

PDF hosted at the Radboud Repository of the Radboud University Nijmegen

The following full text is a publisher's version.

For additional information about this publication click this link.

<http://hdl.handle.net/2066/91424>

Please be advised that this information was generated on 2019-04-22 and may be subject to change.

NIJMEGEN SOCIOLOGY OF LAW WORKING PAPERS SERIES



2011/02

Tetty Havinga
Carolien Gerards

Halal en koosjercertificering in
Nederland

Een verkennend onderzoek naar de
regulering van halal en koosjer
voedsel in Nederland

The Institute for Sociology of Law is part of the Law Faculty of the Radboud University Nijmegen. It has a long tradition of empirical research in the area of law and society. Special focuses are the legal professions, food safety regulation, migration law and anti-discrimination law. The researchers at the Institute have different disciplinary backgrounds (including law, sociology, anthropology, development studies, Middle Eastern studies) and much of their research is interdisciplinary.

The Nijmegen Sociology of Law Working Paper Series provides a vehicle for staff members, PhD students and fellows to rapidly disseminate their research results.

ISSN 2212-7844

Nijmegen Sociology of Law Working Papers Series 2011/02

Centre for Migration Law
Faculty of Law
Radboud University Nijmegen
P.O. Box 9049
6500 KK Nijmegen
The Netherlands

Editors Dr. Tetty Havinga, t.havinga@jur.ru.nl
 Friso Kulk MA LLM
 Dr. Anita Böcker

Lay-out Hannie van de Put

Cover photo Erik van 't Hullenaar

© 2011, Tetty Havinga, Carolien Gerards

url: www.ru.nl/rechten/SociologyofLawWorkingPapers

HALAL EN KOOSJERCERTIFICERING IN NEDERLAND EEN VERKENNEND ONDERZOEK NAAR DE REGULERING VAN HALAL EN KOOSJER VOEDSEL IN NEDERLAND

Tetty Havinga & Carolien Gerards*

Abstract

Based on interviews with 16 firms in the Netherlands that produce halal and/or kosher food products, this paper investigates their experiences with certification. In addition, a halal and a kosher certification agency were interviewed. Firms have two motives for producing halal and/or kosher food: 1) at the request of an existing or future customer, or 2) to open new markets or keep existing markets. The experiences of firms with choosing a certification agency, with implementing halal or kosher requirements and with monitoring and enforcement of compliance with the requirements are discussed.

Key words

Food; certification; halal; kosher; enforcement; compliance.

1. INLEIDING EN OPZET VAN HET ONDERZOEK

Inleiding

Halalvoedsel is de afgelopen jaren steeds meer onder vuur komen te liggen in Nederland. Zo protesteerden dierenrechtenorganisaties in 2006 tegen de verkoop van ritueel, onverdoofd geslacht vlees door Albert Heijn.¹ Daarna stapte de supermarktketen over op een certificeerder die verdoofd slachten wel toestaat.² Dit leidde vervolgens tot waarschuwingen van moslims dat het vlees niet werkelijk halal zou zijn.³ Behalve kritiek van dierenrechtenactivisten bestaat er ook weerstand tegen halal geslacht vlees op basis van een anti-islamitisch ressentiment. Zo protesteerde de PVV in juni van het afgelopen jaar tegen het serveren van halalvlees tijdens de jaarlijkse barbecue van de Haagse gemeenteraad.⁴

De media besteden ook regelmatig aandacht aan berichten dat halalvlees niet halal zou zijn. Zo bleek uit een rapportage van de *Keuringsdienst van Waarde* dat broodjes kebab ten onrechte als halal verkocht werden.⁵ Dit roept

* T.Havinga@jur.ru.nl.

1 'Duizenden tegen halal vlees AH' (*de Volkskrant* 25 oktober 2006), 'Haal halalvlees uit de schappen' (*de Volkskrant* 26 oktober 2006).

2 'AH: halalvlees toch van verdoofde dieren' (*de Volkskrant* 31 oktober 2006).

3 'Moslims: Halal vlees Albert Heijn is niet halal' (*Elsevier* 3 november 2006).

4 'PVV tegen halal vlees bij Haagse barbecue' (*Algemeen Dagblad* 23 juni 2010).

5 'Keuringsdienst van Waarde', *RVU*, 21 januari 2010.

de vraag op hoe consumenten zeker kunnen weten of bepaald voedsel halal is. Consumenten kunnen vaak niet zelf aan een product zien of het een halal product is. Ze moeten daarvoor afgaan op de informatie van de verkoper, producent of de informatie op de verpakking.

Mede omdat de Nederlandse overheid voor zichzelf geen rol zag weggelegd in de regulering van halal en koosjer, is de markt gaan voorzien in verschillende halalkeurmerken.⁶ Deze beogen de waarborg te bieden dat een product voldoet aan de eisen van halal. Dit onderzoek tracht bij te dragen aan de kennis over het functioneren van de regulering van zowel halal als koosjer voedsel. Het sluit aan bij eerder onderzoek dat hiernaar gedaan is. In een onderzoek dat is uitgevoerd in opdracht van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Visserij werd op basis van consumentenpanels geconcludeerd dat moslimconsumenten de indruk hebben dat producten die als halal verkocht worden, niet daadwerkelijk halal zijn.⁷ In een ander onderzoek werd op basis van panels daarentegen geconcludeerd dat Nederlandse consumenten de halal voedselketen juist wel betrouwbaar vinden.⁸ In de onderzoeken werd verder geconcludeerd dat consumenten de huidige situatie met verschillende halalkeurmerken onoverzichtelijk vinden⁹ en het idee hebben dat het systeem hen de toegang tot goede informatie belemmert.¹⁰ Van Waarden en Van Dalen brachten in 2010 de certificeringsmarkt van halal in kaart. Zij concludeerden dat certificeerders veelal in onderling conflict zijn. Bovendien zijn er volgens hen veel certificaten van een lage kwaliteit en/of nepcertificaten.¹¹

De vraag rijst hoe medewerkers van bedrijven die in het bezit zijn van een halal en/of koosjer certificaat denken over het functioneren van certificeringsinstanties. Zij zien immers hoe controles op halal en koosjer in de praktijk in zijn werk gaan. In dit onderzoeksverslag staan hun ervaringen centraal. Allereerst zal worden ingegaan op het uitgevoerde onderzoek en de respondenten. Vervolgens zal een korte schets worden gegeven van wat halal en koosjer is. Aan de hand van de afgenomen interviews zullen hierop volgend de motieven voor certificering en de keuze voor een bepaalde certificeerder behandeld worden. Daarnaast zal worden ingegaan op de implementatie van certificering, de kosten hiervan en de controle en handhaving. Bovendien zal aan de orde komen hoe respondenten werkzaam in de halalbranche denken over een nationaal halalkeurmerk en een eventuele rol voor de overheid. In de conclusie zal geëvalueerd worden hoe respondenten denken over certificeerders.

6 Van Waarden & Van Dalen 2010b, p. 259.

7 Smits & Van den Berg 2003, p. 32.

8 Bergeaud-Blackler & Evans 2010, p. 48.

9 Smits & Van den Berg 2003, p. 34.

10 Bergeaud, Blackler & Evans 2010, p. 48.

11 Van Waarden & Van Dalen 2010a, p. 33.

Methode

In dit onderzoek staan de ervaringen centraal van bedrijven die halal en/of koosjere voedselproducten op de markt brengen. In totaal hebben wij met achttien verschillende instanties gesproken. Zestien van deze instanties zijn bedrijven die halal of koosjerproducten op de markt brengen. Daarnaast hebben we een halalcertificeerder en koosjercertificeerder gesproken.

Er hebben zeven persoonlijke interviews met medewerkers van bedrijven plaatsgevonden. Daarvan waren er zes bedrijven werkzaam in de halalbranche en een in de koosjerbranche (hierna: halalbedrijf en koosjerbedrijf). De tijdsduur van deze persoonlijke interviews bedroeg tussen een half uur en twee uur. Er hebben eveneens acht telefonische interviews met bedrijven plaatsgevonden. De tijdsduur van deze telefonische interviews bedroeg tussen de tien minuten en een half uur. Tot slot heeft een bedrijf een vragenlijst ingevuld.

Verder hebben er twee persoonlijke interviews met certificeerders plaats gevonden. Het gaat hierbij om een halalcertificeerder en een koosjercertificeerder. Graag hadden wij op zijn minst met nog een andere grote halalcertificeerder in Nederland gesproken. Ondanks herhaaldelijke pogingen is het helaas niet gelukt een afspraak met deze certificeerder te maken.

Respondenten

De meeste respondenten wilden graag meewerken aan dit onderzoek. Desalniettemin spraken wij vier bedrijven die niet mee wilden werken. Een medewerker van een bedrijf gaf aan dat het ging om bedrijfsgevoelige informatie die het bedrijf niet wilde delen. Een andere medewerker gaf een vergelijkbare reden: dit bedrijf zag na intern overleg en wegens een slechte ervaring in het verleden af van deelname aan het onderzoek. Daarnaast gaven twee medewerkers aan niet mee te willen werken in verband met tijdgebrek.

