsmittel zum Einsatz. Nach unterschiedlichen mechanischen Zerteilungs- und Zerkleinerungsschritten wird die Rohware befüllt in genormte Container an eines der im Anhang aufgelisteten Unternehmen (Simons Vleeswaren B.V. in Roermond, Niederlande und Fa. Poeliersbedrijf Ep de Graaf BV in Putten, Niederlande) per LKW geliefert. Einige Chargen erhält das jeweilige Unternehmen auch von anderen islamischen Schlachtbetrieben aus Frankreich und Belgien, von denen wiederum gesonderte glaubhafte und überprüfte Halal-Zertifikate vorliegen.



Als weitere Produktionsstätte wird ein direkt kooperierender Betrieb in Bulgarien geführt, der vom ortsansässigen Mufti in kurzen Abständen regelmäßig geprüft wird. Die jeweils aktuellen Halal-Zertifikate des Obermuftis von Bulgarien liegen vor.

Die ausführliche Betriebsführung in den genannten Unternehmen hat verdeutlicht, dass jede eingehende Ware durch eine Scan-Codierung registriert und einer bestimmten Produktionslinie zugeordnet wird. Der Produktionsverlauf wird anhand einer EDV online überwacht. Jede Abteilung und jede Produktionslinie wird zudem von einem eigens beauftragten Muslim überwacht, der ggf. mögliche Verstöße gegen die Halal-Produktion direkt an den Auftraggeber Itikat GmbH zu melden hat.

m-haditec GmbH & Co. KG
Sitz der Gesellschaft Bremen
Amtsgericht Bremen, HRA 23526
Ust-IdNr.: 237875374

Persönlich haftende Gesellschafterin
m-haditec GmbH
Sitz der Gesellschaft Bremen
Amtsgericht Bremen, HRA 22270
Geschäftsführer:
Dr.-Ing. Gürhan Özoguz
Dr.-Ing. Yavuz Özoguz

Tel: +49 (0)421 1644646
Fax: +49 (0)421 3331667
E-Mail: info@halal-zertifikat.de
Web: www.halal-zertifikat.de

Raiffeisen-Volksbank
BLZ: 280 671 70, Kto. Nr.: 711 894 500
IBAN: DE70 2806 7170 0711 8945 00
BIC: GENODEF1GSC



Gründungsmitglied der Gütegemeinschaft Halal-Lebensmittel e.V. (RAL Gütezeichen), Kooperations-Partner des Islamischen Zentrums Hamburg (Imam Ali Moschee), Kooperations-Partner Islamisches Bildungs- und Kulturzentrum Österreich, Enzyklopädie des Islam (eslam.de), Halal Development Council, Halal Research Council, Mufties Council of Russia, Halal Transaction of Omaha

Während der Produktionsprozesse können bei allen hier zertifizierten Produkten außer dem Fleisch, Geflügel bzw. deren Bestandteile aus Halal-Quelle folgende Zutaten mit unterschiedlichem Anteil zum Einsatz kommen.

- Aroma (Halal zertifiziert)
- Ascorbinsäure E300
- Blätterteig
- Carrageen E407
- Dextrose
- Diphosphate E450
- Dinatriuminsinat E631
- Gemüse
- Gewürze
- Glucono-delta-lacton E575
- Glucosesirup
- Guarkernmehl E412
- Hefe
- Kartoffelstärke
- Käse
- Knoblauch
- Kräuter
- Maltodextrin
- Milcheiweiß
- Milchprotein
- Mononatriumglutamat E621
- Natriumacetat E262
- Natriumascorbat E301
- Natriumcitrate E331
- Natriumlactat E325
- Natriumnitrit E250
- Natriumisoascorbat E316
- Öle (pflanzlich)
- Oliven
- Paprika
- Paniermehl
- Petersilie
- Pistazie
- Polyphosphate E452
- Rauch
- Salz
- Sellerie
- Senf
- Soja
- Sojaprotein
- Stärke (Kartoffel, Erbse)
- Triphosphat E451
- Wasser
- Weizengluten
- Weizenmehl
- Zwiebeln
- Zwiebelpulver

Alle zum Einsatz kommenden Zutaten sind geprüft und in Bezug auf die Halal-Produktion nicht zu beanstanden.

Sämtliches Putenfleisch, Putenfett, Hühnerfleisch, Hühnerfett, Hühnerbindegewebe Rindfleisch, Rinderfett, Lamfett entstammt halal zertifizierten Quellen bzw. der eigenen Schlachtung in Bulgarien bei der Fa. Musan, die vom Obermufti Bulgariens betreut wird.

In allen genannten Betrieben wird auf dem jeweiligen Segment ausschließlich Halal produziert, so dass eine Kreuzkontamination ausgeschlossen werden kann.

m-haditec GmbH & Co Kommanditgesellschaft

Georg-Wulf-Str. 15 - D-28199 Bremen –
Tel: +49 (0)421 4793832 - Fax: +49 (0)421 3331667
Web : www.halal-zertifikat.de E-Mail: info@halal-zertifikat.de



Gründungsmitglied der Gütegemeinschaft Halal-Lebensmittel e.V. (RAL Gütezeichen), Kooperations-Partner des Islamischen Zentrums Hamburg (Imam Ali Moschee), Kooperations-Partner Islamisches Bildungs- und Kulturzentrum Österreich, Enzyklopädie des Islam (eslam.de), Halal Development Council, Halal Research Council, Mufties Council of Russia, Halal Transaction of Omaha

Einer der wenigen Produktionsschritte, an dem in diesem Betrieb ein theoretischer Kontakt der Ware mit menschlicher Haut möglich wäre, ist eine Verpackungslinie, in der sämtliche Mitarbeiter allerdings verpflichtet sind, Handschuhe zu tragen. Das Verpackungsmaterial besteht ausschließlich aus Karton und in einem Fall zusätzlich auch aus Kunststoff.

