

## **Θρησκευτική σφαγή – Νομικό πλαίσιο και πιστοποίηση**

Ανθούλα Λάγιου<sup>1</sup>, Παναγιώτα Παπαδάκη<sup>1</sup>, Χρήστος Ζαφειρίδης<sup>1</sup>, Κατερίνα Μαρίνου<sup>2</sup>, Αναστασία Αρβανίτη<sup>2</sup>, Γεωργία Δαμιανάκη<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Κτηνίατροι, Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Βερανζέρου 46 Αθήνα 10438 email: [alagiou@minagric.gr](mailto:alagiou@minagric.gr) [ppapadaki@minagric.gr](mailto:ppapadaki@minagric.gr) [czafeiridis@minagric.gr](mailto:czafeiridis@minagric.gr)*

<sup>2</sup>*Κτηνίατροι, Διεύθυνση Προστασίας των Ζώων, Φαρμάκων και Κτηνιατρικών Εφαρμογών, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Βερανζέρου 46 10438, Αθήνα email: [katmarinou@minagric.gr](mailto:katmarinou@minagric.gr) [anarvaniti@minagric.gr](mailto:anarvaniti@minagric.gr) [gdamianaki@minagric.gr](mailto:gdamianaki@minagric.gr)*

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Το θέμα της θρησκευτικής σφαγής αποτελεί αντικείμενο ιδιαίτερου ενδιαφέροντος ως προς τη μεθοδολογία της σφαγής και την παραγωγή και εμπορία των προϊόντων κρέατος. Τα μέλη της εβραϊκής και της μουσουλμανικής κοινότητας, προβάλλουν το δικαίωμα για τη συνέχιση της πρακτικής της θρησκευτικής σφαγής, όπως ακριβώς ορίζεται στα θρησκευτικά τους κείμενα και η οποία δεν επιτρέπει την αναισθητοποίηση των ζώων πριν τη σφαγή. Αυτό είναι σε αντίθεση με τη φιλοσοφία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προστασία των ζώων κατά τη θανάτωση και την εφαρμογή της πριν τη σφαγή αναισθητοποίησης, όπως περιγράφεται στην Κοινοτική Νομοθεσία (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1099/2009). Η κοινοτική νομοθεσία σεβόμενη το δικαίωμα της ελευθερίας θρησκείας, καθώς και την ελευθερία εκδήλωσης του θρησκευύματος ή των πεποιθήσεων του ατόμου με τη λατρεία, την εκπαίδευση, την άσκηση των θρησκευτικών καθηκόντων και τις τελετές, -όπως αυτό κατοχυρώνεται από το άρθρο 10 του Χάρτη των Θεμελιωδών Δικαιωμάτων της Ευρωπαϊκής Ένωσης- χορηγεί παρέκκλιση από την υποχρέωση αναισθητοποίησης για θρησκευτικές ομάδες, εφ' όσον κρίνεται ότι διασφαλίζεται η ορθή μεταχείριση των ζώων και εφόσον η σφαγή γίνεται σε σφαγείο. Εντούτοις παρέχει κάποιο περιθώριο επικουρικότητας σε κάθε κράτος μέλος να επιβάλλει αυστηρότερους κανόνες, έως και να απαγορεύσει τη σφαγή χωρίς την αναισθητοποίηση των ζώων όπως και ισχύει σε ορισμένα κράτη μέλη. Αρκετά κράτη μέλη ωστόσο επιτρέπουν υπό προϋποθέσεις τη σφαγή χωρίς προηγούμενη αναισθητοποίηση προκειμένου να καλύψουν τις ανάγκες των μουσουλμανικών και εβραϊκών κοινοτήτων ή να εξάγουν τα προϊόντα τους σε άλλες χώρες. Υπάρχουν αυστηρές προδιαγραφές και προϋποθέσεις που θα πρέπει να τηρούνται για την παραγωγή τη διακίνηση και εξαγωγή των προϊόντων αυτών. Σε κάθε περίπτωση είναι απαραίτητη η πιστοποίηση των επιχειρήσεων από ανάλογους φορείς και η ορθή σήμανση με την οποία διασφαλίζεται ότι τα συστατικά και η διαδικασία της παραγωγής είναι σύμφωνη με τα πρότυπα του ισλαμικού ή του εβραϊκού νόμου.

Λέξεις κλειδιά: θρησκευτική σφαγή, halal/ kosher, πιστοποίηση halal/ kosher

## **Religious Slaughter legal framework and certification**

Anthoula Lagiou<sup>1</sup>, Panagiota Papadaki<sup>1</sup>, Christos Zafeiridis<sup>1</sup> Katerina Marinou<sup>2</sup>, Anastasia Arvaniti<sup>2</sup>, Georgia Damianaki<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Official Veterinarian, Directorate of Hygiene and Safety of Food of Animal Origin, Directorate-General of Sustainable Animal Production and Veterinary Services,*

*Ministry of Rural Development and Food, Veranzerou 46, 10438, Athens, email: [alagiou@minagric.gr](mailto:alagiou@minagric.gr) [czafeiridis@minagric.gr](mailto:czafeiridis@minagric.gr) [ppapadaki@minagric.gr](mailto:ppapadaki@minagric.gr)*

<sup>2</sup>*Official Veterinarian, Directorate of Animal Welfare, Veterinary Drugs and Veterinary Applications, Directorate-General of Sustainable Animal Production and Veterinary Services, Ministry of Rural Development and Food, Veranzerou 46, 10438, Athens, email: [katmarinou@minagric.gr](mailto:katmarinou@minagric.gr) , [anarvaniti@minagric.gr](mailto:anarvaniti@minagric.gr), [gdamianaki@minagric.gr](mailto:gdamianaki@minagric.gr)*

## ABSTRACT

The issue of religious slaughter has been a subject of great interest in terms of slaughter methods and the production and marketing of meat products. The members of Jewish and Muslim communities, raise the right to continue the practice of religious slaughter, as defined in their religious texts and which does not allow the stunning of animals before slaughter. This is contrary to the philosophy of the European Union for the protection of animals during slaughter and the implementation of pre-slaughter stunning as described in EU legislation (Regulation (EC) No. 1099/2009).