Sommige respondenten hebben aangegeven dat zij liever niet wilden dat hun naam of die van het bedrijf genoemd werd. Om die reden is besloten om in het geheel geen namen van bedrijven en personen te vermelden in dit onderzoeksverslag. Wel wordt er een algemene beschrijving van de bedrijven gegeven.

Aard van bedrijven

De omvang van de bedrijven verschilt. Ongeveer de helft is als 'klein' te kwalificeren. Daarnaast is een kwart 'middelgroot' en een ander kwart 'groot'. De bedrijven zijn werkzaam in verschillende branches. Het gaat hierbij om de volgende segmenten: Snoep, chemische industrie, bakkerij, visserij, vleeswaren en drank. Een aantal bedrijven in dit onderzoek bedient alleen de Nederlandse markt. Daarnaast is er een aantal bedrijven dat exporteert naar het buitenland. De koosjerbedrijven zijn productiebedrijven en exporteren veelal naar

het buitenland. Dit komt overeen met het algemene beeld dat bestaat. In Nederland is de markt voor koosjer namelijk te klein. De export van koosjer bedrijven vindt plaats naar andere landen in Europa, Israël en de Verenigde Staten.

De meeste halalbedrijven zijn werkzaam in de vleesverwerkende industrie. Hieronder zijn er zowel bedrijven die vlees produceren als leveren, of uitsluitend leveren aan bijvoorbeeld supermarkten en horeca. De koosjerbedrijven produceren daarentegen geen vlees, maar verschillende andere voedselproducten.

Bedrijven kunnen ervoor kiezen om uitsluitend halal en/of koosjer of ook andere producten op de markt te brengen. In dit onderzoek produceren of verhandelen tien van de zestien bedrijven uitsluitend koosjer of halal en zes zowel halal en/of koosjer als niet-halal en niet-koosjer. Vijf bedrijven beschikken over een koosjercertificaat, negen over een halalcertificaat, terwijl twee bedrijven beschikken over zowel een halalcertificaat als een koosjercertificaat. Een bedrijf heeft twee halalcertificaten voor twee verschillende productielocaties. Twee bedrijven produceren uitsluitend koosjer/halal, maar laten het product alleen certificeren wanneer dit gevraagd wordt door de klant. Tot slot produceren twee bedrijven halal/koosjer, maar hebben zij ervoor gekozen om niet met certificeerders te werken.

Certificeerders

De koosjercertificaten van bedrijven in dit onderzoek zijn afkomstig van twee verschillende instanties: het Nederlands Opperrabbinat en de Orthodox Union. De halalcertificaten zijn van zeven verschillende instanties afkomstig. De respondenten hebben te maken met vijf Nederlandse halalcertificeerders Nationale Halalkeur, HIC, HalalCorrect, HQC, HalalOffice, HFFIA (Halal Feed and Food Inspection Authority). De overige twee zijn gevestigd in Duitsland.

Halal en koosjer

De Islamitische spijswetten schrijven voor welk voedsel verboden is voor moslims. Letterlijk betekent *halal* 'toegestaan' en *haram* 'verboden'. Verboden is onder andere het nuttigen van varkensvlees, bloed, alcohol en vlees dat niet ritueel is geslacht. Voor de slacht is belangrijk dat het dier niet dood of ziek is voor de slacht. Verder dient het dier met een scherp mes zo snel mogelijk de keel worden doorgesneden. Hierbij dient de naam van Allah te worden aangeroepen.¹² Discussie bestaat over de vraag of de slachter een moslim dient te zijn. Volgens sommige moslims kan het ook geoorloofd zijn wanneer een jood of christen het dier slacht. Daarnaast bestaat er discussie over de vraag of die-

12 Havinga 2010.

ren verdoofd mogen worden geslacht.¹³ Ook de respondenten uit ons onderzoek denken hier verschillend over. Zo wees een respondent erop dat er bij het slachten van kippen een schok wordt gegeven die ervoor zorgt dat de kip tijdelijk buiten bewustzijn is, maar nog niet dood is. Een ander aspect van halal is het belang van goede hygiëne, zoals enkele respondenten in dit onderzoek benadrukken.

De joodse spijswetten (kasjroet) die bepalen wat genuttigd mag worden (koosjer) zijn uitgebreider. Deze spijswetten gaan in op de productie, voorbereiding en consumptie van voedsel. Voor gelovigen is het verboden bepaalde dieren te eten (alle dieren die kruipen, varkensvlees, konijn en schaaldieren). Daarnaast zijn er eveneens regels voor de slacht van dieren. De slager dient speciaal voor de slacht te zijn opgeleid. Voor de slacht wordt het dier gezegend waarna het met een speciaal mes wordt geslacht. Ook bij koosjer is er de opvatting dat er niet verdoofd mag worden geslacht. Verder dient rood vlees en gevogelte gezouten te worden en dient het bloed te worden verwijderd. Behalve voor de slacht, bestaan er ook regels voor het bereiden en nuttigen van bepaalde voedingsmiddelen tegelijkertijd of vlak na elkaar. Zo dient zuivel en vlees strikt gescheiden te worden gehouden en mag er na het nuttigen van vlees gedurende enkele uren geen zuivel worden genuttigd.¹⁴ Ook voor koosjer productie is hygiëne belangrijk. Verder bestaan er speciale regels voor 'koosjer tijdens Pesach'. De joden herdenken tijdens dit feest de uittocht uit Egypte en de bevrijding van slavernij. Gedurende een periode van acht dagen is gerezen brood en al het gegist voedsel onrein en mag dan ook niet genuttigd worden.¹⁵ Enkele bedrijven in dit onderzoek produceren koosjer voor Pesach. Zij dienen dan aan speciale regels te voldoen.

13 *Idem.*

14 *Idem.*

15 Persoonlijke informatie verkregen van het Nederlands Opperrabbinat (9 juli 2010).

2. CERTIFICERING: MOTIEVEN EN IMPLEMENTATIE

Motieven voor halal/koosjer productie en certificering

Uit de interviews blijkt dat bedrijven vanwege twee redenen overgaan tot de productie of handel in halal of koosjer voedsel. Ten eerste gingen sommige bedrijven hiertoe over op verzoek van klanten: bestaande klanten wilden bijvoorbeeld graag het assortiment uitbreiden. Andere bedrijven kregen een nieuwe klant met het verzoek een halal of koosjer product te leveren. Zo spraken we bijvoorbeeld een koosjerbedrijf dat koosjer produceert op basis van de vraag van een klant uit het buitenland. Andere bedrijven zagen in de productie of handel in halal/koosjer een mogelijkheid hun markt uit te breiden, te behouden of te verkrijgen. Dit laatste motief lijkt vooral op te gaan voor de halalbedrijven in dit onderzoek.

Wanneer een bedrijf halal of koosjer produceert kan een volgende keuze erin bestaan om het product te laten certificeren. Een van de redenen om hiertoe over te gaan is dat het certificaat de betrouwbaarheid van de halal/koosjer status van het product zou vergroten. Dit kan daarbij bovendien functioneren als een de-facto voorwaarde om met andere bedrijven te kunnen handelen en/of het product te kunnen verkopen. Zo gaf een respondent uit de vleesverwerkende industrie aan: 'En ja goed als ik een producent spreek die zegt wij produceren halal, maar wij hebben nog geen certificaat, dan krijg ik al een onderbuikgevoel zeg maar.' Het onderbuikgevoel lijkt te duiden op een wantrouwen jegens producenten die nog niet gecertificeerd zijn. Dit bedrijf wil dan ook uitsluitend zaken doen met producenten die gecertificeerd zijn door één bepaalde certificeerder. Een andere respondent gaf aan dat hij pas werkelijk tot de verkoop van zijn product kon overgaan na het verkrijgen van het certificaat. Voor hem functioneerde het certificaat dus als een voorwaarde om te kunnen toetreden tot de markt. Een respondent uit de vleesverwerkende industrie vertelde verder dat hij zijn vleesleveranties zelf ook controleert en dat het certificaat eigenlijk vooral functioneert als een waarborg naar de buitenwereld toe. Het certificaat beoogt dus (op zijn minst naar de buitenwereld toe) de halal of koosjer status van een product te waarborgen. De hoop of verwachting is dat dit zal leiden tot grotere verkoop.

Daarnaast spraken wij twee respondenten die niet over certificering beschikken. Zij produceren of handelen uitsluitend halal en vinden een certificaat niet nodig. Een van deze respondenten gaf aan: 'Ik word toch niet halal omdat X [naam van een certificeerder] er een papiertje bij doet.' Ook de kosten van certificering kunnen mogelijk een rol spelen bij de keuze om niet over te gaan tot certificering.

Keuze certificeerder

In de bespreking van de redenen om te werken met een bepaalde certificeerder, is het belangrijk om een onderscheid te maken tussen halalbedrijven en koosjerbedrijven. Zoals eerder verteld is de koosjermarkt veel kleiner dan de halalmarkt. Dit leidt er toe dat er niet alleen weinig koosjerbedrijven zijn, maar dat ook veel minder koosjercertificeerders dan halalcertificeerders actief zijn in de Nederlandse markt. Vanwege deze omstandigheden zijn er in dit onderzoek niet alleen minder koosjerbedrijven dan halalbedrijven geïnterviewd, maar lijken koosjerbedrijven veelal met dezelfde certificeerder te werken.

