

Prilog Supplement

VINDIJI, KOKI i VINDONU dodijeljen certifikat HALAL

Ponukani ovim vrijednim događajem, odlučili smo osvrnuti se na ovo priznanje i prenijeti čitateljima »Stočarstva« cjelovitu informaciju. Koristimo tekst za medije od 28. veljače 2008. povodom dodjele certifikata Halal poslovnom sustavu Vindija.

Suvremeno tržište hrane vrlo je zahtjevno u pogledu kvalitete namirnica i njihovog sigurnog porijekla. Standardi proizvodnje odnose se na cjelokupni proizvodni lanac, od primarne proizvodnje do kvalitetne gastronomske ponude. Proizvodnja animalnih namirnica posebno je kompleksna i izrazito multidisciplinarna. Ona koristi znanja i vještine iz područja biotehnike, a istovremeno uvažava striktno zahtjeve sanitarnih i veterinarskih standarda u svojim tehničkim i tehnološkim postupcima. Time ispunjava zahtjeve potrošača u pogledu sljedljivosti proizvoda (»od trave do sira«).

Halal certifikat predstavlja dodatne specifične i striktno zahtjeve i pravila u lancu proizvodnje hrane, pa je poseban izazov i potvrda uspješnosti prehrambenih tvrtki na međunarodnoj razini.

Vindija desetljećima prakticira primjenu novih znanstvenih i stručnih spoznaja i vještina u proizvodnji novih prehrambenih namirnica. Njeni stručni i znanstveni radnici surađuju i s Hrvatskim agronomskim društvom i našim časopisom »Stočarstvo«. Redakcija ovog časopisa pamti Vindijine prve korake u proizvodnji i promociji »plavih sireva«. Zadovoljstvo nam je pozdraviti upornost i rad poslovnog sustava Vindije na poboljšanju kvalitete, što je rezultiralo prepoznatljivošću i potražnjom na tržištu njenih brojnih prehrambenih proizvoda.

Komentar napisao: prof. dr. sc. Pavo Caput

**»VINDIJI«, »KOKI« I »VINDONU«
DODIJELJEN CERTIFIKAT »HALAL«**

- Mešihat Islamske zajednice u Hrvatskoj u suradnji s Agencijom za certificiranje Halal kvalitete dodijelio je Halal certifikat Vindiji, Koki i Vindonu.
- Halal certifikat jamči hranu koja je u skladu sa striktnim zakonima i pravilima Islamske zajednice
- Dobiveni certifikati pokazatelji su uspješnog usklađivanja vlastitih standarda proizvodnje Vindije, Koke i Vindona sa zahtjevima svjetskog tržišta

Danas su tvrtkama Vindiji, Koki i Vindonu uručeni Halal certifikati za njihove proizvode, koje im je dodijelio Mešihat Islamske zajednice u Hrvatskoj u suradnji s Agencijom za certificiranje Halal kvalitete sa sjedištem u Tuzli.

Certifikate su primili generalni direktor Poslovnog sustava Vindija, Dragutin Drk, direktor PC Koka, Nenad Klepač, te direktor Vindona, Mladen Gajski, a uručio ih je predsjednik Mešihata Islamske zajednice u Hrvatskoj, muftija Šefko ef. Omerbašić.

Član certifikacijskog odbora Agencije, Nermin Hadžić uručio je certifikate za interne auditore (Vindija je primila certifikate za sedam internih auditora, Koka za devet auditora, a Vindon za dva auditora), koje je u ime sve tri tvrtke preuzeo glavni upravitelj Industrije mesa Koka, Boris Slunjski.

Dodijeljeni certifikati odnose se na Vindijino mlijeko i mliječne proizvode, uključujući sireve i sokove. Vindija ima 207 proizvoda, Koka 407, a Vindon 99 proizvoda koji nose oznaku Halal. U Koki i Vindonu proizvodi s Halal oznakom obuhvaćaju skupine svježeg i zamrznutog pilećeg i purećeg mesa, pečenih i paniranih proizvoda i prerađevina. Kontrola proizvodnje po Halal standardu od strane certifikacijske kuće izvršena je sredinom prosinca 2007. godine u Vindiji, Koki i Vindonu.

Sve tri tvrtke su izvozni objekti u zemlje članice Europske unije, te provode sustav samokontrole koji se temelji na načelima HACCP-a (Hazard Analysis Critical Control Point) kao preventivnog sustava sigurnosti hrane koji omogućuje proizvodnju ispravnih i sigurnih prehrambenih proizvoda za potrošače.

Do sada su Vindija i Koka certificirane i po ISO 9001-2000 (sustavu upravljanja kvalitetom), IFS standardu (*International Food Standard*), te BRC standardu (*British Retail Consortium*).