Ein weiterer Produktionsschritt, in dem Würste teilweise manuell aus einem Wasserbad geholt werden, wird nach Vereinbarung mit der Betriebsleitung ebenfalls nur mit Handschuhen realisiert.

Bei der Besichtigung der Betriebe und Befragung der Betriebsführer konnten keine Aspekte festgestellt werden, die Zweifel an der Halal-Produktion aufkommen lassen.

Die Frischen Okra kommen aus Ägypten und werden ohne weitere Zutaten in Dosen angeboten. Der Blätterteig mit Käsefüllung (Börek) wird in der Türkei hergestellt und besteht aus folgenden Zutaten: Weizenmehl, Butter, Wasser, Käse (mikrobielles Lab), Sonnenblumenöl, Eier, Salz, Petersilie. Alle verwendeten Rohstoffe sind als islamisch erlaubt einzustufen.

Schlussfolgerung

Die Transparenz alle Produktionsschritte sowie der zur Verfügung gestellten Materialien und Dokumente lassen keinen Zweifel an der Halal-Produktion aufkommen.

Aus den oben genannten Gründen werden

Geflügelwaren und Rinderwaren (siehe Anhang), Blätterteig mit Käsefüllung (Börek), Okra

als rituell rein und erlaubt eingestuft, und ihr Verzehr ist somit "halal" (حلال) für Muslime aller Rechtsschulen.



Gründungsmitglied der Gütegemeinschaft Halal-Lebensmittel e.V. (RAL Gütezeichen), Kooperations-Partner des Islamischen Zentrums Hamburg (Imam Ali Moschee), Kooperations-Partner Islamisches Bildungs- und Kulturzentrum Österreich, Enzyklopädie des Islam (eslam.de), Halal Development Council, Halal Research Council, Mufties Council of Russia, Halal Transaction of Omaha

Anhang (zertifizierte Betriebe, in denen die Halal zertifizierten Waren hergestellt werden)

- **Simons Vleeswaren B.V., (in Roermond, Niederlande)**
- **Fa. Poeliersbedrijf Ep de Graaf BV (in Putten, Niederlande)**
- **Mançı Gıda, Istanbul (Türkei)**
- **Musan Ltd., Djebel (Bulgarien)**

Simons Vleeswaren B.V., (in Roermond, Niederlande)

- Hindi Sosis
- Hindi Salam, Hindi Salam einfach EFENDI
- Itikat Hindi Dilim Salam
- Itikat Sade Dilim Salam
- Itikat Biberli Sade Dilim Salam
- Itikat Zeytinli Sade Dilim Salam
- Itikat Fistikli Sade Dilim Salam
- Itikat Tavuk Dilim Salam
- Itikat Biberli Tavuk Dilim Salam
- Itikat Zeytinli Tavuk Dilim Salam
- Itikat Fistikli Tavuk Dilim Salam
- Izgaralik Sosis, Izagaralic Sosis einfach EF
- Izgaralik Sosis
- Sade Salam, Sade Salam einfach
- Sigir Salam einfach EFENDI
- Sigir Sosis in Schäldarm
- Sigir Jumbo Sosis Scharf, Sigir Sosis einfach EFENDI
- Tavuk Salam, Tavuk Salam einfach, Tavuk Salam EFENDI
- Tavuk Sosis, Tavuk Sosis einfach EFENDI

Fa. Poeliersbedrijf Ep de Graaf BV (in Putten, Niederlande)

- Hähnchen Burger
- Hähnchen Sosis
- Rinder Burger

m-haditec GmbH & Co Kommanditgesellschaft

Georg-Wulf-Str. 15 - D-28199 Bremen –
Tel: +49 (0)421 4793832 - Fax: +49 (0)421 3331667
Web : www.halal-zertifikat.de E-Mail: info@halal-zertifikat.de



Gründungsmitglied der Gütegemeinschaft Halal-Lebensmittel e.V. (RAL Gütezeichen), Kooperations-Partner des Islamischen Zentrums Hamburg (Imam Ali Moschee), Kooperations-Partner Islamisches Bildungs- und Kulturzentrum Österreich, Enzyklopädie des Islam (eslam.de), Halal Development Council, Halal Research Council, Mufties Council of Russia, Halal Transaction of Omaha

Mançi Gıda, Istanbul (Türkei)

- Su Böregi (Blätterteig mit Käsefüllung)
- Sigara Böregi (Blätterteig mit Käsefüllung, länglich gerollt)

Musan Ltd., Djebel (Bulgarien)

- Adana Kebap
- Akcaabat Köfte
- Inegöl Köfte
- Izmir Köfte
- Sigir Kebab
- Tavuk Kebab
- Sultan Ahmet Köfte

m-haditec GmbH & Co. KG
Sitz der Gesellschaft Bremen
Amtsgericht Bremen, HRA 23526
Ust-IdNr.: 237875374

Persönlich haftende Gesellschafterin
m-haditec GmbH
Sitz der Gesellschaft Bremen
Amtsgericht Bremen, HRA 22270
Geschäftsführer:
Dr.-Ing. Gürhan Özoguz
Dr.-Ing. Yavuz Özoguz

Tel: +49 (0)421 1644646
Fax: +49 (0)421 3331667
E-Mail: info@halal-zertifikat.de
Web: www.halal-zertifikat.de

Raiffeisen-Volksbank
BLZ: 280 671 70, Kto. Nr.: 711 894 500
IBAN: DE70 2806 7170 0711 8945 00
BIC: GENODEF1GSC