Het feit dat er weinig koosjercertificeerders actief zijn in de Nederlandse markt, betekent dat koosjerbedrijven minder afwegingen kunnen maken in hun keuze voor een certificeerder. Uit de interviews bleek bovendien dat de koosjerbedrijven vaak al lange tijd aan de certificeerder verbonden zijn en de relatie historisch gegroeid is. Hierdoor lijken de verschillende afwegingen ook gewoonweg niet van toepassing in de keuze voor een certificeerder.

Nederlandse halalbedrijven kunnen volgens een schatting daarentegen kiezen uit 30 tot 40 verschillende certificeerders.¹⁶ Uit de interviews bleek dat gecertificeerde bedrijven meestal de certificeerder zelf hadden benaderd. Het omgekeerde is echter ook mogelijk, certificeerders werven namelijk ook actief. Veelal zien we vier argumenten voor de keuze voor een bepaalde halalcertificeerder terugkomen: de bekendheid en het imago van het certificaat, de vraag van klanten, de strengheid en de kosten. De goede bekendheid van de certificeerder kan daarbij als een eerste toetssteen fungeren. 'Als je een certificaat hebt die verder nergens erkend wordt, dan heb je er niet zo gek veel aan', gaf een van onze respondenten aan. Een ander bedrijf werkzaam in de levensmiddelenbranche gaf aan zelf een onderzoek te hebben gedaan naar de verschillende certificeerders. Leidend hierbij was eveneens welke bedrijven goede referenties konden leveren. Daarnaast gaf hij aan: 'Als ik in Dubai bijvoorbeeld [de naam van deze certificeerder] noem, dan zeggen ze: oké, dat is een geloofwaardig instituut.'

De keuze voor een certificeerder kan ook afhangen van de vraag van de klant. Bedrijven die naar het buitenland exporteren kunnen niet altijd gebruik maken van de certificeerder waar zij in Nederland mee werken. Zij gaan dan in zee met certificeerders die in het desbetreffende exportland als betrouwbaar te boek staan. Een van de respondenten vertelde over productie van zijn bedrijf in een ander land: '... daar moet je echt een andere certificeerder voor gaan zoeken wil je een beetje betrouwbaar overkomen.'

Verschillende respondenten gaven echter aan dat strengheid zeker ook als belangrijk wordt ervaren in de keuze voor een bepaalde certificeerder. Het

16 Van Waarden & Van Dalen 2010b, p. 259.

gaat er dan vooral om of er goed wordt toegezien op het concept halal en of de hygiëneregels goed worden toegepast. Bij het noemen van 'strengheid' als een factor kan het mogelijk een rol spelen of een respondent zelf al dan niet religieus is. Dit impliceert echter niet dat onder 'seculiere bedrijven' het concept halal/koosjer niet serieus wordt genomen. Een respondent werkzaam in een koosjerbedrijf gaf aan dat hij zelf niets met het concept heeft, maar dat gezien het feit dat hij zich eraan gecommitteerd heeft hij er zorg voor draagt dat alles volgens de regels verloopt. Dit lijkt ook logisch gezien het feit dat in deze branche veel valt of staat met de reputatie van een bedrijf. Een bedrijf heeft er uiteraard geen belang bij bekend te staan als onderneming die het concept halal of koosjer niet serieus neemt.

Drie respondenten noemden de prijs van certificering als een motief om voor een bepaalde certificeerder te kiezen. Een medewerker van een bedrijf in de chemische industrie vertelde: 'Er zijn ook organisaties die zich baseren op prijzen afhankelijk van de omzet en dat soort grappen. Daar hebben we nee tegen gezegd. We bepalen een vaste prijs voor een bepaalde dienst die men verleent en gaan niet een bepaald deel van de winst daarheen sjouwen.' Een medewerker van een bedrijf in de vleesverwerkende industrie gaf eveneens aan dat prijzen niet te hoog mogen zijn, aangezien controlerende instanties niet dagelijks bezig zijn met controles. Als we vroegen naar de kosten van certificering, dan waren respondenten veelal nogal terughoudend in het noemen van de prijs (de hoogte hiervan wordt later in dit verslag behandeld). Tegelijkertijd gaven sommige respondenten aan dat ze de certificering duur vonden en dat het ook gewoonweg om een commerciële business gaat. De respondent die onderzoek had gedaan naar de verschillende certificeerders vertelde: 'Sommigen, ik wil de namen niet noemen, zeiden tegen ons: Oké, we gaan eventjes kijken, we komen, we kijken en als dat goed is dan moeten jullie dit betalen. Het geld, de factuur komt eerst en daarna zouden ze komen.' Eveneens zei hij: 'Eigenlijk was het voor ons de gemakkelijkste manier om iets te hebben en daarna te gaan verkopen. Maar dat hebben we niet gekozen. Want we hebben een groot respect naar de mensen en de geloven.'

Ook voor een bedrijf dat niet vanwege ideële motieven maar op puur commerciële gronden gecertificeerd wil worden, zou het echter kortzichtig zijn om de keuze van een certificeerder uitsluitend te baseren op de kosten. Willen klanten het halal of koosjere product afnemen dan is het immers essentieel dat het certificaat voldoende vertrouwen wekt. Daarbij kunnen ook consumenten potentieel een belangrijke rol vervullen. Een respondent gaf bijvoorbeeld aan dat er in gebedshuizen wel eens wordt aangekondigd dat sommige producten van bedrijven niet voldoen aan de standaarden.

Tot slot vertelde een respondent werkzaam in de vleesverwerkende industrie dat het van belang kan zijn dat er een instantie is die de certificeerder

controleert: ‘... het moet wel gekoppeld zijn aan een derde... want wie controleert die stichtingen en certificaatinstellingen? Niemand... dus er moet wel een overkoepelende organisatie zijn die de stichting of de certificaatinstelling controleert. En die bestaan dan niet en dan is het einde zoek natuurlijk.’

Certificering: implementatie

Niet altijd konden we achterhalen hoe de eerste kennismaking en certificering door de certificeerder was verlopen. Regelmatig bleek de persoon die destijds betrokken was bij dit proces niet meer werkzaam in het bedrijf. Wel kan er een beschrijving worden gegeven van hoe certificering plaatsvindt als er sprake is van een nieuw te certificeren product. Allereerst leek de tijdsperiode voor certificering van bedrijf tot bedrijf te verschillen. Antwoorden varieerden van drie maanden tot een jaar. Het soort product lijkt hierbij een rol te spelen. Anderzijds werd er ook door een respondent aangegeven dat als je je wilt laten certificeren, dit bij wijze van spreken dezelfde dag nog geregeld kan zijn. Ook bleek uit eerder onderzoek dat ‘doe-het-zelf-certificering’ voorkomt. Dit betreft bedrijven die bijvoorbeeld op een website een eigen halalcertificaat ontwerpen.¹⁷

De certificering kan zowel plaatsvinden per bedrijf, bedrijfslocatie, product of productierun. Wanneer een bedrijf in het geheel gecertificeerd is, is dit verbonden aan een tijdsperiode, meestal van een jaar. In een bedrijf vond de certificering per productielocatie plaats. Opvallend was dat er in dit bedrijf met twee verschillende certificeerders werd gewerkt. Reden hiervoor was dat op de ene locatie ook niet-halal/koosjer producten werden geproduceerd. Op die locatie kon daarom niet met een bepaalde certificeerder gewerkt worden. Men is toen op zoek gegaan naar een andere certificeerder, die hiertegen geen principiële bezwaren had.

Er lijkt verschillend te worden gedacht over de noodzaak tot scheiden. In de praktijk blijkt dat in sommige bedrijven alleen halal of koosjer wordt geproduceerd, terwijl in andere bedrijven zowel niet-halal/koosjer als andere producten worden geproduceerd. Wel wijzen alle bedrijven erop dat het belangrijk is dat er geen contaminatie kan plaatsvinden met niet-halal/koosjer producten.

De eerste stap in het certificeringsproces is het opsturen van de receptuur met grondstofs specificaties. Hierbij is het meestal ook van belang dat de grondstoffen een certificaat bezitten. Een respondent vertelde dat hij een lijst heeft opgesteld van bepaalde standaarden waar een leverancier aan moet voldoen. Op die manier bepalen zij of ze ingrediënten van een bepaalde leverancier kunnen accepteren of niet. Ze hechten er hierbij ook specifiek waarde

¹⁷ Van Waarden & Van Dalen 2010b, p. 267.

aan dat alles goed beschreven staat in het HACCP-handboek. ‘... natuurlijk moet het allemaal halal geslacht zijn en halalproducten zijn... Maar hoe gaat het dan in die vrachtwagen, hoe is het gescheiden, is het gescheiden door middel van kratten, is het gescheiden door middel van kratten en verpakking, dat moet allemaal beschreven staan.’ De respondent gaf aan dat hij ook wel eens steekproefsgewijs meeloopt om te kijken of de leveranciers zich aan zijn gestelde voorwaarden houden. De controle hierop vindt onder meer plaats door een extern auditbedrijf. Deze constructie kwamen wij nog een keer tegen in een interview. Zo spraken wij een medewerker van een bedrijf dat zowel halal/koosjer gecertificeerd is, als zijn richtlijnen voor halal/koosjer had laten vastleggen in het HACCP-handboek. Vervolgens wordt als een soort van dubbele controle door een extern audit bureau bekeken of de documenten en de regels in de praktijk ook worden nageleefd.