European Union legislation respecting the right to freedom of religion and freedom of expression of religion or belief in worship, teaching, practice their religion and rituals, -as guaranteed by Article 10 of the Charter of Fundamental rights of the European Union's grant derogation from stunning for religious groups, as long as it is ensured that the proper treatment of animals is in place. However provide some level of subsidiarity to each Member State to impose stricter rules, and to prohibit the slaughter without stunning animals as exists in some Member States. Several Member States, nevertheless, authorize, under conditions the slaughter without prior stunning to meet the needs of the Muslim and Jewish communities or to export their products to other countries. There are strict requirements and conditions that must be met for production trade and export of those products. In any case, the certification of the establishments is required, by recognized bodies for certification of red meat and the proper labeling of the products is needed to ensure that the ingredients and the production process complies with the standards of Islamic and Jewish law.

Key words: religious slaughter halal/ kosher , certification halal/kosher

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η νομοθεσία της ΕΕ απαιτεί την αναισθητοποίηση των ζώων πριν από την σφαγή προκειμένου να καταστεί κατά το δυνατό λιγότερο επώδυνη η όλη διαδικασία. Η απαίτηση αυτή δεν συνάδει πάντα με τη διαδικασία που ακολουθείται κατά τις θρησκευτικές σφαγές, Shechita (Εβραϊκή μέθοδος σφαγής των ζώων για παραγωγή κρέατος-Kosher) και Halal (Μουσουλμανική μέθοδος σφαγής των ζώων για παραγωγή κρέατος- Halal). Στην παρούσα εργασία παρουσιάζονται οι όροι και οι απαιτήσεις για την εφαρμογή των παραπάνω μεθόδων σε συνδυασμό με τις αντίστοιχες της ενωσιακής νομοθεσίας. Παράλληλα αναφέρονται στοιχεία σχετικά με τις εθνικές πρακτικές σε ορισμένα κράτη μέλη και άλλες χώρες όσο αφορά τις παρεκκλίσεις για τη θρησκευτική σφαγή.

## ΕΙΣΗΓΗΣΗ

Κοινά στοιχεία

Οι δύο βασικές θρησκευτικές σφαγές Shechita και Halal –οι οποίες ενδιαφέρουν πληθυσμό, ο οποίος αγγίζει το 25% περίπου του παγκόσμιου πληθυσμού- παρουσιάζουν αρκετές ομοιότητες ως προς τη διαδικασία εκτέλεσής τους.

Ειδικότερα η θρησκευτική σφαγή είναι νόμιμη κατά τον Ιουδαϊκό και Ισλαμικό νόμο, όταν πληρούνται οι (Shechita) και (Halal) αντίστοιχα προϋποθέσεις πριν από τη σφαγή και αφαίμαξη. Και στις δύο θρησκείες το ζώο πρέπει να έχει πλήρεις τις αισθήσεις του και να μην υφίσταται αδικαιολόγητη ταλαιπωρία (halal) και πόνο (Shechita). Κατά συνέπεια, απαγορεύεται η οποιαδήποτε αναισθητοποίηση προ της σφαγής. Άλλα κοινά στοιχεία μεταξύ των πρακτικών Shechita (εβραϊκή) και Halal (μουσουλμανική), είναι ότι η εκτέλεση της πρακτικής γίνεται μόνο από εκδοροσφαγείς που ανήκουν στην συγκεκριμένη θρησκεία και ότι χρησιμοποιείται κατάλληλο-ειδικό μαχαίρι για την τομή των μεγάλων αγγείων στην τραχηλική χώρα.

Απαραίτητη προϋπόθεση και για τις δύο θρησκευτικές σφαγές, αποτελεί η ασφαλής συγκράτηση της κεφαλής και του τραχήλου διότι οποιαδήποτε κινητικότητα επιβραδύνει τη θανάτωση, επηρεάζει την αφαίμαξη, εντείνει την ταλαιπωρία του ζώου και συνεπάγεται την υποβάθμιση της ποιότητας του κρέατος.

Τέλος και στις δύο θρησκείες απαγορεύεται η κατανάλωση χοιρινού κρέατος αίματος και προϊόντων του.

## Διαφορές

Ορισμένες μουσουλμανικές αρχές δεν θεωρούν ότι η αναισθητοποίηση πριν από τη σφαγή παραβιάζει τους νόμους που καθορίζονται στο Κοράνι. Για το λόγο αυτό σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης κάποιοι Μουσουλμάνοι έχουν αποδεχθεί, υπό προϋποθέσεις, την αναισθησία πριν την αφαίμαξη. Για παράδειγμα, στο Ηνωμένο Βασίλειο, το 80% περίπου των ζώων που υποβάλλονται σε σφαγή Halal έχουν προηγουμένως αναισθητοποιηθεί με εγκεκριμένες μεθόδους από φορείς πιστοποίησης κρέατος halal <sup>1</sup>

Αντιθέτως οι Εβραίοι είναι απολύτως αντίθετοι καθώς σύμφωνα με τον εβραϊκό νόμο οποιαδήποτε αναισθητοποίηση θεωρείται «Τραυματισμός» για το ζώο και δεν επιτρέπεται.<sup>2</sup>

## 1 Μέθοδοι θρησκευτικής σφαγής

### 1.1 Shechita<sup>3</sup>

Shechita ονομάζεται η μέθοδος σφαγής συγκεκριμένων ζώων (μηρυκαστικά με "δίχληλες οπλές" ταύροι, αγελάδες, πρόβατα, αίγες) και πουλερικών (μη αρπακτικά είδη, κοτόπουλο, γαλοπούλα, πάπιες, και οικόσιτες χήνες) κατά τα πρότυπα του εβραϊκού νόμου για την παραγωγή κρέατος kosher.

Kosher είναι τα τρόφιμα που παράγονται με την αυστηρή εφαρμογή συγκεκριμένων θρησκευτικών κριτηρίων (Halacha ) της εβραϊκής θρησκείας και είναι «κατάλληλα»

να καταναλωθούν από έναν εβραίο. Ο εβραϊκός νόμος ορίζει ότι το ζώο που προορίζεται για σφαγή θα πρέπει να είναι υγιές και απαγορεύει οποιαδήποτε μορφής αναισθητοποίηση. Η διαδικασία εκτελείται από ένα εκπαιδευμένο άτομο, ως προς τις γενικές αρχές ανατομίας των ζώων (shochet), ο οποίος διενεργεί ταχεία εγκάρσια τομή στην τραχηλική χώρα (κοιλιακή επιφάνεια της βάσης του τραχήλου) με χειρουργικά αιχμηρό εργαλείο-μαχαίρι (chalaf) και διατομή των μεγάλων αγγείων (καρωτίδες αρτηρίες και σφαγίτιδες φλέβες), της τραχείας και του οισοφάγου<sup>3</sup>. Αυτό συνεπάγεται την ακαριαία πτώση της αρτηριακής πίεσης στον εγκέφαλο την άμεση και μη αναστρέψιμη απώλεια της συνείδησης και την μέγιστη αφαίμαξη.

