

FABRICATION DES DENREES ALIMENTAIRES TRANSFORMES HALAL

QUESTIONS - REPONSES

Date : Décembre 2024

1. INTRODUCTION

Ce question-réponse a pour vocation à apporter des précisions et faciliter la lecture du Guide ANIA sur les bonnes pratiques de fabrication de denrées alimentaires transformées halal.

Ce question-réponse est une aide aux professionnels qui ne constitue pas une interprétation officielle et peut être amené à évoluer. Il permet d'apporter une aide aux entreprises qui souhaitent s'engager dans une démarche de fabrication de denrées halal.

Remerciements :

L'ANIA remercie tous les syndicats et les fédérations membres et les entreprises qui ont participé aux travaux pour leurs contributions et les échanges nourris qui ont permis d'aboutir à ces outils qui apporteront nous l'espérons une aide précieuse aux entreprises.

Les éléments contenus dans ce document ont pour seul objet de fournir des informations à caractère documentaire conformément à la loi du 31/12/1971

2. QUESTIONS - REPONSES

1 - Le terme halal est-il encadré ?

Le terme halal n'est pas encadré de manière réglementaire, en revanche, il est défini par différentes sources :

- Codex alimentarius,
- Coran
- Autres : avis religieux...

Par ailleurs, il existe des divergences d'interprétation, sur certains points, d'un pays à un autre en fonction des écoles religieuses (ex Malikite, Hanafite, Chaféite, Hanbalite).

2 - A quoi nous engage cette allégation ?

Cette allégation doit être vraie, vérifiable et non trompeuse vis-à-vis du consommateur. Elle doit répondre aux exigences du client et/ou organisme certificateur (cf. guide ANIA mars 2024).

3 - En quoi consiste une fabrication halal ?

La fabrication halal doit respecter les exigences client et /ou de l'organisme certificateur (cf. guide ANIA mars 2024).

4 - Mon produit doit-il être certifié halal ?

C'est du cas par cas, en fonction de la demande du client. Mais très souvent une certification est demandée comme garantie.

Ex. à l'export, certains pays (Algérie, Malaisie, Indonésie) exigent une certification pour importer les produits.

5. Quels sont les organismes qui attribuent la certification ?

Il existe de nombreux organismes de certification (pas de liste exhaustive). Le choix de l'organisme dépend des entreprises en fonction de leurs clients et des marchés de destination.

6 - Quelle est la différence entre les mosquées et les organismes de certification ?

Les organismes de certifications sont des instances indépendantes. Certains peuvent avoir des partenariats avec des mosquées.

En France et à date 3 mosquées (Paris, Lyon et Evry Courcouronnes) sont reconnues par décret pour délivrer la carte de sacrificateur pour l'abattage rituel et peuvent intervenir pour réaliser la certification.

7 - L'organisme de certification doit-il être basé dans le pays du fabricant qu'il certifie ?

Ce n'est pas une obligation. Cela peut dépendre du choix de l'entreprise et/ou de l'exigence du client qui peut imposer un organisme de certification reconnu par le pays de destination.

8 - En cas d'import en France d'un produit halal fabriqué dans un pays tiers musulman une double certification est-elle nécessaire ?

Tout dépendra de la reconnaissance de la certification par le client et/ou pays de destination. Mais en général, une seule certification reconnue est suffisante.

Cette règle s'applique également à l'import/export.

9 - Existe-t-il un registre pour l'export répertoriant les organismes certificateurs halal européens et les pays les reconnaissant ?

Il n'existe pas de registre listant les organismes de certification halal reconnus par les pays importateurs. En revanche, certains organismes par exemple le MUI (Indonésie), EIACI (Emirates International Accreditation Centre), et le JAKIM (Malaisie) ont établi des listes positives d'organismes certificateurs.

10 - Existe-t-il des reconnaissances mutuelles entre organismes certificateurs ?

C'est possible, ces informations peuvent être demandées aux organismes certificateurs directement ou disponibles sur leur site internet.

11 - Quelle est la différence entre une allégation halal et une certification halal ?

L'allégation est une mention informative qui apparaît sur l'étiquetage ou la documentation accompagnant une denrée. L'allégation peut apparaître sous forme de texte ou autre représentation. L'allégation engage la responsabilité de celui qui fait la mise sur le marché : elle doit être vraie, vérifiable et non trompeuse vis-à-vis du consommateur.

Une certification halal implique l'obtention d'un certificat (voire d'un logo) émis par un organisme certificateur. C'est une garantie de conformité au référentiel halal et permet de justifier de l'allégation.

12. Une allégation halal sur un produit destiné au consommateur, rend-elle obligatoire une certification halal ?

La certification n'est pas obligatoire mais elle peut être demandée par le client et/ou par la réglementation du pays.

Les produits considérés par définition halal (lait, œufs, huile, légumes...) ne nécessitent pas de certification halal.