Twee bedrijven die zelf niet gecertificeerd zijn maar wel halal/koosjer producten verkopen gaven eveneens aan dat zij alleen werken met ingrediënten met een certificaat. Daarvan gaf een respondent specifiek aan dat hij alleen de eerste keer om een certificaat vraagt en dit niet elke keer opnieuw weer nodig acht. Soms wordt ook een verklaring van de leverancier dat de grondstof geschikt is voor halal/koosjer productie als voldoende beschouwd. Een medewerker van een bedrijf in de chemische industrie vertelde bijvoorbeeld dat wanneer het gaat om wat men noemt ‘virgin material’, stoffen die niet in andere processen gebruikt zijn en zijn toegestaan, een certificaat niet nodig is. Hij gaf aan: ‘En over het algemeen doet men [de certificeerder/controleur] dan niet moeilijk erover, zeker als er geen vetten bij zitten, geen dierlijke bestanddelen, geen plantaardige bestanddelen. Dan is het allemaal wel wat makkelijker.’ Een van de respondenten vertelde dat er in zijn bedrijf ook sprake is van een wederzijds netwerk waarbij certificerende instanties alleen grondstoffen van een bepaalde certificeerder erkennen. Een van de ongeschreven regels is daarbij dat een grondstof uit een ander land, ook een certificaat uit dit land dient te dragen. De certificeerder van dit bedrijf gaf aan dat ook praktische argumenten hierbij een rol spelen. Het is namelijk niet handig en bovendien erg kostbaar om naar een ander land af te moeten reizen om te controleren.

In sommige gevallen wordt het product, nadat de grondstoffen gecontroleerd zijn, als ‘halal’ dan wel ‘koosjer’ beschouwd door de certificeerder. Of dit voldoende is lijkt afhankelijk van het soort product en het productieproces. De meeste bedrijven gaven echter aan dat er ook op de werkplek zelf wordt gecontroleerd alvorens er een certificaat wordt afgegeven. Een medewerker van een bedrijf in de vleesverwerkende industrie waarbij de productie is uitbesteed, gaf aan dat het productieproces van begin tot het eind wordt gecontroleerd voordat er overgegaan kan worden tot certificering. Het gaat daarbij

om de aan en afvoer van vlees bij vleesfabrikanten, de machines, de werkomgeving, de machinelijn, het opslagproces, de verpakking en het vervoer. Hij gaf eveneens aan dat er een soort van initiële controle plaats vindt, waarna er alsnog kan worden besloten dat er niet wordt overgegaan tot certificering. 'Als wij hier een aanvraag doen wordt er natuurlijk sowieso de eerste keer gecontroleerd of het überhaupt wel mogelijk is [in een bedrijf halal/koosjer te produceren] Als zij zeggen 'nee, dit kan niet' dan stoppen wij met dit project of we zoeken een andere leverancier natuurlijk.' Het interview met de certificeerder bevestigt dit beeld: 'niet elke audit leidt tot certificering, helemaal niet.' Een andere respondent vertelde dat wanneer een nieuw product gecertificeerd wordt, er eerst monsters worden afgenomen en deze worden gecontroleerd. Er wordt dan specifiek gekeken of er geen alcohol, varkens of andere vleesresten in het product terecht zijn gekomen. Daarnaast wordt er op gelet of het productieproces voldoet aan hygiëneregels en of stoffen geen schade kunnen aanbrengen aan de menselijke gezondheid.

Een respondent gaf aan dat het tijdens de certificering voor kan komen dat er een werknemer van de certificeerder continue toezicht houdt op de productie. De respondent vertelde dat hij vermoedde dat dat alleen in specifieke gevallen gebeurt, wanneer een bedrijf bijvoorbeeld veel in het productieproces moet veranderen om 'halal te kunnen worden'. Hierbij lijkt met name de aard van het product en de indruk die de certificeerder heeft gekregen een rol te spelen. 'Als hij zeg maar een beeld heeft of een goed gevoel heeft, van dit gaat wel goed, ligt ook een beetje aan het product natuurlijk, ik bedoel kaassoufflés is natuurlijk een heel ander product dan vlees, en daar let hij dan denk ik op.'

Certificering: kosten

Van twee bedrijven hoorden we hoeveel zij voor de certificering betalen. Een eerste respondent vertelde dat hij per maand een bedrag tussen de 150 en 200 euro betaalt. Een andere respondent had het over 6 à 7000 euro per jaar. Deze medewerker vertelde dat wanneer daar weer een nieuw te certificeren substantie bij kwam, er opnieuw geauditeerd moet worden en er weer een paar duizend euro boven op dit bedrag kan komen. We spraken ook een voormalig medewerker van een bedrijf in de vleesverwerkende industrie die vertelde dat er in het bedrijf waar hij werkzaam was destijds 100 euro per maand voor certificering werd betaald.

Kosten die bedrijven betalen zijn onder andere het verzorgen van het certificaat, het uurloon van de controleurs en indien van toepassing de reiskosten en hotelkosten wanneer de controleurs uit het buitenland komen. Een respondent noemde de kosten van de zegel die moet verzekeren dat het product niet met andere producten in aanraking kan komen. Er lijkt een onderscheid te kun-

nen worden gemaakt tussen bedrijven die een bepaalde 'fee' voor het aantal halal/koosjere producten betalen en organisaties die vaste prijzen hebben. Bij de geïnterviewde koosjer bedrijven wordt er per productierun betaald wanneer de koosjer productie gedurende een bepaalde periode per jaar plaatsvindt.

Mogelijk kan het imago van de organisatie een rol spelen in de prijs. Een respondent werkzaam in de vleesverwerkende industrie gaf aan dat zijn bedrijf een stichting als certificeerder had gekozen. Hij vertelde dat de consequentie daarvan is dat je met een wat hij noemt 'low-profile organisatie' werkt. Tegelijkertijd noemde hij als voordeel dat bij hem niet betaald wordt op basis van het aantal kilo's, wat bij sommige bedrijven wel het geval is.

Enkele respondenten gaven aan dat de certificering toch ook vooral een commerciële business is. Een respondent was bijvoorbeeld van mening dat de hele certificering '80% geldmakerij en 20% geloofsovertuiging is.' Hij gaf aan dat er onder certificeerders over het algemeen een tendens bestaat om elke keer weer nieuwe kosten te berekenen. Hij gaf een voorbeeld van een bedrijf waarbij een certificeerder had gevraagd of de schepen waarmee de grondstoffen vervoerd worden 'dedicated' waren. Dat wil zeggen dat deze schepen nooit voor iets anders waren gebruikt, een vraag die onmogelijk met 'ja' kan worden beantwoord. Daarnaast vertelde dezelfde respondent dat er ongeveer een à twee keer per jaar een andere certificeerder was die hem probeerde over te halen om van zijn diensten gebruik te maken of hem probeerde over te halen bepaalde ingrediënten bij een bevriend bedrijf te halen. Hier zag hij echter geen reden toe, omdat hij tevreden is over zijn certificeerder.

3. CONTROLE EN HANDHAVING

Controle: wie

De controle in de halalbranche vindt meestal plaats door een medewerker van de controlerende instantie. Daarnaast kan het voorkomen dat er een zogenaamde 'interne controle' plaatsvindt, waarbij medewerkers van de bedrijven zelf het proces controleren. Van Waarden en Van Dalen beschrijven bijvoorbeeld dat er bij de certificeerders HIC en HQC met vrijwilligers wordt gewerkt die hun dagelijkse werk op islamitische wijze uitvoeren en hierover een verklaring afleggen.¹⁸

Bij de koosjer certificeerders gaat het veelal zowel om medewerkers van de certificerende organisaties als om rabbijnen, al dan niet in opdracht van de certificeerder. Dit laatste lijkt vooral een enkele keer per jaar te gebeuren door rabbijnen uit de landen waarnaar geëxporteerd wordt. We spraken echter ook een medewerker van een bedrijf dat niet exporteerde naar het buitenland, maar toch tijdens Pesach twee niet-Nederlandse rabbijnen op bezoek kreeg. Een bedrijf in Nederland dat door een buitenlandse certificeerder was gecertificeerd kreeg daarentegen controleurs uit Nederland op bezoek. Opvallend is dat wanneer er verschillende rabbijnen dan wel medewerkers van de controleur op bezoek komen, het geregeld voorkomt dat de controleurs het onderling niet met elkaar eens zijn. Zij kunnen dan verschillende opvattingen hebben over wat als 'koosjer' beschouwd kan worden en wat niet. Een van de respondenten die wij interviewden was ervan overtuigd dat wanneer er morgen nieuwe controleurs bij hem zouden komen, zij de nuance weer anders zouden leggen en op andere dingen zouden letten. Wanneer er zo'n onderling meningsverschil is vindt er over het algemeen een telefoontje plaats naar de centrale organisatie. De verantwoordelijke persoon geeft dan de uiteindelijke doorslag over de kwestie.

