

**RAPPORT OVER DE DIALOOG MET DE GELOOFSGEMEENSCHAPPEN
MET HET OOG OP EEN SIGNIFICANTE VERBETERING VAN HET
DIERENWELZIJN BIJ DE PRAKTIJK VAN RITUEEL SLACHTEN
EN DE OVERGANG NAAR EEN ALGEMEEN VERBOD OP
ONBEDWELMD SLACHTEN.**

Piet VANTHEMSCHE

Maart 2017

Inhoud

1.	Inleiding	4
2.	Vrijheid van godsdienst versus dierenwelzijn.	5
3.	Dialogo met de geloofsgemeenschappen.	5
4.	Dialogo met andere betrokken stakeholders	10
4.1.	GAIA	10
4.2.	De economische actoren	11
5.	Overzicht van de praktijk van onbedwelmd ritueel slachten in Vlaanderen.	12
5.1.	Inventaris plaatsen/methodes.....	13
5.2.	Gedetailleerde beschrijving ritueel slachten	14
5.2.1.	Voorafgaand: Wetgeving rond onbedwelmd slachten	14
5.2.2.	Behandeling in de verblijfruimtes (stallen).....	15
5.2.3.	Opdrijven van de dieren	15
5.2.4.	Fixeren	16
5.2.5.	Snijden	17
5.2.6.	Release.....	18
5.2.7.	Takelen	20
5.2.8.	Verbloeding en dood	20
5.3.	Commentaar	21
5.4.	Bedwelmd slachten	22
5.5.	Naleving rituele regels bij het onbedwelmd slachten (“halal”)	25
5.6.	Conclusies/Aanbevelingen.....	26
5.7.	Enquête uitgevoerd door FEBEV.....	28
5.7.1.	Totale dier-aantallen in enquête	28
5.7.2.	Geslachte diersoorten	29
5.7.3.	Gebruikte slachtmethodes	29
5.7.4.	Gebruikte infrastructuur.....	29
5.7.5.	Analyse van de ontvangen gegevens	29
5.8.	Cijfers procentueel ritueel slachten over de periode 2008-2016	30
6.	Vergelijkende verkenning van de certificatie systemen voor de producten van ritueel geslachte dieren	32
6.1.	De regels van de Koran en de Hadith	32
6.2.	Juridisch kader (uittreksel zie voetnoot).....	34
6.2.1.	Richtlijn 93/119/EG en omzetting in Belgische wetgeving	34
6.2.2.	Verordening 1099/2009/EG	35
6.2.3.	Europese Strategie Dierenwelzijn 2012-2015	36

6.3.	Certificering	37
6.3.1.	Normatief kader	39
6.3.2.	Een HACCP-kwaliteitssysteem voor halalvlees	41
6.3.3.	Certificatie instellingen	44
6.4.	De specifieke eisen rond onbedwelmd slachten-	47
6.4.1.	SMIIC (uittreksel uit de specificaties)	47
6.4.2.	EMSA (Emirates Authority For Standards & Metrology) – VAE (uittreksel uit de specificaties)	48
6.4.3.	JAKIM (Department of Islamic Development Malaysia) (uittreksel uit de specificaties)	48
6.4.3.	HFA Standard (uittreksel uit de specificaties)	49
6.4.4.	Besluit	49
6.5.	De specifieke eisen rond de offeraar	50
6.5.1.	SMIIC (uittreksel uit de specificaties)	50
6.5.2.	EMSA (Emirates Authority For Standards & Metrology) – VAE (uittreksel uit de specificaties)	50
6.5.3.	JAKIM (Department of Islamic Development Malaysia) (uittreksel uit de specificaties)	50
6.5.4.	HFA Standard (uittreksel uit de specificaties) (uittreksel uit de specificaties)	51
6.5.5.	Besluit	51
6.6.	Besluit	52
7.	Internationale bench mark	54
8.	CONCLUSIES EN AANBEVELINGEN	57
8.1.	Voorstel voor een betere bescherming van dieren bij ritueel slachten	57
8.1.1.	Reversibele (niet lethale) verdoving	57
8.1.2.	Post-cut stunning	58
8.2.	Algemene conclusies bij de huidige werkwijze voor ritueel slachten.....	58
8.3.	De certificatie.....	59
8.4.	Algemeen dierenwelzijn bij slachten:	59

1. INLEIDING

Op 7 juli 2016 werd Piet Vanthemsche door Ben Weyts, Vlaams Minister van Mobiliteit, Openbare Werken, Vlaamse Rand, Toerisme en Dierenwelzijn aangeduid als onafhankelijk tussenpersoon die de dialoog aangaat met het oog op een significante verbetering van het dierenwelzijn bij de praktijk van het ritueel slachten en de overgang naar een algemeen verbod op onbedwelmd slachten. Concreet dient de onafhankelijk tussenpersoon de problematiek en de techniek van het onbedwelmd slachten correct te duiden, weerstanden en gevoeligheden in kaart te brengen en voorstellen voor oplossingen aan te reiken. (zie overeenkomst in bijlage) – [bijlage 1].

De aanleiding voor deze aanstelling was het debat in de Commissie Dierenwelzijn in het Vlaams Parlement en het advies van de Raad van State op een voorstel van decreet dat tot strekking had om onbedwelmd slachten te verbieden.

Voor de uitvoering van de opdracht liet Piet Vanthemsche zich bijstaan door 3 experten:

Dierenarts Chris Landuyt heeft een lange ervaring als dierenarts-keurder en werkte eerder mee aan een studie over het Joodse ritueel slachten in Nederland. Hij maakte een overzicht van de praktijk van onbedwelmd ritueel slachten in Vlaanderen (hoofdstuk 5 van dit rapport).

Marc Rosiers is deskundige op het vlak van certificatiesystemen in de agro-voedingssector. Hij maakte een vergelijkende verkenning van de certificatie systemen voor producten van ritueel geslachte dieren. (hoofdstuk 6 van dit rapport).

Dr. Jan Mousing is de vroegere Chief Veterinary Officer bij de Deense veterinaire diensten. Hij maakte een meer doorgedreven analyse van de situatie in Denemarken en in Zweden. (Hoofdstuk 7 van dit rapport).

Voorafgaand aan de opmaak van het verslag werden gesprekken gevoerd met verschillende betrokkenen:

- De geloofsgemeenschappen (Islamitische en Joodse);
- GAIA (Global Action in the Interest of Animals);
- FEBEV (de beroepsfederatie van de slachthuissector);
- NVP (Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen);
- De werkgroep ritueel slachten van het Belgisch Ketenoverleg (groepeert alle sectoren uit de Belgische agro-voedingsketen);
- Het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen)

2. VRIJHEID VAN GODSDIENST VERSUS DIERENWELZIJN.

Op 29 juni 2016 adviseerde de Afdeling Wetgeving van de Raad van State over twee voorstellen van decreet van het Vlaams Gewest (Parl. St. VI Parl. 2014-2015, nrs 111/1 en 351/1) die een verbod op onbedwelmd slachten beoogden. (Adviezen Nr. 59.484/3 en 59.485/3)

De Raad van State stelt dat “de voorstellen een inmenging in de vrijheid van godsdienst van personen die van mening zijn dat hun godsdienst voorschrijft dat dieren onbedwelmd moeten geslacht worden om te beantwoorden aan de religieuze voorschriften”.

De Raad van State verwijst hierbij naar een eerder advies 40.350/AV van 16 mei 2006, dat op zijn beurt verwijst naar rechtspraak van het Europees Hof voor de Rechten van de Mens.

De Raad van State stelt in dezelfde adviezen dat het belang van dierenwelzijn moet worden erkend en dat dit belang zekere beperkingen van de godsdienstvrijheid kan verantwoorden, op voorwaarde dat er pertinente en voldoende redenen worden aangevoerd en als de voorgestelde wetgeving in evenredigheid is met de vrijheid van godsdienst.

De Raad van State beveelt de wetgever aan een dergelijke wetgeving uit te werken in dialoog, waarbij van beide kanten een openheid voor alternatieven vereist is.

Met de aanduiding van een onafhankelijk tussenpersoon nam Minister Ben Weyts deze aanbeveling ter harte.

De verordening (EG) nr. 1099/2009 van de Raad van 29 september inzake de bescherming van dieren bij het slachten voorziet dat er voor slachtingen in het kader van religieuze riten (rituele slachtingen) een uitzondering geldt op de verplichting tot voorafgaande bedwelming van slachtdieren (artikel 4, lid 4). Artikel 26, Lid 2, van dezelfde verordening voorziet dat Lidstaten nationale voorschriften kunnen nemen voor een betere bescherming van dieren die overeenkomstig artikel 4, lid 4 worden geslacht, mits voorafgaande kennisgeving aan de EU Commissie. De verordening voorziet met andere woorden ruimte voor maatregelen die het dierenwelzijn verbeteren in het kader van rituele slachtingen.

3. DIALOOG MET DE GELOOFSGEMEENSCHAPPEN.

De gesprekken met de betrokken geloofsgemeenschappen werd georganiseerd in twee tijden. Vooreerst werden zij schriftelijk geïnformeerd over mijn opdracht en de wijze waarop ik die zou aanpakken. In een eerste gespreksronde werd de opdracht en aanpak verder toegelicht en werd aan de geloofsgemeenschappen de kans gegeven om hun visie op de problematiek uiteen te zetten. In een tweede gespreksronde werd specifiek ingegaan op de mogelijke verbeteringen op het vlak van dierenwelzijn bij ritueel slachten. Daarbij werd hen gevraagd om vanuit hun geloofsgemeenschap aan te geven welke stappen mogelijk zijn.

Overleg met de Islamitische gemeenschap

Op 06.10.2016 en op 08.02.2017 overleg met Salah Echallaoui, voorzitter van het Executief van de Moslims van België (EMB).

Op 17.11.2016 en op 18.01.2017 overleg met Tahar Chalebi en Coshun Beyagrul, in het bijzijn van Meester Joost Roets, op de zetel van Diyanet. Zij vertegenwoordigen de Coördinatieraad van de Islamitische Instellingen van België (CR).

De Coördinatieraad van de Islamitische Instellingen van België is een platform van burgers, samengesteld uit instellingen, federaties, organisaties en koepelstructuren van de Islamitische Gemeenschap in België. Zij vertegenwoordigen diverse provinciale en nationale federaties van moskeeën.

Zowel aan de EMB als de CR werd de kans geboden om het schriftelijke standpunt in bijlage van het rapport te voegen. De EMB ging hierop in. *[Bijlage 2]*.

Het Executief van de Moslims in België

De voorzitter van EMB erkent de aanduiding van een onafhankelijke tussenpersoon als een belangrijk feit. Tot nu toe was er eerder sprake van éénrichtingsverkeer. De moslimburgers ondergingen de discussie en voelden zich behandeld als tweederangsburgers.

De voorzitter van de EMB benadrukt dat de Islamitische gemeenschap groot belang hecht aan dierenwelzijn. EMB wil het overleg met open vizier aanvatten rond drie krachtlijnen: de praktijk van het ritueel slachten, de juridische mogelijkheden en de rechten van de moslims.

De voorzitter van de EMB erkent dat de Halal certificatie voor verbetering vatbaar is. De EMB wil dit in de hand nemen en in de toekomst vorming aanbieden, o.a. om de expertise van offeraars op een hoger niveau te brengen.

De voorzitter van EMB verwijst naar contacten met de Joodse gemeenschap m.b.t. de problematiek van ritueel slachten. De interpretatie van Joodse gemeenschap is volgens hem strikter dan die van de Islamitische gemeenschap, met name voor wat de afwezigheid van bloed betreft.

Binnen de Moslim gemeenschap werd het intern debat geopend en is er overleg geweest, onder andere met de Theologische Raad. De Moslim gemeenschap stelt, bij monde van de EMB, dat zij wil werken aan dierenwelzijn in al zijn aspecten, met inbegrip van de slachttechnieken, alhoewel sommigen van mening zijn dat de discussie rond slachttechnieken voorbarig is (hij verwijst hiermee naar het standpunt van de coördinatieraad, zie verder).

De Islam heeft gewerkt met “les moyens du bord”, maar erkent dat technieken kunnen evolueren. De Islam beschermt dierenwelzijn en mag zich niet afsluiten van technologische vooruitgang. Hij verwijst daarbij naar de technieken van omkeerbare verdoving en post-cut stunning.