Υπάρχουν πέντε βασικές απαιτήσεις για τη σφαγή:

- α) Η τομή εκτελείται άπαξ με κατεύθυνση από πίσω προς τα εμπρός
- β) Το ζώο έχει πλήρεις τις αισθήσεις του είναι υγιές και τοποθετείται σε ραχιαία κατάκλιση,
- γ) το μαχαίρι (*chalaf*) δεν φέρει ουδεμία ατέλεια ή φθορά, και έχει ικανοποιητικό μήκος (περίπου διπλάσιο από το εύρος του αυχένα του ζώου).
- δ) Απαγορεύεται η άσκηση μηχανικής πίεσης στον τράχηλο του ζώου.
- ε) Μόνο ένας Εβραίος ειδικά εκπαιδευμένος και σεβαστό μέλος της εβραϊκής κοινότητας - ένας shochet - εκτελεί τη σφαγή shechita και είναι υπεύθυνος και για την εξέταση των πνευμόνων και των εσωτερικών οργάνων για τυχόν ανωμαλίες που θα το καταστήσουν ακατάλληλο για παραγωγή τροφίμων kosher.

Η ακινητοποίηση έχει μεγάλη σημασία για την αποτελεσματική αφαίμαξη. Παραδοσιακά το ζώο δένεται σε κατάκλιση, στις σύγχρονες εγκαταστάσεις σφαγής, ωστόσο, τα μικρά μηρυκαστικά μπορεί να αναρτηθούν και να ακινητοποιηθούν, ή να τοποθετηθούν σε ειδικά σχεδιασμένη βάση, σε ραχιαία κατάκλιση. Τα μεγαλύτερα ζώα αναρτώνται από το ένα οπίσθιο άκρο και ακολούθως τοποθετούνται και ακινητοποιούνται σε ραχιαία κατάκλιση ή παραμένουν αναρτημένα και ακινητοποιούνται από τους εργαζόμενους για τη σφαγή. Ένα ειδικά σχεδιασμένο κελί ακινητοποίησης, γνωστό ως «ASPCA»<sup>5</sup> έχει σχεδιαστεί για την ακινητοποίηση του ζώου σε όρθια θέση και οι περισσότερες Ραβινικές αρχές, αποδέχονται αυτή τη μέθοδο συγκράτησης.

Μετά τη θρησκευτική σφαγή ακολουθεί η επεξεργασία Kashering<sup>4</sup>, με αλάτισμα ή βρασμό. Η περισσότερη αποδεκτή είναι η πρώτη.

i Kashering με αλάτισμα: Η διαδικασία αλατίσματος πρέπει να ξεκινήσει εντός εβδομήντα δύο ωρών από τη σφαγή. Είναι η διαδικασία που ακολουθείται αμέσως μετά την αφαίμαξη την αφαίρεση των μεγάλων αγγείων, τον τεμαχισμό του σφάγιου και την αφαίρεση του «απαγορευμένου λίπους» (το λίπος από τους λαγόνες και τα εσωτερικά όργανα) και των ισχιακών νεύρων. Τα τεμάχια κρέατος τοποθετούνται σε κεκλιμένη ή διάτρητη επιφάνεια μουσκεύονται με κρύο νερό και αλατίζονται με

χοντρό αλάτι για τριάντα λεπτά, ακολούθως το κρέας πλένεται τρεις φορές για να απομακρυνθούν τυχόν υπολείμματα αίματος.

ii. Kashering με βρασμό: σύμφωνα με τη μέθοδο αυτή η θέρμανση εντείνει την διαδικασία της αφαιμάξης δεν είναι ωστόσο η προτιμώμενη μέθοδος Kosher με τη λογική ότι το κρέας δεν είναι πλέον ωμό. Επιβάλλεται ωστόσο στο ήπαρ, λόγω της μεγάλης αιμάτωσης του οργάνου.

## 1.2 Halal

Με τη θρησκευτική σφαγή χαλάλ μπορούν να σφαγούν τα εξής είδη ζώων – βοοειδή, αιγοπρόβατα, βουβάλια, χήνες, πάπιες, γαλοπούλες, καμήλες, πουλερικά, τα μη αρπακτικά άγρια ζώα όπως ελάφι, αντιλόπη αίγαγρος, τα μη αρπακτικά πτηνά, περιστέρια, σπουργίτια, ορτύκια, ψαρόνια και στρουθοκάμηλοι τα οποία σφάζονται στο όνομα του Αλλάχ. Τα ήδη νεκρά ζώα το αίμα και τα υποπροϊόντα του δεν μπορούν να χαρακτηριστούν χαλάλ.

Τρόφιμα χαλάλ ονομάζονται αυτά -συμπεριλαμβανομένων και των ροφημάτων- που είναι σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του συγκεκριμένου προτύπου και τους κανόνες του Ισλαμικού νόμου και επιτρέπεται να καταναλωθούν από μουσουλμάνους.

Οι βασικές απαιτήσεις για τα τρόφιμα χαλάλ καθορίζονται από το πρότυπο του ισλαμικού συμβουλίου (OIC)<sup>6</sup> για την παραγωγή τροφίμων με βάση τους ισλαμικούς κανόνες. Λαμβάνονται επίσης υπόψη οι κώδικες:

CODEX STAN 1: Γενικός κανόνας για τη σήμανση προσυσκευασμένων τροφίμων

CAC/ RCP 1: Συνιστώμενος διεθνής κώδικας πρακτικής γενικών κανόνων υγιεινής

CAC/ RCP 58: Κώδικας υγιεινής πρακτικής για το κρέας.

ISO 22000: Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων Απαιτήσεις για οποιοδήποτε οργανισμό στην ασφάλεια των τροφίμων.

ISO 22005: για την ιχνηλασιμότητα σε ζωοτροφές και τροφική αλυσίδα γενικές απαιτήσεις και αρχές για το σχεδιασμό και την εφαρμογή συστήματος.