Controle: aangekondigd/onaangekondigd

De controle kan zowel aangekondigd als onaangekondigd plaats vinden. Een certificeerder gaf aan dat, uitgezonderd van de slachtprocessen waar altijd een controleur aanwezig moet zijn, hij eigenlijk altijd van te voren aankondigt wanneer hij langs komt. Slechts wanneer er vermoedens zijn dat er iets niet goed gaat, kan controle steekproefsgewijs plaatsvinden. 'Bij de andere bedrijven [dan slachthuizen] hangt het voor ons af van het gevoel van betrouwbaarheid. We proberen toch met de meeste bedrijven beschaafd om te gaan, dat we gewoon een mailtje sturen en even bellen van morgen is uw controle aan de beurt. En dat gewoon de juiste persoon aanwezig is, we proberen dat toch

18 Van Waarden & Van Dalen 2010b, p. 271.

zo te doen.’ In antwoord op onze vraag of je niet meer ziet wanneer je onaangekondigd langs komt, gaf hij aan dat hij door zijn jarenlange ervaring daar wel door heen kan zien.

Verskillende medewerkers van bedrijven die te maken hebben met aangekondigde controles gaven echter zelf aan dat hun certificeerder te alle tijde het recht heeft om ook onaangekondigd langs te komen. De certificeerder die wij spraken gaf aan dat dit bij hem ook is opgenomen in het contract. Over het algemeen lijkt het zo dat de controles van de koosjercertificeerders veelal onaangekondigd plaatsvinden. Er zijn echter ook halalcertificeerders die onaangekondigd controleren. Een respondent gaf aan dat hij wanneer hij een order krijgt, hij dit de certificeerder moet laten weten. Vervolgens komt de certificeerder minstens een keer tijdens het productieproces controleren, zonder dat het bedrijf weet wanneer dit plaatsvindt. Daarnaast kan het ook voorkomen dat de productie niet kan beginnen zonder dat er een controleur aanwezig is. Dit is meestal het geval in de vleesindustrie en eveneens tijdens koosjer voor Pesach. Een respondent vertelde echter dat hij ook wel eens belt naar de certificeerder om te vragen of het al mogelijk is om alvast te beginnen met de productie.

Controle: hoe vaak

De eerder genoemde certificeerder gaf aan dat de mate van controle van bedrijf tot bedrijf kan verschillen. Hij lijkt hierbij een soort van risico-inschatting te maken. De controle kan in het algemeen variëren van een tot twee keer per jaar tot dagelijks. Het is moeilijk om een algemeen beeld te schetsen van hoe vaak de controle plaatsvindt, zoals Van Waarden en Van Dalen ook beschrijven.¹⁹ Het zou daarnaast interessant zijn om verder te onderzoeken of er in variatie van de controle verschil is tussen halal en koosjerbedrijven. Het aantal koosjerbedrijven in dit onderzoek is te klein om hier uitspraken over te kunnen doen. Factoren die een rol lijken te spelen in de variatie op controle zijn of er naast de halal/koosjer productie ook andere productie plaats vindt, welk soort product er geproduceerd wordt en het vertrouwen dat de certificeerder heeft in het bedrijf. Een bedrijf werkzaam in de vleesverwerkende industrie gaf aan: ‘Als ze vraagtekens hebben kunnen ze vaker komen controleren. Maar er zijn ook tijden dan is het twee tot drie keer per jaar.’ Wanneer de kans op besmetting met andere producten klein is, lijkt de controle meestal slechts enkele keren per jaar plaats te vinden. Over het algemeen lijkt er in de vleesverwerkende industrie de meeste controle plaats te vinden. Een respondent werkzaam in de vleesverwerkende industrie gaf aan dat er wekelijks gecontroleerd wordt. Andere antwoorden varieerden van ‘een keer in de maand’, ‘eens in de

¹⁹ Van Waarden & Van Dalen 2010b, p. 270.

zoveel maanden' tot 'zes tot zeven keer per jaar'. Een van de certificeerders uit ons interview gaf aan dat wederzijds vertrouwen in deze variatie een belangrijke rol speelt.

Toch lijkt er niet altijd te worden gecontroleerd in bedrijven. Zo spraken we een voormalige medewerker van een bedrijf in de vleesverwerkende industrie die aangaf dat de certificeerder naar zijn weten een keer was langs geweest. Een andere respondent, eveneens werkzaam in de vleesverwerkende industrie gaf aan dat er alleen jaarlijks een audit plaats vindt, waarbij het bedrijf opnieuw gecertificeerd wordt. In de tussentijd had de medewerker de certificeerder nog niet gezien. Wel gaf de respondent in kwestie aan dat tijdens de audit alles aantoonbaar moet zijn en dat daar opmerkingen over plaats kunnen vinden. Die waren er naar weten van de medewerker echter nog nooit geweest.

Een andere medewerker van een bedrijf gaf aan de controleurs vrijwel nooit te zien. Alhoewel er met de certificeerder was afgesproken dat er steekproefsgewijs gecontroleerd zou worden, bleek dit in de praktijk niet te gebeuren. Een keer in het jaar betaalt hij de contributie en dat was het dan. 'Het is een groot vergiet, zo lek.' De medewerker in kwestie vermoedde dat het gebrek aan controle komt doordat de certificeerder het productieproces gewoonweg niet begrijpt. Een medewerker van een ander bedrijf gaf eveneens aan dat het voor buitenstaanders moeilijk kan zijn om een complex productieproces te doorgronden. Tegelijkertijd gaf hij aan dat dit voor andere instanties zoals de VWA en voor instanties die milieuvergunningen verlenen net zo ingewikkeld is en dat het van belang is alles zo transparant mogelijk te maken. In dit bedrijf werd wel regelmatig gecontroleerd door de certificeerder.

Controle: wat

De halalcertificeerder die wij spraken had de voorgeschreven criteria voor het verkrijgen van een halalcertificaat op papier staan. Voor de koosjercertificeerder die wij interviewden bleek dit niet het geval te zijn. De koosjercertificeerder in kwestie gaf aan dat de reden hiervoor is dat binnen de joodse traditie groot belang wordt gehecht aan de mondelinge overdracht. Gebrek aan schriftelijke criteria zou echter ook onduidelijkheid in de hand kunnen werken. Toen wij een van onze respondenten vroegen of er wel eens spanningen zijn met de eisen van andere controlerende instanties, gaf hij aan dat er totaal geen enkele spanningen zijn, omdat hij de richtlijnen niet kent.

Waar wordt door de certificeerder tijdens de controle op gelet? Allereerst is het belangrijk op te merken dat er gekeken wordt of de ingrediëntenlijsten die de certificeerders bezitten overeenkomen met wat men op de werkvloer aantreft. Een medewerker van een bedrijf in de vleesverwerkende industrie gaf aan dat de leverancierslijsten eveneens aan de certificeerder worden

doorgegeven. Daar mag dan geen afwijking in zitten wanneer men komt controleren. De medewerker van het bedrijf gaf aan dat de certificeerder zo bij zijn leveranciers langs kan gaan om te controleren. Dit hoeft niet te worden aangekondigd. Wanneer er een nieuwe substantie aan een product wordt toegevoegd, dient dit aan de certificeerder te worden doorgegeven. Vervolgens wordt het gecontroleerd en pas dan kan men met het bedrijf in kwestie gaan handelen. Dit punt kwam vaker naar voren tijdens de interviews. Een respondent werkzaam in de chemische industrie gaf aan: 'We hebben een lijst afgesproken van grondstoffen die wij op het terrein hebben. En als we daar dan wijzigingen in willen aanbrengen dan kan dat maar dat moeten we dat wel even doorgeven.' De grondstoflijsten blijken in de praktijk vrijwel altijd geregistreerd bij de certificeerder. Bij een bedrijf leek dit niet het geval te zijn. Hier werd echter wel aangegeven dat je tijdens een controle in ieder geval moet kunnen laten zien waar je grondstof vandaan komt.

Een respondent beschreef ons uitvoerig hoe de controle in zijn werk gaat. Wanneer hij gaat produceren komt er minstens een keer iemand langs om te controleren. Deze neemt dan monsters af van zijn product. Die monsters worden dan naar laboratoria van twee à drie verschillende landen gestuurd. De respondent gaf aan niet te weten om welke landen het gaat. De reden hiervoor is dat dit functioneert als een soort waarborg van de kant van de certificeerder. '...stel dat iemand het een beetje slecht bedoelt, dan kunnen ze met die laboratoria contact opnemen, gaan misschien iets regelen.' Op die manier kan hij dus niet de onafhankelijkheid van de controle beïnvloeden, zo geeft hij aan. Vervolgens analyseren laboratoria alle stoffen die in het product zitten. De resultaten van deze analyses worden vervolgens vergeleken met de eigen bevindingen van de respondent. Specifiek wordt er in dit geval op gelet of er geen alcohol of varkensolie in het product is verwerkt.