De basisvoorwaarde daarbij is dat dieren sterven in het kader van de rituele slachting en dat de gebruikte methodes de toegang tot Halal voedsel garanderen in het kader van de vrijheid van godsdienst. Om tot een gedragen resultaat te komen wijst hij op het belang van een permanente dialoog tussen overheden en geloofsgemeenschappen.

De Coördinatieraad van de Islamitische Instellingen van België

De vertegenwoordigers van de Coördinatieraad van de Islamitische Instellingen van België (CR) wijzen op een eerder gebrek aan overleg en verwelkomen de aanstelling van een onafhankelijke tussenpersoon. (Er zijn wel degelijk verschillende overlegvergaderingen geweest met de Minister en zijn kabinet – n.v.d.r.). Zij geven toelichting bij de samenstelling van de CR, met de diversiteit van gemeenschappen van Marokkaanse, Turkse, Albanese en Afgaanse herkomst. De representativiteit van Diyanet (opgericht sinds 1987, vertegenwoordigt 72 moskeeën) wordt toegelicht. De vertegenwoordigers van de CR benadrukken dat zij de consensus binnen de Belgische Islamitische gemeenschap vertolken. Ze benadrukken de nood aan de erkenning van de Belgische Islamitische gemeenschap als één entiteit waarbinnen een consensus bestaat m.b.t. de praktijk van ritueel slachten. Het offerfeest is een zeer belangrijke onderdeel van de islamitische godsdienstbeleving. De vertegenwoordigers van de CR wijzen op de inspanningen sinds 2005 (inrichting eerste tijdelijke slachtplaats) om het offerfeest op een ordentelijke wijze te organiseren, in samenwerking met lokale gemeentelijke en provinciale overheden. Zij stellen dat deze positieve evolutie en de geleverde inspanningen werden teniet gedaan door het verbod op de inrichting van tijdelijke slachtplaatsen. Dat was voor hen de reden om deze beslissing juridisch aan te vechten.

De organisatie van het offerfeest behoort niet tot de opdracht van de onafhankelijke tussenpersoon, dit werd tijdens het overleg herhaaldelijk duidelijk gemaakt.

De vertegenwoordigers van de CR stellen dat moslims een grote aandacht hebben voor de problematiek van dierenwelzijn. Dat geldt ook bij de praktijk van ritueel slachten waar respect voor dieren belangrijk is. De moslimgemeenschap wil bijdragen tot de bevordering van dierenwelzijn in het algemeen (verzamelen en transport van dieren, opstallen, gezondheid, ...). Men mag de praktijk van ritueel slachten evenwel niet reduceren tot een discussie over het al of niet bedwelmen van de dieren.

De vertegenwoordigers van de CR wijzen op mogelijke problemen van dierenwelzijn bij klassieke slachtmethodes met voorafgaande bedwelming.

Zij waarschuwen tegen het hanteren van twee maten en twee gewichten in de maatschappelijke discussie over dierenwelzijn. Zij verwijzen daarbij als voorbeeld naar de praktijk van de jacht (voor het plezier) en het dwangvoederen van ganzen.

Het uiteindelijke standpunt van de vertegenwoordigers van de CR verwijst naar de vrijheid van godsdienst, waar het ritueel slachten en het offerfeest integraal deel van uitmaken.

Men wil geen toegevingen doen die afwijken van het principe van onbedwelmd slachten (bedwelming voor of na). De CR staat open voor en wil meewerken aan initiatieven voor het verbeteren van dierenwelzijn tijdens de rest van het proces van ritueel slachten voor zover die niet van aard zijn ritueel slachten onmogelijk te maken.

De vertegenwoordigers van de CR stellen dat ze de opdracht van de tussenpersoon m.b.t. de mogelijke alternatieve slachttechnieken als voorbarig beschouwen. Volgens hen vallen de gehanteerde slachttechnieken volledig binnen de vrijheid van godsdienst. Zolang er geen rechtsspraak is die dit betwist wil de CR van de Islamitische Instelling van België deze discussie niet voeren. Als er ooit een rechtsspraak komt die de beperking van de technieken bij ritueel slachten toelaat, kan de moslimgemeenschap nog altijd het maatschappelijke debat aangaan.

De vertegenwoordigers van de CR stellen dat de religieuze regel absoluut is, maar dat elke gelovige de vrije keuze heeft om zich al of niet te confirmeren. Theologische adviezen zijn geen wetten. Om die reden resulteert de praktijk in een gedifferentieerde benadering.

Gewezen op de grote diversiteit bij de certificatie van halal producten maken de vertegenwoordigers van de CR een onderscheid tussen het offerfeest waar het ritueel offer een onderdeel van is. In dat geval heeft de gelovige het ganse proces zelf in de hand. Bij de dagelijkse consumptie vertrouwt de moslim op het label.

Jonge Vlaamse Moslims (Muslinked)

Op 06.10.2016 en op 10.02.2016 had ik gesprekken met jonge Vlaamse moslims die zich spontaan hebben aangeboden. Het zijn jonge Vlamingen met een moslimachtergrond die actief zijn rond Muslinked, een vereniging die focust op ondernemerschap en innovatie. Zij vinden dat de stem van jongeren binnen de Islamitische gemeenschap en met name in de discussie rond ritueel slachten niet wordt gehoord. Zij hebben op eigen initiatief bij hun doelpubliek, een online gemeenschap van hoofdzakelijk jonge Vlaamse moslims, een interessante enquête uitgevoerd rond de thematiek van het onbedwelmd (Halal) slachten. Hun benadering is interessant omdat zij door hun vraagstelling inzicht verschaffen in de mogelijke acceptatie van verdoofd slachten binnen de moslimgemeenschap. Zij gaven mij de toestemming om het resultaat van hun enquête te vermelden in bijlage bij dit rapport. *[bijlage 3]*.

Hun conclusie luidt als volgt:

ER ZIJN HEEL WAT MOGELIJKHEDEN OM DE PISTE VAN HET VERDOOFD SLACHTEN VORM TE GEVEN. DE BELANGRIJKSTE CONCLUSIE VAN HET ONDERZOEK ZIJN:

ER MOET NOG EEN KWALITATIEF OPVOLGONDERZOEK KOMEN OM DE NUANCES VAN DE ANTWOORDEN VERDER TE ONDERZOEKEN. UIT DE BESCHIKBARE DATA KUNNEN ENKELE TRENDS BESLOTEN WORDEN.

EEN ÉÉNZIJDIGE BESLISSING EN BELICHTING OP ONVERDOOFD SLACHTEN, ZORGT VOOR POLARISATIE WAARBIJ VOORAL JONGE VLAAMSE MOSLIMS ZICH VAN GAAN AFZETTEN. HET IS BELANGRIJK DAT DIERENRECHTENORGANISATIES MEE BETROKKEN WORDEN, MAAR ZE MOETEN NIET HET DEBAT EENZIJDIG INKLEUREN. OP DIT MOMENT IS ER EEN GROTE MISMATCH IN MACHTSVERHOUDING, WAARBIJ DIERENRECHTENORGANISATIES VEEL MEER AIRPLAY EN IMPACT HEBBEN DAN DE MOSLIMGEMEENSCHAP. DIT ZORGT ERVOOR DAT DE KWESTIE NIET MEER BESPREEKBAAR WORDT. SUBTILITEIT EN SERENITEIT IN HET DEBAT ZIJN NODIG. ZOWEL OP POLITIEK ALS OP MEDIAAL VLAK.

MOSLIMS VINDEN DE MANIER WAAROP DIEREN GEKWEEST WORDEN BELANGRIJK IN HET CONCEPT HALAL. WAT ZOVEEL BETEKENT ALS HET DIERENLEED MOET MAXIMAAL VERMEDEEN WORDEN. DOOR DE FOCUS ENKEL OP DE LAATSTE MOMENTEN VAN HET DIER TE LEGGEN, KOMT HET BIJ VEEL MOSLIMS (VOORAL DE JONGEREN EN JONG VOLWASSENEN) OVER ALS EEN HYPOCRIETE PESTMAATREGEL DIE DAN ZORGT VOOR DE HIERBOVEN BESCHREVEN POLARISATIE.

DE ONDERVRAAGDE MOSLIMS SLUITEN VERDOOFD SLACHTEN MINDER UIT EN WILLEN GRAAG MEER ONDERZOEK ZIEN. NIET ENKEL IN DE THEOLOGISCHE KWESTIE VAN VERDOOFD SLACHTEN, MAAR OOK IN DE VERDOOFMETHODEN.

VERDOOFD SLACHTEN WORDT WAARSCHIJNLIJK GEASSOCIEERD MET DUURDER, NAAR ANALOGIE VAN BIOLOGISCH VOEDSEL. VERDER ONDERZOEK IS HIER WEL NODIG.

DE SLAGERS MOETEN HET HEBBEN VAN HUN VERTROUWEN VAN DE CONSUMENT. VAN ZODRA DE SLAGERS NIET KUNNEN GARANDEREN DAT HUN VLEES HALAL IS, DAN ZAL DAT NEFASTE GEVOLGEN HEBBEN VOOR HUN OMZET. DIT BETEKENT DAT ZE ZICH MOETEN KUNNEN BASEREN OP THEOLOGISCHE UITSPRAKEN OM HUN VLEES ALS HALAL TE KWALIFICEREN. ER IS WEINIG VERTROUWEN IN LABELS DIE SLACHTHUIZEN Zouden UITREIKEN, OMDAT HET VERTROUWEN IN DE SLACHTHUIZEN HEEL LAAG IS.

ER MOET EEN BELANGENORGANISATIE KOMEN DIE VERTREKT VANUIT DE MOSLIMGEMEENSCHAP DIE DE BELANGEN VAN DE MOSLIMS KAN BEHARTIGEN. ER ZOU OOK EEN VERTROUWEN IN DIE ORGANISATIE ZIJN.

Overleg met de Joodse gemeenschap

Op 26.10.2016 en op 24.01.2017 overleg met het Centraal Israëlitisch Consistorie van België (de hh. Markiewicz, Guigui, Kleiner, Kahn en Loo; op 24/01/2017 aangevuld met de h. Kornfeld en de h. Tom Meeuws), afgekort CICB.

Op 25.11.2016 overleg met de heer Kornfeld.

De vertegenwoordigers van het CICB stellen dat het uitgangspunt, namelijk dat de praktijk van ritueel slachten slecht is voor dierenwelzijn en dat de klassieke slachtmethodes met voorafgaande bedwelming de enige goede benadering is, verkeerd is. Zij betwisten de benadering van EFSA en stellen dat er meer onderzoek nodig is over mechanismen en effecten van bedwelmingsmethodes.

Zij willen geen zwart-wit discussie: bedwelmd is goed, onbedwelmd is slecht. De vertegenwoordigers van het CICB verwijzen naar de problemen van dierenwelzijn die zich voordoen bij het klassieke slachten met bedwelming. Zij leggen tevens de nadruk op het maatschappelijk gelijk speelveld en verwijzen hierbij naar de jacht, die volgens hen ook een vorm is van onbedwelmd doden van dieren.

De spijswetten zijn zeer belangrijk voor de Joodse gemeenschap, zij zijn integraal onderdeel van het Judaïsme en hebben kracht van wet.

Met het document “De Shechita: het slachten volgens de Israëlitische Ritus”, dat werd gehanteerd in de hoorzitting van de Commissie Dierenwelzijn van het Vlaams Parlement op 16 maart 2016, onderbouwt het CICB zijn benadering van de religieuze praktijk van het ritueel slachten. Zij leggen de nadruk op de rigoureuze organisatie ervan en de zeer gedegen opleiding van de offeraars. Voor het CICB is persoonscertificatie geen probleem.

Na intern overleg heeft het CICB zes domeinen gedefinieerd waar stappen op het vlak van dierenwelzijn kunnen gezet worden:

- Transport en huisvesting;
- Fixatie van het dier;
- De individuele benadering van het slachtproces (t.o.v. de industriële slachtprocessen);
- De opleiding van offeraars;
- Het diploma van offeraars;
- De duur van de Shechita (hiermee wordt de handeling van het insnijden door de offeraar bedoeld).

Het aspect onbedwelmd moet daarbij integraal behouden blijven, zowel voor als na de Shechita. Tenslotte wijst het CICB op het kleinschalig karakter van het Joodse ritueel slachten. Het zou gaan om enkele honderden dieren per jaar, wat maar een kleine fractie is van de totaliteit van slachtingen in België.

Aan het CICB werd de kans geboden om hun schriftelijk standpunt in bijlage van het verslag te voegen (*Bijlage 4*).