Για τη σφαγή χαλάλ:

- Τα ζώα προς σφαγή θα πρέπει να ελέγχονται από τον επίσημο κτηνίατρο, να συνοδεύονται από κτηνιατρικό υγειονομικό πιστοποιητικό της αρμόδιας κτηνιατρικής αρχής και να οδηγούνται προς σφαγή λαμβάνοντας μέτρα για την προστασία τους διασφαλίζοντας ότι δεν είναι ορατή από αυτά η σφαγή.
- Τα ζώα πρέπει να είναι ζώα χαλάλ, να έχουν τραφεί με τροφή χαλάλ να είναι καθαρά και ζωντανά την ώρα της σφαγής.
- Ο εκδοροσφαγέας πρέπει να είναι ενήλικας μουσουλμάνος καταρτισμένος σε ότι αφορά τους θεμελιώδεις κανόνες και τις πρακτικές για την σφαγή χαλάλ,

καθώς και να διαθέτει σχετικό πιστοποιητικό ικανότητας που έχει εκδοθεί από επίσημη αρμόδια αρχή.

- Το ζώο ανυψώνεται ή ακινητοποιείται ξαπλωμένο στην αριστερή του πλευρά ώστε να στρέφεται προς την κατεύθυνση της Μεκκα (Kiblah). Δίνεται ιδιαίτερη σημασία ώστε να μην παραμένει αρκετά σε αυτή τη θέση για να μην ταλαιπωρείται.
- Την στιγμή της σφαγής ο εκδοροσφαγέας προφέρει τη λέξη tasmiyah “BISMILLAH” που σημαίνει «στο όνομα του Αλλάχ». Η αναφορά στο όνομα του Αλλάχ γίνεται για κάθε ζώο που σφάζεται διαφορετικά το σφάγιο δεν θεωρείται χαλάλ.
- Χρησιμοποιείται ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι που διαπερνά τον τράχηλο του ζώου.
- Η τομή εκτελείται μόνο μία φορά για κάθε ζώο στον τράχηλο στο σημείο ακριβώς κάτω από τη γλωττίδα. Με την πράξη σφαγής διατέμνεται η τραχεία ο οισοφάγος οι καρωτίδες και οι σφαγιτίδες φλέβες για την επίσπευση της αφαίμαξης και την οριστική θανάτωση του ζώου. Η αφαίμαξη πρέπει να είναι αποτελεσματική.
- Ο αυχένας του ζώου δεν πρέπει να διαχωριστεί κατά τη διάρκεια της σφαγής εκ προθέσεως, δεν πρέπει να τραυματιστεί ο νωτιαίος μυελός. Σφαγή από την οπίσθια επιφάνεια του τραχήλου, δεν επιτρέπεται στο Ισλάμ.
- Όλοι οι τύποι αναισθησίας (απώλεια της συνείδησης) θα πρέπει να απαγορεύονται\*

*\*Δεν υπάρχει σαφής διατύπωση στο Κοράνι σχετικά με την απαγόρευση κατανάλωσης κρέατος από ζώο που δεν έχει πλήρη συνείδηση. Ομοίως, δεν υπάρχει επίσημος οργανισμός που μπορεί να αποφανθεί ότι απαγορεύεται από τον μουσουλμανικό νόμο η αναισθητοποίηση πριν από τη σφαγή. Με βάση το σκεπτικό αυτό ορισμένες μουσουλμανικές αρχές εγκρίνουν την αναισθητοποίηση, με την προϋπόθεση ότι σε υποτιθέμενη ανάνηψη το ζώο μπορεί να ανακτήσει πλήρως τις αισθήσεις του και να καταναλώσει τροφή σε διάστημα πέντε λεπτών. Οι τιμές ηλεκτρικής τάσης (για την εφαρμογή ηλεκτρικής αναισθητοποίησης) θα πρέπει να είναι σε συμφωνία με αυτές του παραρτήματος του προτύπου.<sup>9</sup>*

Οι συνθήκες στο σφαγείο θα πρέπει να καλύπτουν τις εθνικές απαιτήσεις και να διασφαλίζονται τα παρακάτω:

A. Οι χώροι σφαγής θα πρέπει να διατίθενται αποκλειστικά για ζώα χαλάλ (κώδικας CAC/RCP 1 ή ISO 22000). Εάν η εγκατάσταση παράγει μη χαλαλ τρόφιμα και προσανατολίζεται στη μεταβολή προς παραγωγή χαλαλ θα πρέπει να ακολουθηθεί διαδικασία καθαριότητας σύμφωνα με τους ισλαμικούς κανόνες πριν την έναρξη της παραγωγής. Η επαναλαμβανόμενη μετατροπή της παραγωγής σε μη χαλάλ και ακολούθως σε χαλαλ δεν επιτρέπεται. Η συντήρηση των μηχανών και ο εξοπλισμός σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να έχουν τις προδιαγραφές για την παραγωγή προϊόντων χαλαλ.

Τα σφάγια συνοδεύονται με τις παρακάτω πληροφορίες

i. Ημερομηνία σφαγής

ii Ημερομηνία επεξεργασίας

iii Κτηνιατρικό υγειονομικό πιστοποιητικό

iv Σφραγίδα και σχετική αναφορά πιστοποίησης.

Η κρεοσκοπία πραγματοποιείται από τον κτηνίατρο και η ταξινόμηση γίνεται με βάση την CAC/RCP 58 για τα κριτήρια υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Η σφράγιση γίνεται με μελάνι που περιέχει συστατικά χαλάλ.

## 2. Νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Κάθε κράτος μέλος υποχρεούται να εφαρμόζει τις απαιτήσεις του ενωσιακού διακαίου όπως του πακέτου υγιεινής και των κανόνων που σχετίζονται με την καλή διαβίωση των ζώων<sup>7</sup> και την απαγόρευση της σφαγής χωρίς προηγούμενη αναισθητοποίηση, με το σκεπτικό ότι προκαλεί περιττό πόνο και ταλαιπωρία.