Naast de grondstoffen wordt er voornamelijk gelet op de mogelijkheid van besmetting met niet-halal of koosjer grondstoffen. Dit kan bijvoorbeeld bestaan uit gescheiden ruimtes voor productie, als ook gescheiden vervoer van halal/koosjer en niet-halal/koosjer. Een van de andere punten van aandacht die genoemd wordt is de hygiëne. Criteria met betrekking tot de hygiëne bleven tijdens de interviews soms wat vaag. Meestal gaven bedrijven een algemene omschrijving van de eisen. Het gaat er daarbij om of het personeel er netjes uitziet en of de ruimte waarin halal/koosjer producten gemaakt worden er 'goed uitziet'. Er lijkt hierbij een overlap te zitten met de controle op hygiëne die de VWA uitvoert, zoals enkele respondenten bevestigen.

Controle tijdens koosjer productie voor Pesach

Zoals eerder beschreven hebben we ook enkele medewerkers van bedrijven gesproken die alleen gecertificeerd worden tijdens de productie voor Pesach.

Gedurende enkele weken komen er dan rabbijnen of controleurs van de certificeerder op bezoek om permanent toezicht te houden. Een medewerker van een bedrijf in de levensmiddelenbranche vertelde dat er tijdens zijn koosjer productie twee rabbijnen aanwezig zijn die kijken of de spijswetten worden nageleefd. Er vindt dan allereerst een driedaagse schoonmaak plaats waarna de rabbijn in kwestie komt kijken. Er mogen dan geen andere producten aanwezig zijn. Zo mag er bijvoorbeeld geen pak melk in de koelkast staan. In het bedrijf in kwestie wordt gecontroleerd van begin tot het eind, van de plek waar de grondstoffen vandaan komen tot hoe ze vervoerd worden tot de vraag of de zegel waarin de grondstoffen vervoerd worden niet verbroken is bij aankomst.

Een bedrijf illustreerde het verschil tussen 'normaal koosjer' en 'koosjer voor Pesach', door te vertellen dat hij tijdens zijn productieproces simpelweg moet werken met ingrediënten die geschikt zijn voor Pesach. Hiermee implicerende dat er geen werkelijk verschil in zit. Het verschil tussen 'normaal koosjer' en 'koosjer voor Pesach' lijkt echter vooral samen te hangen met het soort product. Bij deegwaren bijvoorbeeld, is een ander productieproces vereist tijdens koosjer voor Pesach. Deeg mag dan namelijk niet rijzen.

Handhaving: op- of aanmerkingen

Het is natuurlijk ook interessant om te weten of bedrijven op- of aanmerkingen krijgen tijdens controles. Een respondent merkte op dat het vreemd zou zijn wanneer bedrijven veel op- of aanmerkingen zouden krijgen. Dat zou namelijk betekenen dat het proces niet goed geïntegreerd is in het systeem: 'Het zou ook raar zijn als het [op- of aanmerkingen] heel vaak zou voorkomen. Dan gaat er ergens in het proces iets niet goed. En dat streven wij hier ook niet na. We gaan niet iets halfs doen.' Wanneer je er serieus mee bezig zou zijn dan zouden op- of aanmerkingen niet nodig moeten zijn, zo wordt verondersteld. Bovendien gaven verschillende respondenten aan dat als de eisen met betrekking tot halal/koosjer eenmaal geïntegreerd zijn in het bedrijfsproces, naleving makkelijker wordt. Daarnaast kunnen bedrijven er natuurlijk ook belang bij hebben dat het goed gaat: 'Want kijk als jij die processen een keer hebt aangepast, dat is dan gewoon business hè. Als je dat niet doet, dan snij je zeg maar jezelf in de vingers, dan stopt de business.'

Toch lijkt het opvallend hoe weinig opmerkingen bedrijven zelf zeggen dat ze krijgen. Regelmatig zeiden ze zelfs dat ze nooit opmerkingen kregen. Wellicht zijn bedrijven niet bereid om te vertellen wat er niet goed gaat in hun bedrijf. Ook kan de wederzijdse afhankelijkheid van het bedrijf en de certificeerder een rol spelen.

Wanneer er voorbeelden werden gegeven van zaken die niet goed waren gegaan, dan ging het vaak om zaken die bij derden niet goed waren gegaan.

Een respondent vertelde ons dat ze werkten met een leverancier waarbij het vlees ook werd verwerkt in een ruimte waar varkensvlees werd verwerkt. De certificeerder had hierover bepaalde afspraken gemaakt die nog niet voldoende waren nageleefd. Het bedrijf in kwestie kreeg hier een rapport van en adviezen over hoe het beter zou kunnen. Deze aanpassingen moesten worden doorgevoerd voordat het bedrijf en de certificeerder verder wilden met de leverancier. Een ander voorbeeld betrof een bedrijf waarbij het een en ander onduidelijk was bij de leverancier van grondstoffen. De certificeerder die wij spraken gaf tijdens het interview aan dat er wel eens gecorrigeerd moest worden, 'maar niet dagelijks.' Wanneer dit dient te gebeuren is dit veelal bij bedrijven in de vleesindustrie. 'Want daar gaat het over geld, je kunt je voorstellen dit soort bedrijven die doen aan hun winst, hun winstmarge is erg laag, het gaat om massa's verkopen, dat is sowieso en de mentaliteit van de bedrijven. Het zijn geen bedrijven met strak bestuur, met bredere visie, het zijn meestal ja vader op zoon en het gaat om het overleven, de boerenmentaliteit laat ik zeggen en dat moet gewoon. En ja het is een stukje arrogantie bij, er zit er van alles en nog wat bij maar het is blijkbaar toch zo dat als je ze laat zien dat het niet kan en ze voelen dat, dan gaan ze het ook doen en als je dat vaker doet dan wordt er ook veel over gesproken [in de markt].'

Desondanks werden er door sommige bedrijven wel voorbeelden gegeven van op- of aanmerkingen op hun eigen bedrijf. Een respondent gaf aan dat ze wel eens een opmerking hadden gehad over bepaalde grondstoffen die niet waren aangemeld, maar wel op het terrein aanwezig waren. Een andere opmerking betrof een bedrijf dat gelatine op het bedrijf had staan. Dit werd niet geaccepteerd door de certificeerder.

De medewerkers van bedrijven die permanent onder toezicht staan gaven aan dat er bij deze vorm van toezicht altijd wel iets wordt gevonden wat beter kan en 'dat controleurs ook niet weken nutteloos willen rondlopen'. Daarbij werd echter wel opgemerkt dat het dan om details ging. Een medewerker vertelde bijvoorbeeld dat hij op zijn kantoor, dat afgesloten was van de productieruimte, een pot worstjes had staan. Er werd hem vervolgens verzocht die pot in de kast te zetten.

Respondenten gaven tijdens interviews aan dat de certificeerder in principe toegang heeft tot alle ruimtes. Een respondent wees ons er echter wel op dat alhoewel de controleurs in principe alles mogen zien, hij wel enige controle heeft over *wat* ze kunnen zien.

Handhaving: sancties

Behalve de manier waarop controles worden uitgevoerd, is het interessant te weten welke waarborgen voor naleving certificeerders hebben ingebouwd. Allereerst werd aangegeven dat wanneer certificeerders vraagtekens hebben,

ze vaker kunnen komen controleren. In het voorbeeld van het bedrijf waarin ook varkensvleesproducten geproduceerd werden, werd de fabrikant een bepaalde tijd geboden om de nodige aanpassingen door te voeren. Vervolgens komt de certificeerder opnieuw controleren en wordt er al dan niet goedgekeurd. Wanneer het certificaat per productierun wordt afgegeven kan de waarborg er eveneens uit bestaan dat het certificaat niet wordt afgegeven. Zoals de certificeerder en verschillende bedrijven in de vleeswarenindustrie aangaven, kan het bij op te leggen sancties van belang zijn of er sprake is van een opzettelijke fout of niet.

Twee respondenten gaven aan dat ze eigenlijk niet goed wisten wat er zou kunnen gebeuren wanneer iets niet goed zou gaan. Wel achtten ze het mogelijk dat als ultieme sanctie het certificaat kan worden ingetrokken. Geen van de gesproken bedrijven had dit ooit meegemaakt.

Handhaving: derden

Onafhankelijkheid van de controleur ten opzichte van het te controleren bedrijf kan een andere manier zijn om de betrouwbaarheid van de controle te waarborgen. Deze blijkt niet altijd te bestaan, zoals Van Waarden en Van Dalen eerder concluderen.²⁰ Zij geven aan dat 'zelfcertificering' niet verkeerd hoeft te zijn, maar dat het voor kan komen dat de suggestie wordt gewekt dat er sprake is van volledige onafhankelijkheid van de certificeerder ten opzichte van het te certificeren bedrijf.²¹

Een andere waarborg voor de betrouwbaarheid kan bestaan uit controle van de controleur door een derde, of accreditatie door een derde. Consumenten dienen immers af te gaan op wat certificeerders en bedrijven aangeven dat er in hun bedrijf gebeurt. Een verklaring van bijvoorbeeld een religieuze organisatie dat de certificeerder voldoet aan de door hem gestelde eisen kan bijdragen aan het vertrouwen dat consumenten hebben. Alle geïnterviewde bedrijven leken te werken met certificeerders die gelieerd zijn aan een derde. Natuurlijk is echter ook van belang wie die derden zijn en waar hun controle uit bestaat. De certificeerder die wij spraken had een Raad van Toezicht en was door verschillende religieuze organisaties erkend. In de praktijk betekent dit volgens hem dat de imam van deze 'Raad van Toezicht' ongeveer een dag per week aanwezig is en de uitgegeven certificaten mede ondertekent. Het is echter moeilijk om te achterhalen hoe onafhankelijk derde instanties precies zijn.