4. DIALOOG MET ANDERE BETROKKEN STAKEHOLDERS

4.1. GAIA

Overleg op 27/09/2016 met Michel Vandenbosch.

Michel Vandenbosch stelt dat het advies van de Raad van State zwak geargumenteed is.

Volgens hem is de aanvaarding van verdoving in de geest van ritueel slachten in het belang van de religieuze gemeenschappen. Hij verwijst ook naar de diversiteit van de interpretatie van de regels voor ritueel slachten binnen de religieuze gemeenschappen.

Hij citeert de naam van Henri Rosenberg (Universiteit Antwerpen) die publiceerde over de Shechita. Hij verwijst naar een wijziging aan de wetgeving in Wallonië waardoor naast de Moslim Executieve ook andere erkende religieuze autoriteiten, gemachtigd door lidstaten binnen de EU, bevoegd worden voor de aanduiding van de offeraars.

GAIA streeft er naar om de uitzondering voor ritueel slachten in de wetgeving te laten schrappen. Indien er milderende maatregelen zouden komen (vb. post cut stunning) dan is dat voor GAIA enkel aanvaardbaar als tijdelijke overgangsmaatregel. GAIA kant zich tegen verplichte etikettering van producten afkomstig van dieren die onbedwelmd geslacht zijn omdat dit de praktijk van onbedwelmd slachten dreigt te bestendigen en de aandacht afleidt van de kern van de discussie.

4.2. De economische actoren

- Overleg op 22/08/2016 en op 17/10/2016 met FEBEV;
- Overleg op 15/11/2016 met NVP;
- Overleg op 21/12/2016 met de Werkgroep Ritueel Slachten van het Belgische Ketenoverleg;
- Overleg op 30/09/2016 met SGS (Antwerpen);
- Overleg op 18/11/2016 met Euromeat Group (Johan Casteleyn, Luc Van Esbroeck);
- Overleg op 27/01/2016 met Sopraco (Willy Oeyen).

FEBEV contacteerde de onafhankelijk tussenpersoon onmiddellijk na diens aanstelling omdat de slachthuissector heel direct geïmpacteerd wordt door het beleid rond onbedwelmd slachten. Hetzelfde geldt voor het NVP.

Met beide sectororganisaties werd samengewerkt voor de studie m.b.t. de slachtmethodes in Vlaanderen en voor de studie m.b.t. de certificatiesystemen.

Aangezien alle sectoren (ook FEBEV) samenwerken in het Belgisch Ketenoverleg, werd aan hen de vraag gesteld naar een gemeenschappelijk standpunt m.b.t. onbedwelmd ritueel slachten.

In de nota van het Belgisch Ketenoverleg van 15 januari 2017 werd het standpunt aan de tussenpersoon meegedeeld.

De conclusies van het Ketenoverleg luiden als volgt:

OP BASIS VAN HET ONDERZOEK GEVOERD DOOR EFSA IN 2004 IN COMBINATIE MET DE ANALYSE VAN DE TERMINOLOGIE TOEGEPAST IN ZOWEL EU ALS NATIONALE EN REGIONALE REGELGEVING, VOLDOET HET PRINCIPE VAN POST-CUT STUNNING AAN DE MODALITEITEN VAN VERDOOFD SLACHTEN EN KAN HET ALS HUIDIGE BEST BESCHIKBAAR ALTERNATIEF VOOR ONBEDWELMD RITUEEL SLACHTEN WORDEN AANVAARD IN AFWACHTING VAN VERDERE TECHNOLOGISCHE ONTWIKKELINGEN.

DE RETAILSECTOR VERKLAART ZICH OP BASIS VAN BOVENSTAANDE BENADERING BEREID OM ELK VOOR ZICH EN VOOR DE VERKOOPPUNTEN IN EIGEN BEHEER IN REGEL ENKEL VERS VLEES VAN VERDOOFD GESLACHTE DIEREN AAN TE BIEDEN, DOOR HIERVOOR CONTRACTUEEL OF VIA LASTENBOEKEN GARANTIES TE EISEN VAN HUN LEVERANCIERS.

WANNEER ZE WETEN DAT ZE VLEES AANBIEDEN VAN DIEREN DIE ZONDER BEDWELMING WERDEN GESLACHT, DIT DUIDELIJK TE VERMELDEN OP DE VERPAKKING.

DE SECTOR IS VERDER VRAGENDE PARTIJ OM DE ERKENNING VAN DE OFFERAARS BINNEN HET VLAAMS GEWEST OPEN TE STELLEN VOOR ALLE ERKENDE INRICHTINGEN OP HET EUROPEES GRONDGEBIED, DIT IN ANALOGIE MET DE REALISATIE VAN HET WAALS GEWEST.

WAT DE SCHAPEN – EN KALVERSECTOR BETREFT IS HET ESSENTIEEL OM OVERGANGSMAATREGELEN TE VOORZIEN TENEINDE DE STERKE EXPORTGERICHTHEID VAN DE BETROKKEN SECTOREN WAARBIJ RELIGIEUZE RITEN STRIKT WORDEN TOEGEPAST NIET IN HET GEDRANG TE BRENGEN. HIERTOEF IS BIJKOMEND OVERLEG NOODZAKELIJK.

WIJ ZIJN ER DAN OOK VAN OVERTUIGD DAT HIERMEE EEN SOLIDE BASIS WORDT GECREËERD VOOR VERDERE WERKZAAMHEDEN BINNEN DE SECTOR OM POST-CUT STUNNING ALS VOLWAARDIGE OPLOSSING TE WILLEN ZIEN IN AFWACHTING VAN VERDERE TECHNOLOGISCHE PROGRESSIE (ONDER MEER REVERSIBEL ‘PRE-CUT STUNNING’).

HIERMEE HOUDEN WE REKENING MET HET FEIT DAT ER MOGELIJKS ANDERE ALTERNATIEVEN OP VLAAMSE BEDWELMING KUNNEN ONTWIKKELD WORDEN IN DE TOEKOMST.

HET KETENOVERLEG VRAAGT DE MINISTER DAN OOK OM DEZE GLOBALE VISIE EN BENADERING MEE TE ONDERSCHRIJVEN IN EEN CONVENANT TUSSEN DE SECTOR EN DE OVERHEID.

De volledige nota wordt in bijlage bij dit rapport gevoegd. [Bijlage 5].

Bijkomend waren er een aantal contacten met individuele bedrijven.

- Met **SGS** werd de praktijk van Halal-certificatie besproken.
- De **Euromeat Group** verschaftte meer informatie over een onderzoeksproject naar omkeerbare verdoving (elektro-narcose) bij volwassen runderen.
- **Sopraco**, een bedrijf uit de kalversector lichtte de mogelijke impact van het beleid op de activiteiten van het bedrijf toe.

5. OVERZICHT VAN DE PRAKTIJK VAN ONBEDWELMD RITUEEL SLACHTEN IN VLAANDEREN.

In samenwerking met FEBEV en NVP, en met de steun van het FAVV werd een aantal slachthuizen geselecteerd en gecontacteerd voor een afspraak om daar de gebruikte techniek(en) voor het slachten zonder bedwelming te observeren. Een gemiddeld slachthuisbezoek (waarnemingen) duurde een 3-tal uren. Het aantal ritueel geslachte dieren per uur varieert volgens de diersoort en de gebruikte methode.

Volgende technieken werden geobserveerd:

- Onbedwelmd slachten, zonder bijkomende maatregelen (alleen snijden);
- *Post cut stunning* (snijden onmiddellijk gevolgd door bedwelmen); en
- *Pre cut stunning* (eerst bedwelmen onmiddellijk gevolgd door snijden wat eigenlijk een vorm van bedwelmd slachten is).

Tevens werd speciale aandacht gegeven aan de volgende aspecten:

- De situatie in het algemeen bij de klassieke slachtmethodes: waar mogelijk werden de slachtmethodes met bedwelming ook geobserveerd;
- De overeenstemming van de gangbare praktijken bij slachten zonder bedwelming met de regels van ritueel slachten;
- De kwaliteit en de competenties van de offeraars.

5.1. Inventaris plaatsen/methodes

a) **Bezochte slachthuizen**

- ✓ 2 runderslachthuizen
- ✓ 2 kalverslachthuizen
- ✓ 3 schapenslachthuizen
- ✓ 2 pluimveeslachthuizen

b) **Gebruikte slachtmethodes**

- ✓ Bedwelmd slachten, *post-cut stunning* en totaal onbedwelmd slachten bij runderen
- ✓ *Pre-cut stunning*, *post-cut stunning* en totaal onbedwelmd slachten bij kalveren
- ✓ Totaal onbedwelmd slachten en bedwelmd slachten met elektro-narcose bij schapen
- ✓ Halal slachten (elektro-narcose) en kosher slachten bij pluimvee

c) **Uitvoering slachtmethodes**

- ✓ Bedwelmd slachten via gebruik van het penschiettoestel of elektro-narcose
- ✓ *Pre-cut stunning* met gebruik van het penschiettoestel en onmiddellijk daarna snijden
- ✓ *Post-cut stunning* met gebruik van het penschiettoestel onmiddellijk na het snijden
- ✓ Totaal onbedwelmd slachten

d) **Checklist**

Er werd een checklist gebruikt als handleiding bij het bezoek [bijlage 6].

e) **Rapport**

Er werd gebruik gemaakt van de vaststellingen en rapport over het Joods ritueel slachten in Amsterdam door de heer PIET VANTHEMSCHE en medewerkers (P. VANTHEMSCHE *et al*, 2015, Joods ritueel slachten – Evaluatie haalbaarheid van het convenant).

5.2. Gedetailleerde beschrijving ritueel slachten

De beschrijving geldt alleen voor de vastgestelde slachtingen in de bezochte slachthuizen. Andere omstandigheden (bv. infrastructuur) in andere slachthuizen kunnen natuurlijk ook leiden tot een (licht) verschillende manier van handelen.

5.2.1. Voorafgaand: Wetgeving rond onbedwelmd slachten

In België mag elk erkend slachthuis rituele slachtingen uitvoeren mits de operator zich houdt aan de wettelijke regels (Europese verordeningen, Belgische wetgeving) en de dienstnota's en omzendbrieven van het FAVV. Er is geen aparte toelating van de Overheid, het FAVV of de Gewestelijke Dienst Dierenwelzijn vereist.

In Beltrace, de toepassing waarin de slachthuizen de gegevens over de slachtingen moeten invoeren, moet de aard van de slachting wel altijd ingebracht worden.

De Europese verordening 1099/2009 van 24 september 2009 *inzake de bescherming van dieren bij het doden* (hierna "**Verordening 1099/2009**") is vanaf 1 januari 2013 van kracht. Enkele belangrijke implicaties van deze verordening voor onbedwelmd slachten, die daarom niet noodzakelijk nieuw zijn:

- a. Slachten zonder voorafgaande bedwelmingsmiddelen is enkel toegelaten in het kader van een religieuze ritus (artikel 4(4) Verordening 1099/2009).
- b. Bij slachten zonder bedwelmingsmiddelen moeten herkauwers mechanisch gefixeerd worden (artikel 15(2) Verordening 1099/2009).
- c. Het is belangrijk dat de dieren rustig behandeld worden en niet opgejaagd of bang gemaakt worden zodat ze op die manier vlugger het bewustzijn verliezen (artikel 3(1) Verordening 1099/2009).
- d. Het kelen moet in één enkele beweging gebeuren waarbij de 2 halsslagaders worden doorgesneden. Zaagbewegingen zijn niet toegestaan. Het mes moet vlijmscherp zijn en voldoende lang (minstens 2 x de breedte van de nek van het te kelen dier). Tijdens het kelen mag het ruggenmerg niet geraakt worden (Dienstnota FAVV CONT/2013/13 V02 "Toepassing van Verordening (EG) nr. 1099/2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden" Aanverwant document 1 "Instructies slachthuizen" dd. 06/05/2014).
- e. Dieren die zonder bedwelmingsmiddelen worden geslacht mogen geen tekenen van bewustzijn of gevoeligheid meer vertonen voordat zij uit de fixatie worden losgelaten (artikel 5(2) Verordening 1099/2009).
- f. Het ophangen of optakelen van dieren die bij bewustzijn zijn is verboden als fixatiemethode, net als het mechanisch vastklemmen of samenbinden van de poten van de dieren en het doorsnijden van het ruggenmerg (artikel 15(3) a) b) c) Verordening 1099/2009).