Ωστόσο, η θρησκευτική σφαγή αποτελεί αντικείμενο συζήτησης, λόγω του θεμελιώδους ανθρώπινου δικαιώματος στη θρησκευτική ελευθερία ή των πεποιθήσεων του ατόμου με τη λατρεία, την εκπαίδευση, την άσκηση των θρησκευτικών καθηκόντων και τις τελετές, όπως αυτό κατοχυρώνεται από το άρθρο 10 του Χάρτη των Θεμελιωδών Δικαιωμάτων της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και την παρέκκλιση από την απαίτηση για την αναισθητοποίηση των ζώων πριν την σφαγή για θρησκευτικούς λόγους. Για το λόγο αυτό έχει προβλεφθεί παρέκκλιση στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1099/2009 ως προς τα ζώα που υποβάλλονται σε ιδιαίτερες μεθόδους σφαγής που προβλέπονται από λατρευτικούς τύπους. Σημειώνεται ότι δεν υπάρχει καμία σχετική παρέκκλιση στο πακέτο υγιεινής και ως εκ τούτου οι διατάξεις του πρέπει να εφαρμόζονται σε κάθε περίπτωση.

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ)1099/2009 η θρησκευτική σφαγή χωρίς προηγούμενη αναισθητοποίηση, πρέπει να πραγματοποιείται:

-αποκλειστικά σε εγκεκριμένο με ειδική άδεια σφαγείο οπληφόρων-πουλερικών (σύμφωνα με τους κανόνες του παραρτήματος II) στο οποίο δεν σφάζονται χοίροι. Οι υφιστάμενοι εθνικοί κανόνες διατηρούνται.

-υπό την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου. Επιπλέον, οι κτηνιατρικές υπηρεσίες ελέγχουν το πρόσωπο ή τα πρόσωπα που διενεργούν την σφαγή των ζώων, και τα σχετικά πιστοποιητικά ικανότητας για την εκτέλεση της θρησκευτικής σφαγής.

Η ενδιαφερόμενη θρησκευτική κοινότητα ή ο υπεύθυνος του σφαγείου οφείλουν να ενημερώνουν την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία έγκαιρα για τη διεξαγωγή και να αιτούνται σχετικής άδειας. Στα ζώα που σφάζονται σύμφωνα με θρησκευτικό τελετουργικό (βοοειδή αιγοπρόβατα πουλερικά) θα πρέπει να αποφεύγεται

οποιαδήποτε περιττή διέγερση, και πόνος όχι μόνο κατά τη διάρκεια της σφαγής, αλλά και κατά τη μεταφορά, τον ενσταυλισμό και τη συγκράτηση (φυσική και μηχανική) με τη χρήση μεθόδου που αποτρέπει τη διέγερση και την επιπλέον ταλαιπωρία των ζώων. Περαιτέρω χειρισμοί του ζώου μετά τη σφαγή επιτρέπεται μόνο αν το ζώο είναι νεκρό. Σε περίπτωση επιπλοκών πρέπει να είναι αμέσως διαθέσιμη συσκευή αναισθητοποίησης.

Οι υπεύθυνοι της επιχείρησης μεριμνούν ώστε ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την ακινητοποίηση των ζώων να συντηρείται και να ελέγχεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή από άτομα ειδικά εκπαιδευμένα για το σκοπό αυτό και τα ζώα που θανατώνονται χωρίς προηγούμενη αναισθητοποίηση ακινητοποιούνται ατομικά. Τα μηρυκαστικά ακινητοποιούνται με μηχανικά μέσα.

Τα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης μπορούν να θεσπίζουν εθνικούς κανόνες που αποσκοπούν στο να εξασφαλίσουν ευρύτερη προστασία των ζώων κατά τη θανάτωσή τους σε σχέση με αυτούς που περιέχονται στον Κανονισμό όσον αφορά τη θρησκευτική σφαγή, σύμφωνα με την Αρχή της Επικουρικότητας.

## 2.1 Εθνικοί κανόνες στα Κράτη –Μέλη της Ε. Ε.

Στη χώρα μας υπάρχει μουσουλμανικός πληθυσμός ενώ παράλληλα διαπιστώνεται καθημερινά αύξηση του αριθμού των μεταναστών μουσουλμάνων, ωστόσο δεν έχουν θεσπιστεί ειδικές εθνικές διατάξεις όσον αφορά τις προϋποθέσεις για τη θρησκευτική σφαγή.

Από μελέτη των νομοθεσιών άλλων κρατών μελών όσο αφορά τις θρησκευτικές σφαγές προκύπτει ότι υπάρχουν κράτη, στα οποία απαγορεύεται με εθνική νομοθεσία, η σφαγή χωρίς προηγούμενη αναισθητοποίηση (Σουηδία, Δανία, Σλοβενία). Στην Αυστρία απαγορεύεται επίσης, ωστόσο στην περίπτωση θρησκευτικής σφαγής απαιτείται ειδική άδεια για το σφαγείο και εφαρμογή αναισθητοποίησης μετά την τρώση των μεγάλων αγγείων.

Στο Βέλγιο και την Σλοβακία ο επίσημος κτηνίατρος εφαρμόζει τις απαιτήσεις του κανονισμού. Σε θρησκευτικές σφαγές ελέγχεται μεταξύ άλλων η όλη διαδικασία, το πιστοποιητικό ικανότητας του εκδοροσφαγέα και ο αριθμός των ζώων που σφάζονται.

Σε Τσεχική Δημοκρατία, Γερμανία, Ιταλία, Ολλανδία, Γαλλία Μεγάλη Βρετανία, έχει ενεργοποιηθεί η παρέκκλιση ωστόσο εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες σύμφωνα με τους οποίους .

-ο υπεύθυνος σφαγείου ενημερώνει με τυποποιημένο έντυπο ότι θα εκτελέσει σφαγή χωρίς αναισθητοποίηση στο οποίο περιγράφεται η διαδικασία σφαγής, ο μέγιστος αριθμός των ζώων,

-οι εκδοροσφαγείς έχουν τα ανάλογα πιστοποιητικά από τον ενδιαφερόμενο θρησκευτικό φορέα



-η διαδικασία εκτελείται υπό την επίβλεψη κτηνιάτρου της αρμόδιας αρχής και υπό τις προϋποθέσεις που θέτει η κτηνιατρική αρχή για την αντίστοιχη εγκατάσταση.

- η τελετουργική σφαγή δεν λαμβάνει χώρα εκτός σφαγείου.

Παρακάτω παρατίθενται τα εθνικά μέτρα που υιοθέτησε η Γαλλία και το Ην. Βασίλειο.