13 - Les matières premières doivent-elles être toutes certifiées Halal pour obtenir une certification Halal de mon produit ?

Pas obligatoirement, mais elles doivent être approuvées sur la base du référentiel de l'organisme certificateur. Selon le cas où une matière première est considérée critique ou non, les documents à fournir différeront.

14 - Qu'en est-il des dénominations ou images mettant en avant des ingrédients haram (Ex. aromes Jambon, bacon, mojito,)

Il devrait être évité de faire référence à des ingrédients haram que ce soit par une image ou une dénomination sur les produits halal.

15 - Quelles sont les exigences pays tiers et où peut-on les trouver ?

Les exigences sont de plusieurs niveaux

- Réglementaires
- Normatifs
- Référentiels privés
-

Ces informations peuvent être disponibles

- Sur les sites régaliens
- Sur les sites des instituts de normalisation des pays concernés
- Ou auprès de FranceAgrimer et/ou de BusinessFrance
-

16 - Y a-t-il des disparités entre Etats membres ?

Oui, par exemple, certains pays n'appliquent pas la dérogation abattage rituel (sans étourdissement) prévue par le considérant 18 du règlement n°1099/2009 du 27/09/2009 du Conseil sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

17 - Seul le sang de porc est-il interdit ?

Le sang de toutes les espèces animales est interdit (source codex).

18 - Dans le cadre d'une production halal le recyclage (rework) est-il autorisé ?

Oui, si ceux-ci sont conformes aux exigences halal.

19 - Les emballages rentrent-ils dans le champ des exigences halal ?

Certains clients peuvent avoir des exigences mais, il n'y a généralement peu ou pas de risque sur les emballages.

20 - Peut-on utiliser une MP Kosher dans une production Halal ?

Oui, dans le cas où cette matière première est également halal soit par définition ou soit par certification.

21 - Quelles sont les exigences halal au regard de produits dont le process de fabrication fait intervenir de l'éthanol ? Y a-t-il des seuils « acceptables » ?

Ces exigences sont variables en fonction des clients et des pays.

Selon les cas, il peut y avoir des seuils acceptables, par exemple 0,1% dans le produit fini et 0,5% dans le produit intermédiaire en général. Il n'existe à ce jour pas de règle générale au niveau international.

22 - Certains ingrédients d'origine animale exemple le lait, le miel, les œufs sont-ils par définition halal ?

Ces ingrédients sont considérés par définition halal, néanmoins du point de vue de l'alimentation animale, le client pourrait avoir des exigences.

23. Peut-on utiliser des ingrédients halal dans le circuit conventionnel ?

Les matières premières et ingrédients halal peuvent être utilisés dans toutes les fabrications des produits du fabricant. Il n'y a pas à date d'obligation d'informer sur l'étiquette ou dans la liste des ingrédients de la spécificité halal de l'ingrédient.

24 - Quel est le statut de la présure ?

La présure est un coagulant naturel du lait, issue de la caillette du veau, utilisée de longue date dans la fabrication des fromages.

Il semblerait que les avis diffèrent selon les clients et les pays. La présure issue de l'animal non abattu rituellement peut être refusée.

25 - Qu'entend-on par séparation physique ?

La séparation physique est une séparation dans l'espace et/ou dans le temps. Elle est couramment utilisée lors des productions dédiées (production alternée dans le temps) ce qui peut se traduire par une séparation, dans une même pièce ou non, avec une signalétique précise (ex. étiquette couleur, signalétique au sol pour séparer les produits halal des produits non halal).

26 - Un conditionneur doit-il également obtenir la certification pour que son produit soit certifié halal ?

La certification halal n'est pas obligatoire d'un point de vue réglementaire mais elle peut être imposée par les clients ou les organismes de certification sur la base de référentiels privés.

Elle porte sur les ingrédients et les produits finis et process y compris le conditionnement.

Le conditionneur doit s'assurer du caractère halal auprès de ses fournisseurs et lors de son opération de conditionnement.

27 - Comment se passe le processus de certification pour l'opérateur qui souhaite faire une fabrication halal ?

Les éléments de réponse figurent dans le guide de l'ANIA de bonnes pratiques de fabrication de denrées transformées halal qui permet de préparer l'opérateur à une certification éventuelle.

En matière de processus de certification les modalités dépendent de chaque organisme et du type de produit.

Selon les pays « Il est recommandé d'avoir une équipe halal, un manuel halal reprenant tous les actions mises en oeuvre pour maîtriser le caractère halal des denrées alimentaires concernées et de réaliser des audits halal.

»

28 - Etiquetage dénomination du produit

Il est recommandé d'être prudent sur certains mots qui peuvent être jugé illicite selon les exigences clients.

Par exemple : vin, bière, crocodile ou ourson qui sont des animaux illicites en islam ne peuvent être utilisés pour désigner des produits destinés à la consommation.

Avec le soutien de :