5.2.2. Behandeling in de verblijfruimtes (stallen)

Over het algemeen is de behandeling van de dieren in de stallen in afwachting van het aanbieden ter slachting zeer goed. Bij het lossen na de aanvoer werden geen inbreuken tegen het dierenwelzijn vastgesteld.

Overal is er een duidelijke scheiding zodat de dieren in de stallen nergens de slachtactiviteiten kunnen zien. Desnoods is het zicht afgeschermd door zeilen.

De stallen zijn overal ruim en minimum overdekt, soms met open front (runderen).

Alleen bij kalveren worden de dieren in wachtboxen dicht bij elkaar gezet, eventueel met behulp van een schuifstelsel, vooral om te verhinderen dat deze (jonge) dieren gaan springen waardoor ze elkaar of zichzelf zouden kunnen verwonden.

Schapestallen zijn meestal bijzonder ruim en goed gestrooid vermits deze dieren vaak een aantal dagen aanwezig zijn voor ze geslacht worden (soms verblijf in een andere verder af gelegen ruimte).

Tevens werd vastgesteld dat er voldoende hooi en water ter beschikking werd gesteld van de slachtdieren.

Tenslotte kan vermeld worden dat pluimvee wordt aangevoerd in kratten en daarin blijft tot het begin van de slachtactiviteiten.

5.2.3. Opdrijven van de dieren

Dit gebeurt met de nodige voorzichtigheid bij runderen, schapen en kalveren, zelden gebruik makend van elektrische prikkelaars (in deze context enkel toegelaten bij volwassen runderen, Bijlage III punt 1.9 Verordening 1099/2009) of stokken. Tijdens de bezoeken werden geen inbreuken op dierenwelzijn tijdens het opdrijven vastgesteld. De drijfgang sluit over het algemeen nauw aan bij de fixatie box en is ook meestal zo geconstrueerd dat het opdrijven vlot kan gebeuren (meestal licht stijgend). Er worden ook niet teveel dieren tegelijk in de opdrijfgang gebracht, enkel met mondjesmaat, en zo kunnen ze langer in de wachtboxen blijven.

Bij schapen is de opdrijfgang soms afgeschermd met donkere flappen om alle visueel contact ondertussen te vermijden. Een systeem werd ook gezien waarbij de schapen via een *restrainer* (een soort transportband met opstaande randen waartussen de dieren vastzitten en vooruit geduwd worden) werden aangevoerd naar de fixatie box.

Bij pluimvee worden de dieren aangevoerd in kratten. Vervolgens worden ze uit de kratten gehaald en met de poten aan de slachtketting gehangen waarna ze gesneden worden (met een automatisch mes na verdoving of individueel door een snijder). Bij kosher slachten worden ze niet opgehangen maar één voor één uit de krat gehaald en vastgehouden tijdens het snijden door de offeraar.

5.2.4. Fixeren

Runderen en kalveren worden allemaal op één of andere manier gefixeerd in een box. Schapen niet altijd, soms gebeurt het snijden in de *restrainer* met manuele fixatie. Schapen kunnen redelijk makkelijk manueel gefixeerd worden wat niet mogelijk is bij runderen en kalveren.

Overal wordt moeite gedaan om het zicht van de dieren in de box op de voor hen geslachte dieren te vermijden (met een zeil of een plaat) alhoewel dit niet altijd het zicht er op volledig wegneemt. In een *twinbox* bij het slachten van kalveren (een systeem met twee fixatieboxen waarbij het eerste kalf geroteerd wordt (180°) en vervolgens het tweede kalf in de andere box gebracht wordt) is dit extra moeilijk.

Vaak ziet het tweede kalf zijn voorganger nog een tijdje bloeden (gemiddeld 20 seconden) voor die *gereleased* wordt (losgelaten uit de fixatie waarna het dier op een rooster valt).

De fixatie bij runderen is meestal redelijk eenvoudig uitgewerkt en blijft beperkt tot het fixeren van de kop en het gebruik van een kinlift (ondersteuning van de kin die omhoog geduwd wordt, de kop fixeert en het snijvlak blootlegt). Bij runderen bestaan er ook systemen voor bijkomende ondersteuning van de buik bij rechtopstaand kelen of kantelboxen waarbij het rund in rugligging gedraaid wordt. Het gebruik van een kantelbox werd in het kader van dit onderzoek niet in gebruik gezien in Vlaanderen maar wel door dezelfde onderzoekers uitgebreid in werking gezien en beschreven in het rapport over het Joods ritueel slachten in Amsterdam door PIET VANTHEMSCHE en medewerkers (P. VANTHEMSCHE et al, 2015, Joods ritueel slachten – Evaluatie haalbaarheid van het convenant) (*Bijlage 11*)

Bij kalveren worden vaak meer gesofisticeerde systemen gebruikt in een *twinbox*. Een voorbeeld was een moderne *twinbox* die hydraulisch op veel manieren kan versteld worden: sluiten achterpoortje, verstellen vloer, bovenaan verstelbare plaat die neergelaten wordt en de nek fixeert, verstelbare zijklep aan de linkerkant en een plaat die de achterhand kan ondersteunen. De vloerplaat wordt vaak verhoogd bij dikbilkalveren die lager zijn wat schofthoogte betreft. Op die manier kunnen alle kalveren op maat gefixeerd worden.

Schapen worden ook gefixeerd in een box waarbij de kop wel manueel vastgezet wordt en soms ook de poten. Dit gebeurt door het verlagen van de vloerplaat, waardoor de poten wat wegzakken en vast komen te zitten. Een andere gebruikte methode bij schapen is de *restrainer* waarin de schapen minder goed gefixeerd zitten en automatisch vooruit geduwd worden. Ondertussen wordt de kop met één hand gefixeerd en met de andere hand gesneden.

Overal wordt geprobeerd de tijd om te fixeren én de verblijftijd in de fixatiebox tot het snijden tot een minimum te beperken. Met getraind personeel en een goed afgestemde infrastructuur voor opdrijven en fixeren kan dit behoorlijk vlug gaan.

- Bij runderen werden tijden gemeten tussen 0,5 minuut en 1 minuut.
- Bij schapen gaat dat nog vlugger.
- Bij kalveren kan er wel wat meer tijd nodig zijn omwille van het gebruik van de *twinbox* (terugkeren van de ophaalketting).

Na binnenleiden in de fixatiebox wordt nergens getreuzeld met fixeren en aanbrengen van de kinlift.

Bij pluimvee gebeurt de fixatie bijna altijd door het ophangen met de poten aan een slachtketting. Soms worden kippen uit een krat gehaald en manueel gefixeerd om te snijden, zoals bij kosher slachten. De kippen worden aangebracht in kratten: één persoon haalt een kip eruit, die geeft ze door aan een tweede persoon die ze aanbiedt aan de snijder.

5.2.5. Snijden

Het snijden gebeurt overal zeer professioneel door een slachter (Moslim of Jood) met veel ervaring. Er wordt gebruik gemaakt van een voldoende lang en zeer scherp mes, waarmee in één keer zowel de slagaders als de luchtpijp doorgesneden worden.

Bij kalveren in de *twinbox* wordt het snijden na het aanbrengen van de kinlift ofwel rechtstaand gedaan waarna de box direct gekanteld wordt om het kalf te laten uitbloeden ofwel wordt de box eerst gekanteld tot bijna 180°, gesneden en direct verder gekanteld om uit te bloeden. De vaak optredende *ballooning* (een soort contractie van de slagader waardoor het dier trager uitbloedt) wordt bijgesneden, meestal voor het loslaten van de kinlift. Controle op verlies van bewustzijn in de fixatiebox na het snijden was onmogelijk omwille van slechte bereikbaarheid.

Bij runderen in een box met alleen kopfixatie en kinlift is dat bijsnijden na totaal onbedwemd slachten niet mogelijk vermits de dieren vaak zeer vlug ineens zakken waardoor bijkomend de wonde ook samengedrukt wordt en het uitbloeden vertraagt.

De kinlift wordt na het snijden losgelaten en meestal gaat het dier tussen de 15 tot 25 seconden door de poten en zakt ineen in de fixatie box.

Eén rund bleef bijna 3 minuten rechtstaan en een 2-tal runderen bleven recht gedurende 1,5 minuut. Bij deze manier van totaal onbedweld slachten bij runderen worden ongeveer 10 à 15 dieren per uur geslacht . Bij een slachthuisbezoek werden ongeveer 30 slachtingen van volwassen dieren geobserveerd.

Controle op bewustzijnsverlies in de fixatie box bij runderen is op die manier zo goed als onmogelijk wegens niet bereikbaar. Door observatie van het dier in de box was vast te stellen dat de meeste krachtige afweerreacties na een 2-tal minuten verdwenen zijn. Een paar dieren vertoonden een oprichtreflex. Ook zichtbaar pompende ademhaling is verdwenen na 2 minuten. Bij het gebruik maken van de *post-cut stunning* techniek worden de runderen onmiddellijk na het snijden verdoofd met een penschiettoestel. Er zijn dan 2 personen aanwezig, een snijder en een tweede persoon met het penschiettoestel zodat de tijd tussen het snijden en het daaropvolgende bedwelmen beperkt blijft tot een paar seconden.

Bij schapen in de *restrainer* wordt de kop manueel gefixeerd en wordt er dan gesneden. Daarna wordt het schaap voortgestuwd in de *restrainer*. Het schaap zakt meestal vlug ineen waardoor ook de snijwonde dicht geduwd wordt. Samen met de onmogelijkheid om bij te snijden in geval van *ballooning* zorgt dit voor een tragere verbloeding. Ondertussen is controle op bewusteloosheid wegens het wegzakken zo goed als onmogelijk in de *restrainer*. Schapen in een box worden eerst een 45° gekanteld en in zij-lig gesneden.

Bij kosher geslachte kippen heeft de snijder de kop vast tijdens het snijden terwijl een volgende persoon de poten van de kip overneemt van zijn voorganger. Deze derde persoon hangt de kip dan met de achterpoten aan de band die draait boven een verbloedingsbak. De eerste seconden is er weinig reactie, de kippen lijken niet te weten wat er gebeurt. Daarna is er wel wat slaan met de vleugels of bewegen met de poten en kop, voor zover mogelijk. In industriële kippenslachthuizen gebeurt het halal snijden meestal op net dezelfde manier als het conventionele snijden (elektro-narcose werd bijgewoond, maar gasanesthesie is ook een gangbare praktijk).

5.2.6. Release

Na het snijden gevolgd door *post-cut stunning* bij runderen wordt het dier zo goed als onmiddellijk *gereleased* (loslaten uit de fixatie box waarna het dier op een rooster valt), zonder voorafgaande controle op de effectiviteit van de verdoving.

De manier van verdere aanpak is zoals bij bedwelmd slachten (onmiddellijk optakelen en uitbloeden boven de verbloedingsbak). De release van totaal onbedwelmd gesneden runderen gebeurt meestal tussen de 1,5 minuut en 3,5 minuut afhankelijk van de staat van bewusteloosheid waarin het dier zich bevindt, gebaseerd op het oordeel van op afstand van een medewerker die het dier dan vervolgens *releaseset*). Op dat moment kan ook de aan- of afwezigheid van de oogreflexen gecontroleerd worden. De corneareflex was altijd als laatste aanwezig. Bij vroegtijdige release waren vooral ooglid- en corneareflex altijd nog aanwezig. Bij release na 3 minuten waren zij vaak al verdwenen. Na release (maar ook al in de fixatiebox) hadden de meeste runderen ook nog tonisch-clonische krampen die nog een tijd aanhielden (een tonische fase waarin spieren verstijven en vervolgens een clonische fase waarin de spieren heftige ongecontroleerde bewegingen maken, samen zijn dit convulsies). Een paar dieren vertoonden een oprichtreflex.

Meestal werd na de release een ketting rond de achterpoot gedaan en het dier zo lichtjes bij de achterhand opgetrokken waardoor het beter uitbloedde.

Bij kalveren waar totaal onbedwelmd geslacht wordt, gebeurt de *release* vaak na een vast ingestelde tijd, voor elk kalf hetzelfde (25 seconden na het snijden), een 30-tal kalveren per uur slachten is op die manier mogelijk. Het is wel duidelijk dat de kalveren bij de *release* het bewustzijn nog niet verloren hebben (o.a. slaan met de staart, ademhalingspogingen met de muil open en dicht en tonisch-clonische krampen).