Accrediterende organisaties komen meestal een keer per jaar of eens in de twee jaar om de certificeerder te accrediteren. Daarbij is het vooral van belang dat de administratie goed op orde is. De certificeerder moet duidelijk

20 Van Waarden & Van Dalen 2010b, p. 273

21 *Idem.*

kunnen maken welke controles hebben plaatsgevonden en hoe dit is gebeurd. Internationaal zijn er grofweg twee grote, bekende organisaties. De eerste is de Jabatan Kemjuan Islam Malaysia (JAKIM). Dit is een aan de overheid gelieerde organisatie in Maleisië. Enkele respondenten gaven aan dat ze dit de meest betrouwbare organisatie vonden op het gebied van halal, vooral ook omdat het een overheidsorganisatie betreft. Een andere bekende organisatie is Majelis Ulama Indonesia (MUI), een particuliere Indonesische imamorganisatie.

Een belangrijke vraag is waar de accreditatie precies uit bestaat. Geen van de bedrijven die wij spraken was ooit bezocht door een derde instantie. Wel gaven sommige bedrijven aan dat het wel eens voor kan komen dat klanten, vooral uit het buitenland, willen dat een door hen aangewezen imam of rabbijn bij het bedrijf langs gaat. Daarnaast gaven sommige bedrijven wel aan dat ze er van op de hoogte waren dat een derde het bedrijf kan bezoeken. In de praktijk hadden ze dit echter nog nooit meegemaakt. Bedrijven waren ook niet altijd overtuigd van het nut van controle door een derde. 'Dan blijf je bezig', werd er door een van de respondenten gezegd.

Handhaving: vragen van derden

Een andere waarborg voor betrouwbaarheid kan bestaan uit de vragen die consumenten stellen. Op de vraag of bedrijven geregeld vragen van consumenten krijgen over wat er door het bedrijf onder halal of koosjer wordt verstaan werd verschillend gereageerd. Sommige bedrijven gaven aan veel vragen te krijgen van consumenten. Een respondent zei consumenten met vragen uit te nodigen om het bedrijf te bezoeken, zodat zij met eigen ogen kunnen zien hoe de productie er aan toe gaat.

Uiteraard kan het aantal vragen ook afhangen van het soort bedrijf en zijn doelgroep. Een respondent gaf bijvoorbeeld aan niet veel vragen te krijgen, maar voegde hier aan toe niet te verwachten dat hun logo voor de 'extremere moslim' afdoende is. Een andere respondent legde uit dat een goede uitleg op de website ook helpt.

Een respondent in de vleesverwerkende industrie vertelde dat er ook nogal wat misverstanden kunnen bestaan bij consumenten. Zo denken sommige mensen volgens hem nog steeds dat kippen met de hand geslacht kunnen worden. Zoals enkele respondenten aangaven is dit in de massaproductie van tegenwoordig gewoonweg onmogelijk.

4. ROL VAN DE OVERHEID

Nationaal halalkeurmerk

Een van de respondenten in dit onderzoek is gedurende enkele jaren bezig geweest met het opzetten van een nationaal halalkeurmerk. Samen met zestig à zeventig bedrijven, van de vleesindustrie tot de groothandel, heeft hij om de tafel gezeten om te kijken of men overeenstemming kon bereiken over een aantal punten met betrekking tot halal. De reden hiervoor was dat de bedrijven het erover eens waren dat het voortbestaan van de verschillende keurmerken onduidelijkheid in de hand werkt. Het idee was dan ook om een soort federatie te vormen waarbij op verschillende punten overeenstemming zou worden gevonden.

Deze overeenstemming is echter niet bereikt. Er bleek teveel onenigheid onder certificerende partijen om de handen ineen te kunnen slaan. Behalve mogelijke tegenstrijdigheid van commerciële belangen, gaf de respondent aan dat ook ego's elkaar in de weg leken te zitten. De een vond zichzelf beter, belangrijker en groter dan de ander wat overeenstemming belemmerde. Dit komt ook overeen met een constatering van eerder onderzoek, namelijk dat halalcertificeerders in conflict zijn over de definitie van halal, de uit te voeren controles en verschillende procedures.²² In de interviews die Van Waarden en Van Dalen afnamen met grote certificeerders in Nederland, kwam echter wel naar voren dat de meeste respondenten een nationaal halalkeurmerk zouden willen.²³ De overheid stelt zich eveneens op het standpunt dat het goed zou zijn wanneer er een nationaal halalkeurmerk zou komen.²⁴ Ook consumenten lijken over het algemeen nog steeds positief te staan ten opzichte van een dergelijk initiatief.²⁵

De rol van de overheid

Over een mogelijke rol van de overheid in halal en/of koosjer certificering wordt verschillend gedacht door onze respondenten. Allereerst lijkt het noodzakelijk een scheiding te maken tussen halal en koosjer gecertificeerde bedrijven. Met name medewerkers van koosjer gecertificeerde bedrijven zagen weinig heil in een rol van de overheid. Hierbij werden verschillende argumenten gegeven. Ten eerste werd er door een respondent aangegeven dat ondernemers zich al aan veel regels moeten houden en er nu al verschillende overheidsinstanties over de vloer komen. Tegelijkertijd gaf deze respondent aan dat een rol voor de overheid wellicht wel mogelijk zou zijn wanneer de ver-

22 Van Waarden & Van Dalen 2010a, p. 33.

23 *Idem*, p. 31.

24 Persoonlijke communicatie, 19 juni 2010.

25 Smits & Van den Berg 2003, p. 32.

schillende eisen geïntegreerd worden. Daarnaast werd door twee respondenten ook vraagtekens gesteld bij de competentie van de overheid op dit gebied. Een ander argument dat werd gegeven tegen een rol voor de overheid is de onwenselijkheid van overheidsmenging in religieuze zaken.

Het lijkt er op dat halalbedrijven positiever staan ten opzichte van een mogelijke rol van de overheid. Dat lijkt te maken te hebben met het feit dat er meer halalcertificeerders zijn in Nederland, de markt minder overzichtelijk is en wellicht als minder betrouwbaar wordt ervaren. Een respondent werkzaam in de halalbranche gaf bijvoorbeeld aan dat hij vond dat er op koosjer strenger wordt toegezien dan op halal.

Wanneer respondenten een rol voor de overheid in halalcertificering gewenst vonden, dan werd er veelal het verlangen aan toegevoegd dat dit op Europees dan wel wereldwijd niveau zou worden geregeld, omdat de meeste bedrijven niet alleen nationaal werkzaam zijn. Twee keer werd door bedrijven werkzaam in de halalbranche een mogelijke rol voor de Turkse overheid genoemd. Hierbij zal de Turkse achtergrond van de respondenten een rol hebben gespeeld. Enkele respondenten opperden dat het goed zou zijn wanneer de overheid richtlijnen zou opstellen waar halalproducenten aan moeten voldoen, die vervolgens door de overheid gecontroleerd kunnen worden. Dit zou volgens hen de geloofwaardigheid van een halalcertificaat vergroten. Een ander idee voor een effectievere regulering kwam van een respondent die zijn richtlijnen tevens door een extern auditingbedrijf laat controleren door middel van het controleren van beschreven procedures in het HACCP-handboek. Onze respondent gaf aan: ‘... dat zou misschien een lichtpunt kunnen zijn, dat de reguliere auditbedrijven of het HACCP-gebeuren... dat daar wordt gepromoot om dat onderdeel ervan te laten uitmaken. Tot nu toe kan je niet dwingen, vanuit de overheid, maar je kunt wel stimuleren dat dat niet naast elkaar blijft bestaan maar dat het wordt geïntegreerd in een voedselveiligheidsstandaard, die al geaccepteerd is.’ De respondent opperde dat private organisaties als de SGS of de Raad van Accreditatie deze rol mogelijk zou kunnen vervullen. Daarbij zou het dan minder uitmaken dat het hier om een religieuze zaak gaat. ‘..het religieuze aspect, daar moet je bij wijze van spreken geen issue van maken. Het gaat er nu om, je hebt een keurmerk, wat het ook mag zijn en voor dat keurmerk spreek je bepaalde dingen af. Dat mag bij wijze van spreken alles zijn, je hebt keurmerken voor van alles, daar zijn voor die keurmerken bepaalde reglementen vastgesteld en het gaat er nu om, de instantie die de reglementen heeft vastgesteld, of die zelf nakomt wat hij bij anderen opeist.’ Een vergelijkbaar idee werd geopperd door een van onze andere respondenten. Hij vertelde dat hij wel eens met medewerkers van SKAL had gesproken over een mogelijke rol voor deze organisatie. Volgens deze respondent zou dit in het profiel van SKAL kunnen passen. Hij sprak daarnaast ook het

vermoeden uit dat we op dit moment met halal net zo ver zijn als met biologisch voedsel tien jaar geleden en dat de overheid hier op een gegeven moment wel een standpunt over in zal moeten nemen.