## 2.2 Εθνικές διατάξεις για τη θρησκευτική σφαγή στη Γαλλία.

Στη Γαλλία ισχύουν συγκεκριμένες εθνικές διατάξεις<sup>8</sup> σύμφωνα με τις οποίες η τελετουργική σφαγή πραγματοποιείται μόνο σε εγκεκριμένα σφαγεία στα οποία παραχωρείται ρητά, άδεια παρέκκλισης από την υποχρέωση αναισθητοποίησης. Στην ιστοσελίδα του Γαλλικού Υπουργείου Γεωργίας έχει αναρτηθεί κατάλογος με τα εγκεκριμένα σφαγεία στα οποία εκτελούνται θρησκευτικές σφαγές σε συγκεκριμένες περιόδους εορτασμού των πιστών της ισλαμικής και εβραϊκής θρησκείας.

Οι υπεύθυνοι σφαγείων πρέπει να λαμβάνουν έγκριση για τη θρησκευτική σφαγή μετά από αίτηση που περιλαμβάνει

- τα είδη και τον αριθμό των ζώων που θα σφαγούν καθώς και το ποσοστό των ζώων στα οποία δεν θα εφαρμοστεί αναισθητοποίηση,

- τον εξοπλισμό και τα εργαλεία για το χειρισμό τη συγκράτηση των ζώων και την αφαίμαξη,

- στοιχεία για τους εκδοροσφαγείς, οι οποίοι πρέπει να είναι κάτοχοι πιστοποιητικού «Επάρκειας για την Προστασία των Ζώων» και να είναι εξουσιοδοτημένοι από θρησκευτικούς οργανισμούς που έχουν εγκριθεί από το Γαλλικό Υπουργείο Γεωργίας. Αυτοί είναι, για τη σφαγή χαλάλ το Μεγάλο τζαμί του Παρισιού, το τζαμί της Λυών και το τζαμί του Evry και για τη σφαγή kosher η Μεγάλη εβραϊκή Αρχираββινεία της Γαλλίας.

- τις τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας που θα ακολουθηθούν κατά τη σφαγή χωρίς αναισθητοποίηση (ρυθμίσεις στην ταχύτητα της ροής στη γραμμή σφαγής σύμφωνα με το χρόνο της αναμενόμενης αφαίμαξης και τη μεθοδολογία για τη διακρίβωση του χρόνου απώλειας της συνείδησης)

-σύστημα εγγραφής με το οποίο ελέγχεται ότι η συγκεκριμένη παρέκκλιση στη σφαγή είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις εμπορικές παραγγελίες -το αρχείο θα πρέπει να διατηρείται για ένα χρόνο.

## 2.3. Εθνικές διατάξεις για τη θρησκευτική σφαγή στο Ηνωμένο Βασίλειο.

Οι πρακτικές σφαγής στο Ηνωμένο Βασίλειο ακολουθούν τις οδηγίες και τους κανονισμούς της ΕΕ. Οι κανονισμοί για την προστασία των ζώων κατά τη σφαγή «The Welfare of Animals (Slaughter or Killing) (WASK) Regulations 1995 (SI 731)» εφαρμόζονται σε συνδυασμό με τον κανονισμό 1099/2009 ωστόσο αναμένεται νέα

εθνική νομοθεσία η οποία θα περιλαμβάνει διατάξεις για τη θρησκευτική σφαγή και την καλή μεταχείριση των ζώων. Παρόμοιοι κανονισμοί εφαρμόζονται ήδη στην Ουαλία και τη Σκωτία. Στο Η.Β. για τη θρησκευτική σφαγή εφαρμόζονται η ΕΕ νομοθεσία και οι παρακάτω εθνικοί κανόνες<sup>9</sup>:

α) Τα βοοειδή πρέπει να σφάζονται σε όρθια θέση σε συσκευή ακινητοποίησης εγκεκριμένη από την αρμόδια αρχή. Η σφαγή Shechita σε ραχιαία κατάκλιση απαγορεύεται.

β) Η ακινητοποίηση γίνεται εφόσον ο εκδοροσφαγέας είναι σε ετοιμότητα για να πραγματοποιήσει τη σφαγή.

γ) Η αγκίστρωση και ανύψωση απαγορεύεται μέχρι την πλήρη απώλεια των αισθήσεων του ζώου (30 δευτερόλεπτα για τα βοοειδή ή 20 δευτερόλεπτα για τα αιγοπρόβατα).

δ) Υπάρχει σε άμεση διαθεσιμότητα εξοπλισμός αναισθητοποίησης για χρήση σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης

ε) Το μαχαίρι πρέπει να είναι κατάλληλου μεγέθους

στ) Οι άδειες για Shechita σφαγή εκδίδονται από την Ραβινική Επιτροπή. Ο εκδοροσφαγέας (shochet) πρέπει να κατέχει δύο άδειες οι οποίες έχουν ετήσια ισχύ. Η μία εκδίδεται από την τοπική Αρμόδια Αρχή για την Υγιεινή του κρέατος (MHS) και η δεύτερη από την Επιτροπή Ραβίνων για την Αδειοδότηση Shochetim -ένα θεσμοθετημένο όργανο για τον έλεγχο και την αδειοδότηση των shochet σε ετήσια βάση.

ζ) Η θρησκευτική σφαγή πουλερικών, κουνελιών εκτός σφαγείου για ιδιωτική εγχώρια κατανάλωση απαγορεύεται.

2.4 Εθνικές διατάξεις για τη θρησκευτική σφαγή σε χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Σε χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη θρησκευτική σφαγή εφαρμόζεται η αναισθητοποίηση πριν ή μετά τη σφαγή. Στην Αυστραλία<sup>9</sup>, η αναισθητοποίηση είναι απαραίτητη ωστόσο σε θρησκευτικές σφαγές για τις οποίες απαγορεύεται η αναισθητοποίηση προ σφαγής εφαρμόζεται αναισθητοποίηση μετά τη σφαγή.

Στη Νέα Ζηλανδία<sup>9</sup> μια χώρα που εξάγει σημαντικές ποσότητες κρέατος Χαλάλ, υπάρχει συμφωνία με τις χώρες εισαγωγής και τα ζώα που σφάζονται κατά Χαλάλ αναισθητοποιούνται πριν τη σφαγή ενώ όλα τα ζώα που σφάζονται κατά Κοσέρ αναισθητοποιούνται αμέσως μετά τη σφαγή.