Bij schapen die gesneden worden in een *restrainer* is de tijd tot *release* altijd dezelfde, bepaald door de lengte van de *restrainer*. Hun ineengezakte houding in de *restrainer* maakt controle op het verlies van bewustzijn heel moeilijk. Na ongeveer 1 minuut en 15 seconden vallen de dieren op een rooster waarna ze opgetrokken worden via een Jacobs ladder tot boven de verbloedingsbak. Op dat moment zijn bij veel dieren de oogreflexen nog aanwezig en vertonen ze ook tonisch-clonische krampen. Schapen gesneden in een box worden ook op een vast tijdstip *gereleased* (gemiddeld 20 seconden), zonder controle op bewusteloosheid.

Afhankelijk van de gebruikte infrastructuur kunnen bij schapen op die manier slachtritmes van 30 à 50 dieren per uur gehaald worden.

5.2.7. Takelen

Bij *post-cut stunning* worden de runderen onmiddellijk na de release opgetakeld en boven de verbloedingsbak gehangen. Bij het totaal onbedwelmd snijden bij runderen wordt wel gewacht met optrekken tot de tonisch-clonische krampen verdwenen waren, meestal rond de 5 minuten, zodat de meeste dieren na 6 minuten boven de verbloedingsbak hingen. Eén enkel dier, dat pas na 3 minuten door de poten ging ademde pas na 5 minuten niet meer, de oogreflexen waren pas na 10 minuten verdwenen en de convulsies na 11 minuten.

Bij totaal onbedwelmd geslachte kalveren wordt het takelen ook onmiddellijk na de release gedaan zonder enige voorafgaande controle op bewustzijnsverlies.

Schape gesneden in de restrainer vallen op een rooster en worden zo snel mogelijk getakeld, dus alles op vaste tijdstippen, net zoals bij schape gesneden in een box.

5.2.8. Verbloeding en dood

Runderen die totaal onbedwelmd geslacht werden zijn meestal met zekerheid dood na 5 tot 6 minuten.

Bij de gecontroleerde totaal onbedwelmd geslachte kalveren is het verder opvolgen van het verdwijnen van het bewustzijn en intreden van de dood slechts van op afstand te volgen vermits de kalveren uitbloeden boven een afgesloten verbloedingsbak en niet te benaderen zijn. Vermoedelijk (observatie en ervaring) gebeurt het bewustzijnsverlies rond de 2 minuten en is de dood met zekerheid ingetreden tussen 3 en 3,5 minuten (geen convulsies meer).

Bij het eerder vermelde onderzoek over het Joods ritueel slachten in Amsterdam door Piet Vanthemsche en medewerkers (*P. VANTHEMSCHE ET AL, 2015, JOODS RITUEEL SLACHTEN – EVALUATIE HAALBAARHEID VAN HET CONVENANT (Bijlage 11)*) werden de tijden gemeten tussen de keelsnede en het bewustzijnsverlies .

Het onderzoek omvatte een nauwgezette observatie bij 192 kalveren en 57 volwassen stieren die volgens de Joodse ritus geslacht werden.

Uit de waarnemingen bleek dat de kalveren gemiddeld na 117 seconden definitief het bewustzijn hadden verloren en de volwassen stieren na gemiddeld 120 seconden.

De tabel met de waarnemingen per individueel dier maakt echter ook duidelijk dat er heel wat verschil is inzake het definitief verlies van bewustzijn bij elk dier afzonderlijk en er regelmatig tijden tussen de 3 en de 4 minuten gemeten werden.

Bij schapen gesneden in een *restrainer* verdwijnen de oogreflexen redelijk vlug na het optakelen maar tonisch-clonische krampen zijn aanwezig tot ongeveer 2,5 à 3 minuten. Schapen gesneden in een box vertonen een gelijkaardig tijdsverloop tot einde convulsies.

Bewusteloosheid of dood is moeilijk vast te stellen bij kosher geslachte kippen maar na 1 minuut zijn alle afweerbewegingen (poten, vleugels, kop) weg. Men kan er van uitgaan dat de kippen na 1 minuut effectief dood zijn.

5.3. Commentaar

Alle bezoeken werden vooraf aangekondigd en kwamen tot stand in overleg met de betrokken bedrijven.

Bij het afladen van dieren en hun verblijf in de stallen (rustplaatsen) van het slachthuis wordt meestal diervriendelijk gehandeld. Daarbij wordt ook veel moeite gedaan om te vermijden dat de dieren in de stallen iets zien van de slachtactiviteiten. In (industriële) pluimveeslachterijen wordt gebruik gemaakt van blauw licht wat de kippen doet denken dat het nacht is. Hier gaat dierenwelzijn hand in hand met economisch voordeel: rustige, goed behandelde dieren produceren beter vlees.

Hetzelfde geldt voor het opdrijven van de dieren naar de fixatie box. Het fixeren wordt professioneel en in relatief korte tijd uitgevoerd: tijden worden gemeten tot 1 minuut (runderen) en kalveren (iets langer). Hier vinden dierenwelzijn en economisch voordeel elkaar dus weer: geen breuken, hematomen, puntbloedingen of kwetsuren.

Niet anders is het bij het snijden waar altijd professioneel gewerkt wordt (bekwame snijders, lang scherp mes, zo goed als altijd één keer snijden). Waar mogelijk (bij kalveren) wordt de vaak optredende *ballooning* waarbij de slagaders contraheren en het snijvlak vernauwen zo goed als altijd bijgesneden wat de uitbloeding bevordert en de bewusteloosheid vroeger doet intreden.

De werkwijze van bij het afladen tot het snijden kan als een "*state of the art*"-handeling inzake dierenwelzijn bij het onbedwelmd slachten beschouwd worden, op het mechanisch vastklemmen van de poten in sommige gevallen na.

Bij runderen in een box met alleen kopfixatie is bijsnijden moeilijk omdat de dieren vlug door de poten gaan en in de box wat ineengezakt liggen met ook de wonde wat dichtgeduwd wat het uitbloeden en de bewusteloosheid vertraagt door *ballooning* die niet kan bijgesneden worden. Schapen gesneden in de *restrainer* zakken meestal ineen na het snijden waardoor bijsnijden onmogelijk wordt en ook de wonde dichtgeduwd wordt met de vermelde negatieve gevolgen voor uitbloeding en bewustzijnsverlies. Eén schaap sprong uit de *restrainer* na het snijden.

Geen ideale situaties dus waardoor deze dieren langer bij bewustzijn blijven, met meer dierenleed en minder dierenwelzijn tot gevolg.

Dierenwelzijn is ook geen factor waar echt rekening mee gehouden wordt bij de release uit de fixatie box en het optakelen van de dieren. Bij kalveren wordt niet gecontroleerd op bewustzijnsverlies maar wel een vaste korte release-tijd ingesteld, los van individuele controle van de kalveren (om een hoog slachtritme te kunnen aanhouden).

Hoewel het niet altijd mogelijk was om zelf via testen vast te stellen of bewusteloosheid ingetreden was bij het loslaten uit de fixatie en de *release* was het duidelijk dat de meeste kalveren op dat moment (25 seconden na het snijden) nog niet bewusteloos waren, ook nog niet bij het daaropvolgende takelen.

Bij runderen werd vastgesteld dat de release gedaan werd op basis van een rudimentaire controle door een personeelslid. De runderen werden wel pas opgetakeld na intreden van de dood, waardoor het ritme beperkt blijft tot 10 à 15 dieren per uur. Bij schapen wordt geen rekening gehouden met of gewacht op bewustzijnsverlies om verdere handelingen (loslaten uit fixatie, takelen) te stellen.

Het is duidelijk dat bij het optakelen van kalveren en schapen de wetgeving niet gevolgd wordt (artikel 15(3), a) en b) Verordening 1099/2009).

Onder meer de volgende fixatiemethoden zijn verboden volgens de Verordening 1099/2009:

- a) het ophangen of optakelen van dieren die bij bewustzijn zijn; en
- b) het mechanisch vastklemmen of samenbinden van de poten of voeten van dieren.

Het verder uitslachten van de geslachte dieren gebeurt overal wel degelijk enkel na het intreden van de dood.

5.4. Bedwelmd slachten

Bedwelmd slachten valt onder Verordening 1099/2009. Daar staan een aantal duidelijke regels en verplichtingen in:

- a. Naast een dierenwelzijnsfunctionaris (Animal Welfare Officer) die instaat voor de naleving van de dierenwelzijnsregels in het slachthuis (artikel 17 - Verordening 1099/2009) moet al het personeel dat in de slachthuizen met levende dieren omgaat hiervoor bekwaam zijn en in het bezit zijn van een getuigschrift van vakbekwaamheid (artikel 7 Verordening 1099/2009). Dit geldt ook voor slachthuizen waar ritueel geslacht wordt. In de opleiding hiervoor wordt echter weinig ingegaan op onbedwelmd slachten.

- b. Inzake verplichtingen moeten de operatoren standaardwerkwijzen opstellen voor het bedwelmen en doden van dieren (artikel 6 Verordening 1099/2009).
Deze standaardwerkwijzen moeten beschrijven hoe de dieren moeten worden bedwelmd en welke maatregelen moeten worden genomen indien blijkt dat een dier niet voldoende is bedwelmd, of wanneer een dier nog tekenen van leven vertoont in het geval van een slachting zonder bedwelming.
- c. Verder dienen de operatoren ook monitoringprocedures op te stellen om na te gaan of hun bedwelmingsmethoden adequaat werken (artikel 5(1) Verordening 1099/2009). Deze procedures moeten indicatoren beschrijven om tekenen van bewusteloosheid, bewustzijn of gevoeligheid bij de dieren te detecteren en moeten de omstandigheden, het tijdstip en het aantal dieren vermelden waarbij de monitoring dient te gebeuren. .

Het zou interessant zijn om ook standaardwerkwijzen en monitoringsprocedures te beschrijven specifiek voor onbedwelmd slachten en vooral te focussen op het detecteren van bewustzijn of gevoeligheid bij de dieren. Samen met verhoogde aparte aandacht voor onbedwelmd slachten in de opleidingen kan dit leiden tot verhoogd dierenwelzijn.

Bij de bezoeken werd ook het gewoon bedwelmd slachten, gebruik makend van een penschiettoestel dat irreversibele hersenschade veroorzaakt en bewustzijnsverlies induceert, geobserveerd. Er dient opgemerkt dat deze techniek ook niet altijd perfect werkt. De toepassing moet op de juiste plaats gebeuren en soms lukt dit niet omwille van bewegingen van het dier of slechte plaatsing van het toestel. Sommigen gewagen van 3 à 5% foutmarge, wat zeker zal variëren afhankelijk van de ervaring van de persoon die de verdoving uitvoert. Bij gewoon bedwelmd slachten wordt de *release* meestal onmiddellijk gedaan en het optakelen daarna routinematig zonder specifieke controle op bewustzijnsverlies (de persoon die de bedwelming uitvoert gebruikt zijn ervaring) wat dus af en toe leidt tot het optakelen van een onvoldoende of niet verdoofd dier, wat de facto neerkomt op totaal onbedwelmd slachten van dit dier.

Verder lijkt de functie van dierenwelzijnsfunctionaris, die zou moeten instaan voor het respecteren van de dierenwelzijnsregels, in veel gevallen niet adequaat ingevuld of uitgehold.

Men kan zich ook afvragen of de kennis en de vaardigheden vereist voor het behalen van het vakbekwaamheidsattest van personeel dat met levende dieren omgaat in het slachthuis groot genoeg zijn en of de opleiding die er toe moet leiden voldoende is. Dit gaat evenzeer op in slachthuizen waar onbedwelmd geslacht wordt. Striktere naleving van de verordening en verhoging van het toezicht hierop kan tot verbetering leiden.

Het behalen van het attest van dierenwelzijnsfunctionaris of van het vakbekwaamheidsattest geldt nu levenslang terwijl een regelmatige bijscholing of controle of deze personen nog aan alle voorwaarden voldoen wel noodzakelijk is. Hoofdstuk VI van de Verordening 1099/2009 (niet-naleving, sancties, uitvoeringsbevoegdheden) toepassen, kan nuttig zijn.

In geval van *post-cut stunning*, waarbij het penschiettoestel gehanteerd wordt onmiddellijk na het snijden dient men ook rekening te houden met een identieke foutenmarge en dito gevolgen, nl. dat een verkeerde hantering van het penschiettoestel leidt tot het in feite kelen van een totaal onbedwelmd dier.