Een van onze respondenten gaf aan dat hij vond dat er onder moslimconsumenten tot nu toe weinig ongenoegen wordt getoond over de bestaande situatie met betrekking tot de betrouwbaarheid van halal. Wel werd er door hem meer vertrouwen uitgesproken in de tweede en derde generatie immigranten in Nederland. 'je zou kunnen zeggen...de consument moet ons flink afstraffen door te zeggen: jongens: als jullie het niet goed doen dan neem ik gewoon jullie producten niet af en dan wordt de sector wakker. De sector gaat leven naar de eisen en de kritische opstelling van de consument. Als de consument geen vragen stelt dan worden ondernemers lui. Dan worden de regels ook wat soepeler. Maar is de consument kritischer, ja dan zie je dat bedrijven ook daarop gaan inspelen... en ook bedrijven op de schandpaal plaatsen als zij de fout ingaan. Dan, dat is de enige mogelijkheid dat er een verbetering komt in halalgebeuren.'

5. CONCLUSIE: DE MENING VAN BEDRIJVEN

Hoe denken bedrijven nu eigenlijk over halal en koosjer certificeerders? Van de vijf medewerkers van koosjer gecertificeerde bedrijven die wij interviewden benoemden twee respondenten uitdrukkelijk het commerciële aspect van koosjer certificering. Tegelijkertijd gaven deze respondenten aan goed contact te hebben met de certificeerder en tevreden te zijn over de werkzaamheden als zodanig. Dit was ook bij twee andere respondenten het geval. Een laatste respondent werkzaam in een koosjer bedrijf noemde wel de gebrekkige controle in zijn bedrijf.

Vrijwel alle respondenten in de halalbranche gaven aan in principe tevreden te zijn over hun eigen certificeerder. Tegelijkertijd vertelden enkele respondenten minder goede ervaringen te hebben gehad met certificeerders in het verleden. Het zou dus kunnen dat de bedrijven een zoektocht hebben moeten maken voordat ze bij een in hun ogen goede certificeerder kwamen. Een medewerker van een bedrijf in de vleesverwerkende industrie gaf bijvoorbeeld aan dat hij verschillende certificeerders had gehad voordat hij bij de huidige terecht kwam. Hij gaf verschillende redenen waarom hij niet tevreden was. Ten eerste vond hij dat de certificeerders teveel gerund worden als familiebedrijven. Hij miste bij certificeerders vooral accrediterende organisaties en bij voorkeur een land als Maleisië, dat zich achter de certificeerders schaaft. Bovendien bestond zijn ontevredenheid uit het feit dat de meeste certificeerders waar hij mee gewerkt had alleen letten op de religieuze kant van het gebeuren. Hij achtte daarbij hygiëne ook van belang. Een laatste aspect wat hij belangrijk vond is de integriteit van het bedrijf. 'Kijk het is een gebeuren dat alle moslims aangaat. Het is wat ons geloof aangaat. En als daar geld om de hoek komt kijken, dan gebeurt er het een en het ander. Dat vinden we niet prettig.'

Eventuele ontevredenheid van bedrijven kan ook gericht zijn op de organisatorische kant van de zaak. De medewerker van het bedrijf dat een onderzoek had uitgevoerd naar de verschillende halalcertificeerders gaf aan dat hij eerst een aantal organisaties had moeten afstrepen die de controle niet serieus genoeg namen of gewoonweg niet terugbelden en zich niet aan de afspraken hielden. We spraken eveneens een medewerker van een bedrijf dat van certificeerder was gewisseld om deze laatste reden. Een andere respondent vertelde dat hij in het verleden wel problemen had gehad met de manier waarop controleurs hun administratie bijhielden. Hij vertelde dat het soms voorkwam dat hij documenten opstuurde en ze vervolgens na een maand of wat weer kwijt waren geraakt.

Het lijkt opmerkelijk dat medewerkers van bedrijven in de halalbranche aan de ene kant tevredenheid uiten over de eigen certificeerder, maar tegelij-

kertijd de helft van de halalbedrijven een grotere rol voor de overheid zou willen. Daarnaast wordt er soms ook skeptisch gereageerd over halalcertificering in het algemeen. Het lijkt erop dat de respondenten het met name een problematisch punt vinden dat iedereen een halalcertificaat kan afgeven. Dit wekt onduidelijkheid in de hand. Daarnaast zou het zo kunnen zijn dat bedrijven inderdaad tevreden zijn over hun certificeerder, maar dat negatieve berichten over halalcertificering in het algemeen ook negatieve gevolgen heeft voor de reputatie van hun eigen certificeerder.

Of een nationaal halalkeurmerk mogelijk zou zijn, is echter twijfelachtig zoals eerder in dit verslag opgemerkt. De certificeerders lijken een voorstander van een keurmerk, maar zijn zoals Van Waarden en Van Dalen constateren veelal onderling in conflict over uiteenlopende zaken.²⁶ Of de overheid bereid is een helpende hand te bieden blijft voorlopig echter eveneens de vraag. Afgelopen december werd in de Tweede Kamer een motie aangenomen, voorgesteld door de PVV, om een halalsticker verplicht te maken.²⁷ De motie lijkt vooral als doel te hebben te voorkomen dat de niet-moslim consument ongemerkt halal vlees eet. Afhankelijk van de uitwerking van het voorstel, is het de vraag of een dergelijke sticker ook meer transparantie zal opleveren voor de moslimconsument die geïnteresseerd is in de vraag op welke manier 'halal' door de aanbieder geïnterpreteerd wordt.

In reactie op de aangenomen motie heeft minister Verhagen van Economische Zaken aangegeven ontwikkelingen op Europees niveau te willen afwachten.²⁸ In het Europees Parlement is in juni 2010 een amendement aangenomen op een verordening inzake informatie over voedsel voor consumenten. Volgens dit amendement zouden alle vleesproducten, afkomstig van dieren die onbedwelmd geslacht zijn, een sticker moeten krijgen.²⁹ De Raad van Ministers heeft dit amendement echter niet overgenomen. De vraag is nu of het Europees Parlement dit voorstel tijdens de tweede lezing weer gaat inbrengen en het opnieuw een meerderheid haalt. In dat geval is het de vraag of de Raad van Ministers de tweede keer wel zal instemmen met het voorstel.

Joodse en islamitische belangengroepen lijken zich tegen het voorstel te hebben gekeerd. Zo gaf het World Halal Forum Europe aan tegen een label te zijn omdat het de boodschap zou uitdragen dat halal en koosjer producten

26 Van Waarden & Van Dalen 2010a, p. 33.

27 *Kamerstukken II* 2010/11, 32500, nr. 111.

28 Wetsvoorstel vaststelling begroting Ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (XIII) voor het jaar 2011, *Kamerstukken II* 2010/11, 32500, nr. 144.

29 Proposal for a Regulation (number 10972/2010) of the European Parliament and of the Council on the provision of food information to consumers- Outcome of the European Parliament's first reading (Strasbourg, 14 to 17 June 2010), p. 87. (JG/psc, < <http://register.consilium.europa.eu/pdf/en/10/st10/st10972.en10.pdf>>, laatst geraadpleegd 19 januari 2011).

minder ethisch zouden zijn dan niet-religieuze producten. Ook het joodse Shechita UK voert campagne tegen het voorgestelde amendement.³⁰

30 HalalFocus.com, 'World Halal Forum Europe approves EU's rejection of Amendment 205' (<http://halalfocus.net/2010/12/08/world-halal-forum-europe-approves-eus-rejection-of-amendment-205/>, laatst geraadpleegd 20 januari 2011).

LITERATUUR

- F. Bergeaud-Blacker & A. Evans, 'Final report consumer and consumption issues: Halal and Kosher focus group results' 2010, (<www.diarel.eu/publications>, laatst geraadpleegd 12 januari 2010).
- T. Havinga, 'Regulating Halal and Kosher Foods: Different Arrangements between State, Industry and Religious Actors', *Erasmus Law Review*, Volume 3, Issue 4 (2010), p 241- 255
- M.J.W. Smits, J. van den Berg, *Diversiteitsbeleid:(h)erkennen van meerstemmigheid* (Den Haag: LEI 2003).
- F. Van Waarden & R. Van Dalen (a), *Hallmarking Halal: The Market for Halal Certificates: Competitive Private Regulation*, Paper presented at the third biennial conference of the ECPR Standing Groups on Regulation and Governance, University College, Dublin, June 17-19, 2010, (< <http://regulation.upf.edu/dublin-10-papers/5F3.pdf>>, laatst geraadpleegd 14 januari 2011).
- F. Van Waarden & R. Van Dalen (b), 'Het homunculusprobleem van vrije markten: Over het halal-geval van handel in vertrouwen', *Beleid en Maatschappij* 2010, p. 259-278.