Deset Vindijinih proizvoda koji su prošle godine od Hrvatske gospodarske komore dobili prestižna odličja »Izvorno Hrvatsko« i »Hrvatska kvaliteta« također poštuju sve islamske propise i zadovoljavaju zahtjeve »Halal kvalitete«. Ti proizvodi uključuju Caprodur – tvrdi sir od kozjeg mlijeka, Ovidur – tvrdi sir od ovčjeg mlijeka, Varaždinski svježi sir u sirnoj marami, Caprilo – meki sir iz kozjeg mlijeka s plemenitom bijelom plijesni, Capro Blue – meki masni sir iz kozjeg mlijeka s plemenitom plavom plijesni, Capron – meki masni sir od kozjeg mlijeka s crvenom mažom na površini, Bovidur – tvrdi sir od kravljeg mlijeka, Svježe mlijeko 3,2% m.m., Svježe mlijeko 1,5% m.m. i Kozje mlijeko.

Halal na arapskom jeziku znači dopušteno, a kad se radi o »halal hrani« podrazumijeva se hrana dopuštena prema islamskim zakonima. Islamski zakoni striktno zabranjuju konzumiranje hrane svinjskog podrijetla, alkohola, krvi, nekih aditiva i sličnih proizvoda. Halal certifikat jamči standard uzgoja životinja, način klanja, tehnološku obradu mesa i mesnih prerađevina u skladu sa zahtjevima »halal kvalitete«, uvažavajući kulturne i religiozne vrijednosti islamske zajednice. Ovaj certifikat jamči potrošačima da

se u procesima prerade i obrade pilećeg mesa i drugih proizvoda, proizvođač pridržavao najstrožih zahtjeva i detaljnih pravila koje zahtijevaju islamski zakoni, uz istovremeno poštivanje najviših zahtjeva kvalitete. Sve proizvodne linije u Vindiji, Koki i Vindonu su tehničko-tehnološki i higijenski koncipirane na način da zadovolje zahtjeve »halal kvalitete«. Detaljnom i strogom nadzoru podvrgnuti su, ne samo uvjeti i način uzgoja životinja, sastojci hrane i uvjeti klanja, već i svi postupci pripreme i prerade mesa, načini skladištenja i transport gotovih proizvoda.

Tržište halal proizvoda u svijetu je u neprekidnom rastu, pa je i sve veća potražnja za namirnicama s dokazanim halal statusom, a međunarodna trgovina takvim proizvodima postaje masovna. Kao odgovor na takve zahtjeve svjetskog tržišta poznate hrvatske tvrtke Vindija, Koka i Vindon odlučile su u svoj asortiman uvrstiti i proizvode koji po islamskim propisima i zakonima nose oznaku Halal. Upravo su dobiveni certifikati pokazatelj uspješnog usklađivanja vlastitih standarda sa svjetskim trendovima.

Uz godišnji promet od 320 milijuna Eura u 2006. godini, te više od 3500 zaposlenika i 5000 kooperanata, poslovni sustav Vindija jedan je od većih prehrambenih sustava u regiji. Poslovni sustav Vindija objedinjuje devet tvrtki članica, od kojih je šest proizvodnih: Vindija – vodeći proizvođač svježeg mlijeka i mliječnih proizvoda te voćnih sokova, Koka – industrija mesa za proizvodnju svježeg pilećeg i purećeg mesa, Vindon – industrija mesa za proizvodnju svježeg purećeg mesa i proizvoda od purećeg mesa, ViR 1898 – proizvođač mesa i mesnih prerađevina te županjska mljekara Novi Domil i varaždinska pekara Latica. Otvaranjem najsuvremenije tvornice stočne hrane BIOdar prošle godine, Vindija zaokružuje svoju mliječnu i mesoprerađivačku industriju u jedinstvenu proizvodnu cjelinu. Vindija upravo privodi kraju dvije velike investicije kojima će značajno povećati kapacitete prerade mlijeka i mesa, čime će dodatno utvrditi svoj položaj na hrvatskom i tržištu u regiji.

Proizvodni asortiman svih članica Poslovnog sustava od gotovo 1000 proizvoda pokriva ciklus cjelokupne dnevne prehrane: od zajutraka i objeda, do užine i večere s jelovnikom od mlijeka, fermentiranih proizvoda, sireva, maslaca, pudinga te voćnih sokova, osvježujućih pića, izotoničnih napitaka, peradskog mesa i prerađevina. Među najcjenjenijima su zasigurno plemeniti sirevi s tradicijom dugom 45 godina. Za svoje proizvode poslovni sustav Vindija posjeduje najstrože i najviše certifikate kvalitete koji joj omogućuju da svoje proizvode nesmetano i u bilo kojem trenutku izvozi na cjelokupno tržište EU-a.

Zaštitni znak i jamac kvalitete svih Vindijinih proizvoda, znak »Kvaliteta Vindija«, proglašen je u 2006. godini hrvatskim »Superbrandom«, a sam poslovni sustav Vindija jednom od najuglednijih tvrtki u Republici Hrvatskoj prema istraživanju međunarodnog »Reputation Institute« iz New Yorka.