Aanvullend bij dit hoofdstuk bedwelmd slachten werd ook elektro-narcose als bedwelming vóór het slachten bij schapen bekeken. Deze methode wordt in Vlaanderen heel weinig gebruikt als bedwelmingmethode bij schapen en helemaal niet bij runderen. Deze praktijk van bedwelmd slachten van schapen werd bijgewoond. De elektrische parameters (af te lezen op display van het gebruikte toestel) waren 260 Volt en 2,9 ampère. De elektroden werden aan beide zijden van de kop aangebracht en het toestel gaf een geluidssignaal (na 8 seconden) wanneer de elektroden ten vroegste mochten verwijderd worden. Bij controle een 15 seconden later waren de oogreflexen meestal afwezig, niet altijd, wat aangeeft dat het systeem doeltreffend is maar nog wat verbetering behoeft. Naderhand kwamen bij alle schapen nog tonisch-clonische convulsies voor.

In een video-opname beschikbaar gesteld door de firma V-Cons Group wordt het reversibel karakter van deze verdoving bij schapen, waar het bewustzijn (en rechtstaan) na een 1,5 minuut terugkeert, gedemonstreerd. Dit reversibel karakter (mits verdere bewijskracht) opent perspectieven als mogelijke bedwelmingmethode bij halal slachten.

In bijlage I van Verordening 1099/2009 wordt een overzicht gegeven van de specificaties voor elektrisch bedwelmen van dieren:

Elektrische bedwelming (uitsluitend kop)

Alle diersoorten – Blootstellen van de hersenen aan een stroomsterkte die een gegeneraliseerd epileptisch beeld op het elektro-encefalogram (EEG) genereert – Eenvoudige bedwelming.

Specifieke voorschriften:

- Bij het gebruik van elektrische bedwelming via uitsluitend de kop van een dier, worden de elektroden aan weerszijden van de hersenen van het dier bevestigd en aan diens grootte aangepast.
- Bij de elektrische bedwelming via uitsluitend de kop van een dier wordt gebruik gemaakt van de minimale stroomsterkte zoals voorgeschreven in tabel 1.

Categorie dieren:

- Runderen van 6 maanden of ouderminimale stroomsterkte 1,28 A
- Runderen jonger van 6 maandenminimale stroomsterkte 1,25 A
- Schapen en geitenminimale stroomsterkte 1,00 A

Elektrische bedwelming (kop tot lichaam)

Alle diersoorten – Blootstellen van het lichaam aan een stroomsterkte die gelijktijdig zowel een gegeneraliseerd epileptisch beeld op het elektro-encefalogram (EEG) genereert als tot fibrillatie of hartstilstand leidt – Eenvoudige bedwelming bij de slacht.

Specifieke voorschriften:

- Elektrisch bedwelmen (kop tot lichaam).
- Schapen, geiten en varkens.

Aanluitend: elektrische stroom als fixatie: Art. 15 3.d)

De volgende fixatiemethoden zijn verboden:

- d) het gebruik van elektrische stroom om het dier te immobiliseren, zonder dat het dier onder gecontroleerde omstandigheden bedwelmd of gedood wordt, met name alle toepassingen met elektrische stroom die niet aan beide zijden van de hersenen wordt toegediend.

Er kan nagegaan worden of binnen deze specificaties ook reversibele verdoving mogelijk is.

5.5. Naleving rituele regels bij het onbedwelmd slachten (“halal”)

Halal is meer dan alleen de halssnede, ook de omstandigheden daarrond zijn heel belangrijk en daar bestaan regels voor.

Zoals eerder vermeld is de werkwijze van bij het afladen tot het snijden bijna “*state of the art*” inzake dierenwelzijn bij onbedwelmd slachten. Dit wil echter niet zeggen dat de rituele regels altijd gevolgd worden. Die rituele halal-regels staan opgelijst in (*bijlage 6*) bij dit rapport (in de checklist als leidraad voor de slachthuisbezoeken).

Enkele voorwaarden zijn niet altijd vervuld: de slachtplaats is vaak niet rein (onbedwelmd slachten geeft meer bezoedeling van de slachtplaats door de vaak ongecontroleerde bewegingen van de dieren). De dieren kunnen elkaar in sommige gevallen zien (zoals bij de *twinbox* bij de kalveren). Een gebed wordt zelden uitgesproken.

Tenslotte werd bijvoorbeeld de kop bij kalveren een paar keer verwijderd voor het uithalen van de ingewanden.

De naleving van de rituele regels bij het kosher slachten van kalveren en runderen (P. VANTHEMSCHE *ET AL*, 2015, JOODS RITUEEL SLACHTEN – EVALUATIE HAALBAARHEID VAN HET CONVENANT) werd nagegaan op basis van de observaties. Daaruit bleek dat de offeraars (die religieus geaccrediteerd zijn en onder toezicht van een rabbijn staan) over het algemeen zeer goed opgeleid zijn met veel aandacht voor de formele aspecten van de Shechita. Er wordt geslacht aan een laag slachtritme en *in a dedicated way*, op één plaats en alleen kosher. Een minpunt was het gebruik van de twinbox waarin het ene kalf het andere kalf dat aan het uitbloeden is kan zien. Bij het kosher slachten van pluimvee werd de strikte naleving van de rituele regels niet specifiek nagegaan.

5.6. Conclusies/Aanbevelingen

Tot en met het fixeren kan men dus grotendeels spreken van *state of the art* techniek van onbedwelmd slachten. Veel winst inzake dierenwelzijn valt hier niet te rapen.

Vanaf het moment van snijden is wel nog heel wat verbetering mogelijk. De *post-cut stunning* methode bij runderen lijkt de grootste winst op vlak van dierenwelzijn op te leveren: de tijd tussen snijden en bedwelmen is bijzonder kort, omdat de dieren onmiddellijk na het kelen het bewustzijn verliezen door gebruik te maken van het penschiettoestel.

Bij het slachten zonder enige vorm van bedwelming bij runderen kan heel wat verbeteren inzake infrastructuur (fixatieboxen) die de fixatie optimaliseren en vasthouden tot bewustzijnsverlies. Daardoor kan ook de vaak optredende *ballooning* eventueel bijgesneden worden om zo het uitbloeden en het bewustzijnsverlies te versnellen. De fixatieboxen bij kalveren zijn van een betere kwaliteit en beter geschikt voor een goede fixatie.

De tijd tot *release* (loslaten uit de fixatie en uit de box vallen) is bij totaal onbedwelmd slachten meestal te kort en dat om economische redenen (slachtsnelheid), zeker bij kalveren en schapen, met als gevolg dat er dieren *gereleased* worden terwijl ze nog bij bewustzijn zijn.

Er kan gesteld worden dat bewusteloosheid bij totaal onbedwelmd geslachte schapen en kalveren pas intreedt boven de verbloedingsbak terwijl dit al zou moeten gebeurd zijn vóór het loslaten van de fixatie. Bij totaal onbedwelmd geslachte runderen werd enkel vastgesteld dat een aantal dieren pas na het loslaten uit de fixatie op het rooster bewusteloos werden en er geen dieren opgetakeld werden die nog bij bewustzijn waren. Hoewel het niet uit te sluiten valt dat dit elders misschien wel gebeurt.

Een vast ingestelde tijd tot loslaten van de fixatie en release is dus vooral ingegeven door economische motieven (hogere lijnsnelheid) terwijl op die manier voorbij gegaan wordt aan de individuele eigenschappen van een dier die de tijd tot bewusteloosheid kunnen beïnvloeden

(ouderdom, gewicht, ras, temperament, beveelsheid,...). Hoogstens voor schapen en ook bij pluimvee (omwille van een zekere uniformiteit van de dieren) zou een vaste tijd tot release werkbaar kunnen zijn.

Hieruit voortvloeiend zou ook in de huidige verplichte opleiding voor medewerkers die in de slachthuizen omgaan met levende dieren en met het bedwelmen en kelen een specifiek opleidingsonderdeel moeten opgenomen worden over onbedwelmd slachten.

Personeel in het slachthuis dat omgaat met levende dieren moet op dit moment, volgens de Verordening 1099/2009, wanneer het over slachten van onbedwelmd dieren gaat (artikel 4, lid 4) enkel geëxamineerd worden op 2 zaken:

- (i) Passend gebruik en onderhoud van messen waarmee de halssnede wordt aangebracht, en
- (ii) monitoring van de afwezigheid van tekenen van leven (bijlage IV Verordening 1099/2009, g) het slachten overeenkomstig artikel 4, lid 4). In de verordening wordt evenwel sterk de nadruk gelegd op de controle op bewustzijnsverlies:

"INDIEN VOOR DE TOEPASSING VAN ARTIKEL 4, LID 4, DIEREN ZONDER BEDWELMING WORDEN GEDOOD, VOERT DE VOOR HET SLACHTEN VERANTWOORDELIJKE PERSOON STELSELMATIG CONTROLES UIT OM ZICH ERVAN TE VERZEKEREN DAT DE DIEREN GEEN TEKENEN VAN BEWUSTZIJN OF GEVOELIGHEID VERTONEN VOORDAT ZIJ UIT DE FIXATIE WORDEN LOSGEMAAKT, NOCH ENIG TEKEN VAN LEVEN VERTONEN VOORDAT ZIJ WORDEN GESLACHT OF GEBROEID."

(Artikel 5(2) Verordening 1099/2009).

De plannen van de dienst Dierenwelzijn van het Vlaamse Gewest om een omzendbrief op te stellen om een vaste tijd op te leggen voor snijden tot release en takelen zou de kans dat dieren die niet bewusteloos zijn opgetakeld worden heel wat verminderen en het economisch *level playing field* (op Vlaams gebied dan toch) gelijkschakelen.

Interessant is ook de passage uit het rapport van de Animal Science Group van de universiteit van Wageningen (Ritueel slachten en het welzijn van dieren, een literatuurstudie, september 2008) waar gesteld wordt dat de techniek van kosher slachten bij pluimvee diervriendelijker is dan de conventionele of de halal techniek. De behandeling van de kippen, niet omgekeerd opgehangen aan de poten maar rustig uit de krat genomen en meestal binnen de 10 seconden gesneden, onderschrijft in elk geval deze stelling.

Een mogelijke bijdrage is te verwachten van het project over elektro-narcose als reversibele verdoving bij runderen dat binnenkort aangevat wordt in het slachthuis EMG in Moeskroen in samenwerking met de universiteit van Bristol.

Concluderend kan gesteld worden dat zowel bij bedwelmd als bij onbedwelmd slachten de Verordening 1099/2009 niet altijd gevolgd wordt. Een striktere opvolging van de verplichtingen beschreven in die verordening zou bijkomend dierenleed kunnen voorkomen. Bij bedwelmd slachten gaat het vooral om het onvoldoende controleren van de standaardwerkwijzen en onvoldoende uitvoeren van de monitoringsprocedures, die het mogelijke percentage van 3 à 5% niet correct uitgevoerde bedwelmingen zou moeten terugdringen of onmiddellijk rechtzetten.

Bij onbedwelmd slachten wordt de verordening meestal niet gerespecteerd bij het loslaten uit de release en optakelen van de dieren, maar soms ook bij het fixeren (vooral schapen en kalveren). Standaardwerkwijzen en monitoringsprocedures zouden moeten beschikbaar zijn voor beide technieken én gerespecteerd worden. Die zouden dan ook beter moeten gecontroleerd en uitgevoerd worden door de dierenwelzijnsfunctionaris en het geëxamineerde vakbekwaam personeel.

Tenslotte kan ook nagedacht worden over mogelijke voorwaarden waaraan slachthuizen zouden moeten voldoen om ritueel te mogen slachten en over een voorafgaande controle hierop door de bevoegde instanties.

5.7. Enquête uitgevoerd door FEBEV

Door FEBEV (Federatie van het Belgisch Vlees) werd een enquête gevoerd naar ritueel slachten bij 24 slachthuizen voor runderen, kalveren, schapen en geiten. Dit resulteerde in 11 antwoorden. De betrokken slachthuizen worden aangeduid met de letters A tot en met K.

De gestelde vragen kunnen teruggevonden worden in **[bijlage 7]**.

De resultaten in **[bijlage 8]**.