3.Πιστοποίηση-διαδικασία πιστοποίησης.

3.1 Πιστοποίηση kosher

Η πιστοποίηση kosher είναι μια διαδικασία με την οποία διασφαλίζεται από ειδικευμένα άτομα ή οργανισμούς η kosher ιδιότητα του προϊόντος. Η επιτυχής πιστοποίηση, βασίζεται στα πρότυπα που ορίζουν οι Ραβινικές αρχές, οι οποίες εξασφαλίζουν την εφαρμογή τους στη σύγχρονη τεχνολογία των τροφίμων και εγγυώνται για το πιστοποιημένο προϊόν<sup>4</sup>.

Μια επιτυχημένη kosher πιστοποίηση περιλαμβάνει

- την ολιστική προσέγγιση της όλης παραγωγικής διαδικασίας από την παραλαβή της πρώτης ύλης έως τη συσκευασία και την επισήμανση του προϊόντος
- τον έλεγχο από άτομα εκπαιδευμένα στους θρησκευτικούς κανονισμούς (Mashgichim) που ελέγχουν όλα τα στάδια της παραγωγής, από την παραλαβή της πρώτης ύλης μέχρι την τελική συσκευασία.

Η πιστοποίηση ενός προϊόντος kosher μπορεί να χορηγηθεί από οποιαδήποτε Ραβινική αρχή, ωστόσο υπάρχουν Ραβινικές αρχές με εξειδίκευση σε θέματα πιστοποίησης.

Οι Ραβινικές υπηρεσίες που ειδικεύονται σε τέτοια θέματα μπορούν να χωριστούν στις εξής γενικές κατηγορίες:

A. Οργανισμοί Πιστοποίησης Kosher :

Είναι εθνικές ή τοπικές Ραβινικές αρχές. Πολλές τέτοιες οργανώσεις έχουν διεθνή εμβέλεια και έχουν εξειδικευμένες υπηρεσίες. Το σήμα κατατεθέν τους είναι ευρέως γνωστό σε μεγάλο μέρος των καταναλωτών Kosher.

B. Κοινοτικές οργανώσεις (Communal organizations) :

Είναι συνήθως Ραβινικές οργανώσεις υπεύθυνες για τις θρησκευτικές ανάγκες μεμονωμένων εβραϊκών κοινοτήτων. Παρέχουν γενικά Kosher πιστοποίηση για εγκαταστάσεις στην περιοχή αρμοδιότητάς τους (εστιατόρια αρτοποιεία υπηρεσίες λιανικής και βιομηχανίες) αλλά και εκτός της περιφέρειας τους. Είναι γενικά μικρότερες σε εμβέλεια οργανώσεις συγκριτικά με τους μεγάλους οργανισμούς πιστοποίησης και η δράση τους περιορίζεται στην περιοχή στην οποία βρίσκονται.

Γ. Ιδιωτική πιστοποίηση: Ιστορικά, η πιστοποίηση ήταν αρμοδιότητα των ραβίνων, σήμερα, υπάρχουν φορείς που παρέχουν τις υπηρεσίες αυτές σε συνεργασία με τους Ραβίνους, και συχνά απολαμβάνουν εξαιρετικής αποδοχής στην αγορά.

### 3.2. Διαδικασία πιστοποίησης<sup>4</sup>

Η διαδικασία περιλαμβάνει την αίτηση με τα συνοδευτικά έγγραφα στο φορέα πιστοποίησης, την πρόσκληση του Ραβίνου για την επιθεώρηση στα ζητήματα Kosher και την τελική επιθεώρηση από την εταιρεία πιστοποίησης. Σε θετική έκβαση ακολουθεί η σύνταξη του συμβολαίου, το οποίο περιλαμβάνει τις απαιτήσεις που ορίζονται από τους θρησκευτικούς νόμους.

Εφόσον δεν υπάρχει σύμβαση για συνεχή επίβλεψη από το φορέα πιστοποίησης, ένας επόπτης (Mashgiach) καταρτισμένος σχετικά, έχει το έργο να κάνει τακτικές, ή αιφνιδιαστικές επισκέψεις στην επιχείρηση και ενημερώνει με γραπτή έκθεση την Ραβινική αρχή που έχει το ρόλο του συντονιστή.

### 3.3 Διαδικασία πιστοποίησης Halal

Η πιστοποίηση Halal διασφαλίζει τη συμμόρφωση των προϊόντων με τα πρότυπα του Ισλαμικού νόμου. Η διαδικασία πιστοποίησης διαφέρει διότι δεν υπάρχει ένα κοινό πρότυπο σε παγκόσμιο επίπεδο. Ο Οργανισμός Ισλαμικής συνεργασίας (διεθνής οργανισμός με 57 μέλη) το 2010 εξέδωσε το πρότυπο με τους γενικούς κανόνες και τις προδιαγραφές για την παραγωγή τροφίμων Halal και γίνεται μια προσπάθεια να εφαρμοστεί από όλα τα μέλη του «OIC Standards General Guidelines on Halal Foods»<sup>6</sup>. Στην Ευρώπη, σε επίπεδο Ε.Ε. δημιουργήθηκε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή Τυποποίησης CEN η οποία κατευθύνθηκε προς την αναζήτηση ενός ενιαίου ευρωπαϊκού προτύπου για τις ευρωπαϊκές επιχειρήσεις προκειμένου να διευκολυνθούν οι εμπορικές συναλλαγές χωρίς να έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία.

### 3.4 Φορείς Πιστοποίησης Halal

A. Διεθνείς Ενώσεις Φορέων Πιστοποίησης- Παγκόσμιο Συμβούλιο για τα τρόφιμα halal ( W.H.C.)

Ιδρύθηκε το 1999 στη Τζακάρτα της Ινδονησίας Αποτελείται από φορείς Πιστοποίησης (HCB) διεθνώς αναγνωρισμένους, έχει 46 μέλη εκ των οποίων 14 στην Ευρώπη 12 στην Ασία 9 στην Αυστραλία 10 στην Αμερική και 1 στην Αφρική. Στόχος του οργανισμού είναι η διασφάλιση της εφαρμογής του Ισλαμικού νόμου Sharia, η διατήρηση της ενότητας και της δύναμης της οργάνωσης και η επίτευξη ενός και μοναδικού και παγκόσμιου προτύπου.