Verdere uitwerking van de gegevens:

5.7.1. Totale dier-aantallen in enquête

- Rund:208.452 waarvan 84.436 onbedwelmd geslacht (40,5%)
- Kalf:2.935 waarvan 1.930 onbedwelmd geslacht (65,7%)
- Schaaap:81.350 waarvan 80.385 onbedwelmd geslacht (98,8%)
- Geit:6.007 waarvan 6.002 onbedwelmd geslacht (99,9%)

5.7.2. Geslachte diersoorten

- Rund en Kalf: B – E – F – G - I
- Rund en Schaap:..... A
- Rund, Schaap, Kalf, Geit: C – D - H
- Schaap en Geit: J - K

5.7.3. Gebruikte slachtmethodes

- 8 slachthuizen beschikken over een penschiettoestel voor bedwelming;
- 1 bijkomend over elektro-narcose;
- 2 slachthuizen slachten alleen bedwelmd (G - D);
- 3 slachthuizen slachten alleen onbedwelmd (waarvan 2 alleen schapen en geiten (J - K));
- Er zijn veel combinaties, bedwelmd en onbedwelmd in één slachthuis;

- Enkel bedwelmd: G – D;
- Bedwelmd (Penschiettoestel-pre cut stunning) en Onbedwelmd (totaal): I – E;
- Bedwelmd (Penschiettoestel) en Onbedwelmd (*Post cut stunning*): C – F;
- Bedwelmd (Penschiettoestel) en Onbedwelmd (totaal) en Onbedwelmd (*post cut stunning*): B – H;
- Onbedwelmd (totaal): J – K;
- Onbedwelmd (totaal) en Onbedwelmd (*Post cut stunning*): A.

5.7.4. Gebruikte infrastructuur

Alle 11 slachthuizen beschikken over een box:

- Gewone box, ook voor bedwelmd: D - G
- Speciale box voor rechtopstaand: F – H – I - J
- Kantelbox: A – C - K
- Gewone en speciale box: B
- Speciale box en kantelbox: E

5.7.5. Analyse van de ontvangen gegevens

Wat betreft het procentueel aantal onbedwelmdde slachtingen zijn de cijfers voor de slachtingen van kalveren niet representatief vermits de grote kalverslachthuizen niet geantwoord hebben. Als er vergeleken wordt met de hieronder gepresenteerde cijfers over de periode 2008-2016 lijken de cijfers bij schapen en geiten zeker representatief. Hoewel het totale cijfer bij runderen relatief hoog is, lijkt het percentage rituele slachtingen aan de hoge kant in vergelijking met de cijfers hieronder over de periode 2008-2016.

Wat opvalt:

Het rapport **PEETERS** (Welzijnsaspecten bij het slachten [drijven, fixeren, kelen]

Wetenschappelijk rapport van Ester Peeters in opdracht van de Raad voor Dierenwelzijn (November 2007) vermeldt geen enkel slachthuis waar de dieren werden bedwelmd na de keling - dus geen *post cut stunning* op dat moment, terwijl in de enquête van FEBEV (2016) 5 van de 11 slachthuizen aangeven *post cut stunning* (toch minstens af en toe) te gebruiken. Naar schatting wordt bij ongeveer 30% van de onbedwelmd geslachte runderen deze methode toegepast.

5.8. Cijfers procentueel ritueel slachten over de periode 2008-2016

Onderstaande cijfers zijn afkomstig van het rapport "Halalvoeding in Vlaanderen: een verkenning Januari 2013 Kris Roels, Dirk Van Gijsegem" (over de periode 2008-2010) en van het FAVV (periode 2010-2016)

De cijfers uit het rapport "Halalvoeding in Vlaanderen: een verkenning (2013)" beslaan heel België terwijl de cijfers van het FAVV enkel betrekking hebben op Vlaanderen. De cijfers over 2016 betreffen geen volledig jaar.

De gegevens zijn telkens het totale aantal geslachte dieren per diersoort (in België of in Vlaanderen naargelang de herkomst van de cijfers), het totaal aantal ritueel geslachte dieren per diersoort en tenslotte het percentage dat die ritueel geslachte dieren uitmaken van het totaal.

JAAR	TOTAAL, ONBEDWELMD, %	DIERSOORT			REGIO	BRON
		RUND	KALF	SCHAAP		
2008	totaal	520.190	282.044	132.027	BE	Rapport Halal
	onbedwelmd	32.772	31.871	96.908		
	% van totaal	6,30%	11,30%	73,40%		
2009	totaal	478.630	314.171	134.941	BE	Rapport Halal
	onbedwelmd	34.940	10.996	101.206		
	% van totaal	7,30%	3,50%	75%		
2010	totaal	501.939	337.667	142.070	BE	Rapport Halal
	onbedwelmd	41.159	11.143	111.099		
	% van totaal	8,20%	3,30%	78,20%		

JAAR	TOTAAL, ONBEDWELMD, %	DIERSOORT			REGIO	BRON
		RUND	KALF	SCHAAP		
2010	totaal	309.753	328.476	117.812	VL	FAVV
	onbedwelmd	23.263	11.128	110.107		
	% van totaal	7,51%	3,39%	93,46%		
2011	totaal	341.193	316.828	104.651	VL	FAVV
	onbedwelmd	38.597	30.190	96.765		
	% van totaal	11,31%	9,53%	92,46%		
2012	totaal	306.589	304.301	98.205	VL	FAVV
	onbedwelmd	34.204	31.197	92.746		
	% van totaal	11,16%	10,25%	94,44%		
2013	totaal	282.401	319.308	103.979	VL	FAVV
	onbedwelmd	35.739	34.924	99.776		
	% van totaal	12,66%	10,94%	95,96%		
2014	totaal	300.006	328.944	103.174	VL	FAVV
	onbedwelmd	41.699	34.643	99.170		
	% van totaal	13,90%	10,53%	96,12%		
2015	totaal	316.343	347.760	105.524	VL	FAVV
	onbedwelmd	49.868	48.929	99.879		
	% van totaal	15,76%	14,07%	94,65%		
2016	totaal	273.937	301.179	97.508	VL	FAVV
	onbedwelmd	44.002	39.983	90.064		
	% van totaal	16,06%	13,28%	92,37%		

In deze cijfers is er voor runderen en kalveren, wat Vlaanderen betreft, een stijgende tendens te zien in het procentueel aantal ritueel geslachte dieren tussen 2010 en 2015 (2016 was een onvolledig jaar). In die periode steeg het procentueel aantal ritueel geslachte runderen van 7,51% naar 15,76% en bij kalveren van 3,39% tot 14,07%. Kwantitatief werd het aantal rituele slachtingen bij runderen in die periode meer dan verdubbeld (van 23.263 in 2010 naar 49.868 in 2015) en bij kalveren meer dan verviervoudigd (van 11.128 in 2010 naar 48.929 in 2015).

Bij schapen is er weinig evolutie te zien, het procentueel aantal ritueel geslachte schapen schommelt in die jaren relatief weinig.

6. VERGELIJKENDE VERKENNING VAN DE CERTIFICATIE SYSTEMEN VOOR DE PRODUCTEN VAN RITUEEL GESLACHTE DIEREN.

In wat volgt behandelen we de Halal certificatie. In sectie 2 worden de voedselvoorschriften van de Koran en de Hadith beschreven en in sectie 3 de Europese en nationale wetgeving inzake de bescherming van dieren bij het doden. In een volgende sectie wordt de Halal certificatie bekeken. Wij hebben naast de bronnen opgenomen in de bibliografie, onder meer de studie uit 2013 van Kris Roels en Dirk Van Gijsegem, "Halal voeding in Vlaanderen: een verkenning", ook gebruik gemaakt van interviews met Kris Roels van ALV, Pieter Weterings van SGS, Marc Descamps van Halal Club Brussels en Mohammed Saqib, CEO van Halal Food Authority en van de praktijkervaring van Luk van Esbroek van Euro Meat Group en Michael Gore van Febev.

6.1. De regels van de Koran en de Hadith ¹

Halal en haram zijn begrippen die aangeven of een product is toegestaan of niet volgens de islamitische voorschriften. Halal betekent wettelijk of toegestaan, haram betekent 'niet wettelijk' of 'niet toegestaan'.

Daarnaast heb je ook de term makruh of makroeh, waarmee wordt aangegeven wat voor moslims afkeurenswaardig is. Het niet doen, telt als een goede daad en het wel doen als een slechte daad. Moslims worden aangemoedigd datgene wat makruh is, te laten, maar het doen is echter niet haram, verboden. Makruh duidt de grijze zone tussen halal en haram aan en is het best te vermijden. De algemene regel is dat voedsel halal is tenzij het specifiek vermeld wordt als haram in de islamitische geschriften. Haram voedsel omvat ook halal voedsel dat gemixt is met haram voedsel. In dat geval wordt gesproken van contaminatie.

Niet toegestaan of haram is de consumptie van onderstaande voedingsproducten: alcohol, varkensvlees, bloed, vlees van gestorven (= niet-geslacht, maar een natuurlijke dood of door ziekte gestorven) dieren en vlees dat niet volgens de islamitische voorschriften is geslacht.

Dat zijn de enige voedingsverboden in de Koran, maar islamitische geleerden hebben deze voedingsvoorschriften uitgebreid naar specifieke verboden en toegelaten dier- en vissoorten op basis van interpretaties van Koranverzen en de Hadith. De Hadith zijn de islamitische overleveringen over het doen en laten en de uitspraken van de profeet Mohammed.

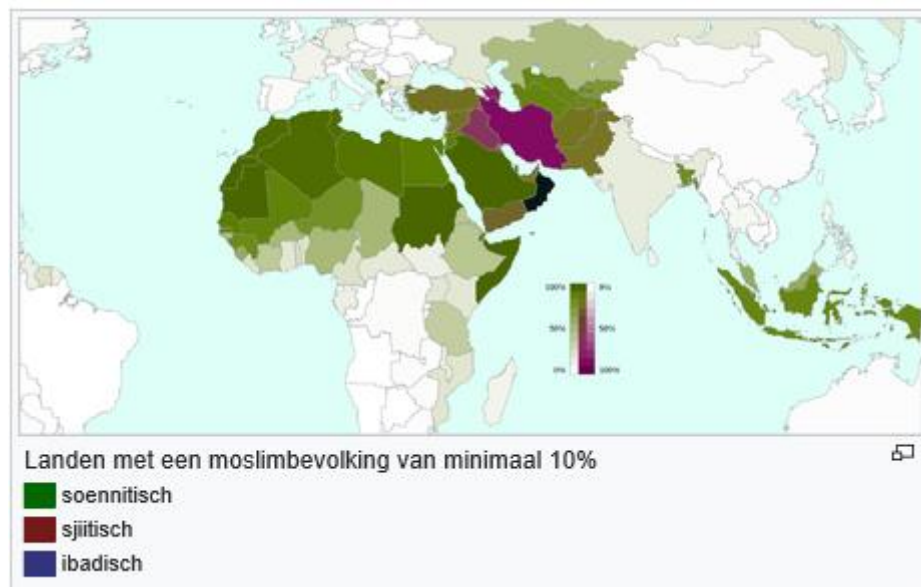
¹ In de studie van K.Roels en D.Van Gijsegem van 2013 wordt niet ingegaan op de koosjer markt. Het betreft een relatief kleine, gesloten markt die terugvalt op een lange traditie waarin vrij grote eensgezindheid bestaat over de definitie van koosjer, de regels zeer strikt worden toegepast en de controle goed georganiseerd is. Voor meer informatie verwijzen wij naar bijlage 2.

Afhankelijk van de stromingen binnen de islam kunnen er verschillen optreden in deze uitgebreide lijst. Zo zijn mosselen en kreeft bij de soennieten verboden voor de Hanafi, maar toegestaan voor de Maliki, de Shaafi en de Hanbalid.

Ook niet toegelaten zijn vleesetende dieren met slag tanden (bv. leeuwen, honden, wolven en tijgers), vogels met scherpe klauwen (roofvogels - bv. valken, arenden, uilen en gieren), landdieren zonder oren (bv. kikkers en slangen) en ratten.

Volgende dieren zijn wel halal: schapen, runderen, pluimvee, kamelen, paarden, wilde ezels, konijnen, egels, stekelvarkens, sprinkhanen, wormen in fruit, vogels en dieren die leven in de zee (met uitzondering van kikkers, palingen, krokodillen, zeeschildpadden, dolfinen en haaien). Voedselverspilling is verboden, want alle voedsel is een gift van Allah.

Vlees is het striktst gereguleerd. De toegestane dieren moeten gezuiverd worden voor menselijke consumptie d.m.v. een correcte rituele slachting, op basis van de Sharia, de islamitische wet van God. Vissen en andere zeedieren dienen niet ritueel geslacht te worden. Dhabiha is de algemene term voor het aanduiden van de door de islam voorgeschreven wijze van slachten en betekent gezuiverd of gezond.