B. Εθνικοί Οργανισμοί

Οι εθνικοί οργανισμοί (Μαλαισία Ινδονησία Σιγκαπούρη Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα) έχουν στόχο την αναγνώριση των Φορέων Πιστοποίησης halal και εκδίδουν λίστα με τους αναγνωρισμένους φορείς πιστοποίησης διεθνώς.

Γ. Ιδιωτικοί φορείς πιστοποίησης

Εκτιμάται ότι υπάρχουν 400 φορείς παγκοσμίως. Πιστοποιούν τα προϊόντα και παρέχουν πιστοποιητικό και σήμα πιστοποίησης. Σε τελευταία καταγραφή του μελετητικού γραφείου της Thomson Reuters αναφέρονται 125 φορείς με κάποια διεθνή δραστηριότητα. Δεν ακολουθείται ενοποιημένο πρότυπο ακολουθούνται οι γενικές οδηγίες του OIC.

### 3.5. Διαδικασία Πιστοποίησης.

Η αίτηση για Halal πιστοποίηση περιλαμβάνει γενικές πληροφορίες για την επιχείρηση, (τις πρώτες ύλες, την παραγωγική διαδικασία, το πρόγραμμα

καθαριότητας– απολύμανσης κλπ.). Ακολουθεί η διαδικασία αξιολόγησης και ο επιτόπιος έλεγχος από επιθεωρητή για την επισήμανση πιθανών ελλείψεων. Τα βασικά σημεία ελέγχου αφορούν τα υλικά που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τα οποία θα πρέπει να είναι επιτρεπτά, τη γραμμή παραγωγής η οποία θα πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή προϊόντων χαλάλ και την αποθήκευση, η οποία θα πρέπει επίσης να είναι ξεχωριστή ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν υπάρχει σημείο επιμόλυνσης από μη επιτρεπτά τρόφιμα. Τέλος ο επιθεωρητής υποβάλλει την έκθεση στην Ισλαμική Αρχή για την έκδοση του πιστοποιητικού.

Στην Ελλάδα παρέχει πιστοποίηση Halal η Μουφτεία Κομοτηνής «Ευρωπαϊκό Κέντρο Πιστοποίησης Χαλάλ» με έδρα την Ξάνθη καθώς και Διεθνείς Φορείς Πιστοποίησης, εκ των οποίων ο αντίστοιχος Ελβετικός έχει εγχώρια εκπροσώπηση με κύρια στόχευση στις ελληνικές εξαγωγικές εταιρίες. Επίσης, έχουν πιστοποιηθεί ελληνικές εταιρίες από διάφορους άλλους φορείς όπως η HFCE από το Βέλγιο, η HIA από την Ιταλία, ακόμα και η IFANCA από τις ΗΠΑ.

## ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Στην Ευρώπη ζει ένας μεγάλος πληθυσμός μουσουλμάνων. Οι ευρωπαίοι μουσουλμάνοι αναζητούν προϊόντα διατροφής υψηλής ποιότητας τα οποία καλύπτουν τις θρησκευτικές τους απαιτήσεις και είναι πιστοποιημένα. Για την παραγωγή των προϊόντων κρέατος μετά από θρησκευτική σφαγή η νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι ιδιαίτερα αυστηρή σε θέματα προστασίας των ζώων συνεπώς η υιοθέτηση ορθών πρακτικών κατά τη θρησκευτική σφαγή που πληρούν τα πρότυπα της ευρωπαϊκής νομοθεσίας για την προστασία των ζώων κατά τη σφαγή θα καλύψουν αφενός τις απαιτήσεις για την ευζωία των ζώων και παράλληλα θα παρέχουν στους θρησκευτικούς πληθυσμούς την δυνατότητα να ακολουθούν τις παραδόσεις τους και να ικανοποιούν τις θρησκευτικές απαιτήσεις τους.

Ένα άλλο σημαντικό πεδίο έρευνας αφορά την εφαρμογή των σύγχρονων προτύπων ασφάλειας των τροφίμων σε παραδοσιακές πολιτιστικές πρακτικές καθώς υπάρχει σημαντική διαφοροποίηση μεταξύ της σύγχρονης τεχνολογίας τροφίμων και των κανόνων που διέπουν την παραγωγή τροφίμων κατά τα θρησκευτικά πρότυπα. Η πιστοποίηση των προϊόντων αυτών για τους ενδιαφερόμενους πληθυσμούς έχει τεράστια σημασία καθώς διασφαλίζεται ότι απολαμβάνουν με ασφάλεια τα προϊόντα που επιλέγουν. Συνεπώς η διερεύνηση της εγκυρότητας της πιστοποίησης αποτελεί ένα άλλο αντικείμενο έρευνας ιδιαίτερα στις μέρες μας λαμβάνοντας υπόψη το τεράστιο θέμα των μεταναστών.

Σε κάθε περίπτωση είναι απαραίτητη η συνεχής έρευνα η επικοινωνία και ο διάλογος μεταξύ των υπεύθυνων φορέων στους τομείς που εμπíπτουν στη νομοθεσία και τις επιταγές των θρησκευτικών νόμων.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Food Standards Agency, *Results of the 2011 FSA animal welfare survey in Great Britain*, 22 May 2012.
2. [Slaughter of Livestock: Welfare Regulations](#) as viewed on 7 May 2014 GOV.UK
3. Shechita UK, *A guide to Shechita*, May 2009 p.3.
4. Kosher Food Production Zushe Yosef Blech Copyright © 2004 by Blackwell Publishing
5. Grandin (1988,1991,1992,1993a)
6. [www.oic-oci.org/](http://www.oic-oci.org/). (OIC STANDARDS GENERAL GUIDELINES ON HALAL FOOD October 2009 ANNEX VI 10<sup>th</sup> SEG DRAFT SECOND SESSION )
7. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1099/2009
8. Décret no 2011-2006 du 28 décembre 2011 fixant les conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux
9. Religious Slaughter of Animals Standard Note : SN07108SES Last updated:18 February 2015 Author: Emma Downing Section Science and Environment Section.
10. [www.dialrel.eu/](http://www.dialrel.eu/) (Full title: Religious slaughter: improving knowledge and expertise through dialogue and debate on issues of welfare, legislation and socio-economic aspects)