Hoewel er weinig studies voorhanden zijn over het naleven van de voedingsvoorschriften, zijn de meest auteurs ervan overtuigd dat vooral het verbod op varkensvlees zeer strikt wordt opgevolgd door moslims, in tegenstelling tot het verbod op alcohol. Moslims ervaren vooral een sterke aversie tegenover varkensvlees en in mindere mate tegenover vlees dat niet volgens de islamitische voorschriften werd geslacht. Vele moslims gaan over tot een vegetarisch alternatief of vis indien er geen halalvlees voorhanden is.

6.2. Juridisch kader (uittreksel zie voetnoot 2)

De oorsprong van de nationale wetgeving ligt in Europese wetgeving. Begin 2013 ging een nieuwe Europese verordening (1099/2009/EC) van kracht. De verordening handhaaft de mogelijkheid om een uitzondering op verdoving bij religieuze slachting toe te staan, zoals eerder in de Richtlijn 93/119/EG al was vastgelegd.

6.2.1. Richtlijn 93/119/EG en omzetting in Belgische wetgeving

In 1993 werd er een Europese Richtlijn gepubliceerd voor de EU-lidstaten inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden (Richtlijn 93/119/EG).

De richtlijn werd omgezet in Belgische wetgeving met het Koninklijk Besluit van 16 januari 1998 inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden.

Het koninklijk besluit bepaalt de regels die van toepassing zijn op het verplaatsen, onderbrengen, fixeren (bewegingsmogelijkheden van het dier beperken), bedwelmen, slachten en doden van dieren die worden gefokt en gehouden voor het verkrijgen van vlees, huiden, pelzen of andere producten. Daarnaast voorziet het besluit ook in de procedures voor het doden in geval van bestrijding van besmettelijke ziekten.

Het besluit bepaalt dat in alle voornoemde gevallen de dieren elke vermijdbare opwinding of pijn of elk vermijdbaar lijden moet worden bespaard. De verplichting om de dieren te bedwelmen vóór het slachten of doden geldt echter niet voor dieren die worden geslacht volgens speciale methoden die vereist zijn voor bepaalde religieuze rituelen. Slachtingen van runderen, schapen en geiten voorgeschreven door een religieuze ritus mogen alleen worden uitgevoerd in een slachthuis of inrichtingen erkend door de minister van Landbouw. Een door een religieuze ritus voorgeschreven slachting mag alleen worden verricht door offeraars gemachtigd door het Centraal Israëlitisch Consistorie van België (jodendom) of de Executieve van de Moslims van België³ (islam). De Belgische uitzondering op de verplichting van bedwelming vóór het slachten, is zeker geen unicum. In de meeste Europese landen⁴ is een regeling uitgewerkt waarin rituele slacht zonder voorafgaande verdoving is toegestaan onder bepaalde condities. Enkele landen staan geen uitzonderingen toe, ook niet voor rituele slacht.

² Kris Roels, Dirk Van Gijsegem, (2013), Halal voeding in Vlaanderen: een verkenning, ALV, 43p.

³ In het Waalse Gewest doorbreekt het 'Arrêté du Gouvernement wallon du 31.08.16 modifiant l'article 2 de l'arrêté royal du 11 février 1988 relatif à certains abattages prescrits par un rite religieux' het monopolie van de Executieve van de Moslims van België door ook erkende religieuze vertegenwoordigers uit andere lidstaten toe te laten (... par l'organe représentatif des Musulmans de Belgique ou par des sacrificateurs habilités officiellement par d'autres Etats membres de l'Union européenne).

⁴ Een overzicht van de nationale regelingen van Europese landen (en Turkije) inzake verdoving en rituele slacht vindt men terug in het verslag van de CEN/BT Working Group 212, 2012.

Er zijn ook een paar landen die rituele slacht zonder voorafgaande verdoving toestaan, maar onder bepaalde voorwaarden een verdoving na de snede opleggen.

6.2.2. Verordening 1099/2009/EG

Vanaf 1 januari 2013 gaat de Verordening (EG) nr. 1099/2009 van de Raad van 24 september 2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden, van kracht. Deze verordening vervangt de Europese richtlijn 93/119/EG. Een Europese verordening heeft een algemene strekking, is bindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat. De lidstaten kunnen daaraan niets veranderen en hoeven een verordening niet om te zetten in nationale wetgeving. De evolutie van een richtlijn naar een verordening maakt de regelgeving inzake dierenwelzijn tijdens de slacht stringenter. De verantwoordelijkheid van de operator neemt toe. Gestandaardiseerde procedures voor dierenwelzijn worden verplicht. Operatoren moeten indicatoren monitoren om de efficiëntie van het bedwelmen te evalueren. Vanaf een bepaalde grootte moeten slachthuizen een functionaris voor het dierenwelzijn aanstellen die verantwoordelijk is voor het implementeren van maatregelen op het vlak van dierenwelzijn. Het personeel dat in aanraking komt met dieren moet een competentiecertificaat behalen⁵. De verordening voorziet ook in een betere doorstroom van wetenschappelijke informatie naar de praktijk, nieuwe regels voor het doden van dieren in geval van een uitbraak van besmettelijke ziekten, en een update van technische standaarden.

In Richtlijn 93/119/EG was een uitzondering toegestaan op het bedwelmen bij religieuze slachtingen die in slachthuizen plaatsvinden. Deze uitzondering blijft gehandhaafd in de nieuwe verordening. Hierbij behouden de lidstaten een bepaalde mate van subsidiariteit.

⁵ In Vlaanderen (België) moet het personeel dat in de slachthuizen met levende dieren omgaat daarvoor bekwaam zijn en in het bezit zijn van een 'getuigschrift van vakbekwaam slachten'. Dat getuigschrift wordt behaald door te slagen voor een examen na het volgen van een opleiding. Personeelsleden die nieuw aangeworven worden, kunnen bij de Dienst Dierenwelzijn van de Vlaamse overheid een tijdelijk getuigschrift aanvragen in afwachting van hun definitieve getuigschrift. Verder moet elk slachthuis waar meer dan 1.000 grootvee-eenheden of meer dan 150.000 stuks pluimvee per jaar geslacht worden, een functionaris voor het dierenwelzijn aanduiden. Die functionaris staat in voor de naleving van de dierenwelzijnsregels in het slachthuis en rapporteert rechtstreeks aan de operator. Hij eist van het personeel dat in geval van problemen corrigerende maatregelen worden genomen. Hij moet ook een register bijhouden van alle maatregelen ter verbetering van het dierenwelzijn die in het slachthuis zijn genomen. Momenteel biedt de Hogeschool Thomas More cursussen 'functionaris voor het dierenwelzijn' aan, in samenwerking met de Universiteit Luik en het Vormingsinstituut voor de Voedingsnijverheid IPV. Er zijn dus twee niveaus van bekwaamheid: voor de operator en voor de toezichthouder zelf binnen het bedrijf.

Bijlage 1 van de Richtlijn geeft een overzicht van methoden voor het bedwelmen van dieren, plus bijhorende specificaties ingedeeld als volgt: mechanische methoden, elektrische methoden, gasmethoden en overige methoden.

In hoofdstuk 2, Specifieke voorschriften voor bepaalde methoden worden de specifieke voorschriften bepaald voor de elektrische bedwelming via uitsluitend de kop van een dier (tabel 1) en het bedwelmen van pluimvee middels elektrische waterbaden (tabel 2).

Tabel 1 — Minimale stroomsterkte voor elektrische bedwelming (uitsluitend kop)

Categorie dieren	Runderen van 6 maanden of ouder	Runderen jonger dan 6 maanden	Schapen en geiten	Varkens	Kippen	Kalkoenen
Minimale stroomsterkte	1,28 A	1,25 A	1,00 A	1,30 A	240 mA	400 mA

Tabel 2 — Elektrische vereisten voor de uitrusting voor waterbadbedwelming (gemiddelde waarden per dier)

Frequentie (Hz)	Kippen	Kalkoenen	Eenden en ganzen	Kwartels
< 200 Hz	100 mA	250 mA	130 mA	45 mA
Van 200 tot 400 Hz	150 mA	400 mA	Niet toegestaan	Niet toegestaan
Van 400 tot 1 500 Hz	200 mA	400 mA	Niet toegestaan	Niet toegestaan

6.2.3. Europese Strategie Dierenwelzijn 2012-2015

In 2006 werden in het door de Commissie vastgestelde 'Communautair actieplan inzake de bescherming en het welzijn van dieren 2006-2010' voor het eerst de verschillende aspecten van het EU-beleid inzake dierenwelzijn gegroepeerd (Mededeling 2006/0013/EG). De nieuwe EU-strategie (Mededeling 2012/06/EG) legt enkele knelpunten van de vorige aanpak bloot.

Zo komt het gebrek aan handhaving van EU-wetgeving door de lidstaten op een aantal vlakken nog steeds te veel voor. Sommige lidstaten nemen niet voldoende maatregelen om belanghebbenden te informeren, officiële inspecteurs op te leiden, controles uit te voeren en sancties op te leggen. In sommige lidstaten worden dieren massaal zonder bedwelming geslacht omdat de autoriteiten een uitzondering voor het bedwelmen toekennen zonder de kwalitatieve en kwantitatieve rechtvaardiging te beoordelen, zoals door de EU-wetgeving wordt voorgeschreven.

Een ander knelpunt is het gebrek aan voorlichting van consumenten over dierenwelzijnsaspecten. Ondanks het feit dat een meerderheid van de Europese bevolking dierenwelzijn een belangrijke zaak vindt, blijkt uit studies dat de zorg om dierenwelzijn slechts een van de factoren is die de keuze van consumenten beïnvloedt. Vaak speelt dit aspect zelfs geen rol, aangezien consumenten niet altijd goed geïnformeerd zijn over de productiemethoden en de gevolgen daarvan voor het welzijn van dieren. Uiteindelijk wordt de keuze van consumenten voornamelijk bepaald door de prijs en direct controleerbare kenmerken van levensmiddelen.

In het project 'Religious Slaughter: Improving Knowledge and Expertise through Dialogue and Debate on Issues of Welfare, Legislation and Socio-economic Aspects', ook wel DIALREL (2010) genaamd, werden consumenten-aangelegenheden onderzocht. Een belangrijke verdienste van het project is dat het heeft aangetoond dat ritueel slachten en verdooving combineerbaar zijn, via de zogenaamde 'reversible stunning' (omkeerbare verdooving). Het rapport vraagt o.a. meer onderzoek om criteria te ontwikkelen die op een praktische manier mogelijk maken om te zien of het dier (nog) levend is op het moment van de slacht.

6.3. Certificering

Halal certificatie is een sector die 1,8 miljard Moslims of 20 – 25% van de wereldbevolking bereikt. Meer dan 50% van de wereldwijde Moslimgemeenschap is jonger dan 25 jaar. De globale Halal markt wordt geraamd op 3,3 triljoen USD, waarvan 1 triljoen USD in Finance, 650 miljard USD in Voedingsproducten, 525 miljoen USD in Farmaceutische producten, 450 miljard USD in Cosmetics en 675 miljard USD in sectoren zoals textiel, toerisme, media enzovoort. De Europese Halal markt voor voedingsproducten wordt geraamd op 67 miljard USD in 2010. De groei in bevolking en Halal markt wordt geraamd op 35% voor de volgende 20 jaar. Meer dan 360 miljoen Moslims wonen buiten Azië, het Midden-Oosten en Noord-Afrika. Meer dan 60 miljoen Moslims leven in West-Europa en de USA.

Visueel kan de consument niet vaststellen of voedingsproducten nu Halal (of Koosjer) zijn (zoals dat het geval is met kenmerken van bio- of fair trade producten). Hoe kan dan een consument weten of een voedingsproduct Halal (of Koosjer) is? Hij heeft hiervoor 3 opties:

- voedingsproducten kopen van iemand met een gekende reputatie (bijvoorbeeld een Moslim slager);
- vragen aan een religieuze leider welke voedingsproducten zijn toegelaten;
- voedingsproducten kopen met een Halal of Koosjer label.

Traditioneel werd een combinatie van de twee eerste opties toegepast. Mensen die leven in een religieuze gemeenschap waarbinnen alle politieke, economische en gemeenschappelijke zaken intern worden geregeld, vallen terug op hun religieuze leider en voedselleveranciers met een gekende reputatie. Dit is vandaag nog vaak het geval voor de Joodse gemeenschappen. De rabbijn is de hoogste autoriteit in de supervisie van Koosjer. Islamitische voedingsvoorschriften bepalen welke voedingsproducten moslims mogen consumeren. Verschillende voedingsproducten worden als schadelijk voor de mens beschouwd en zijn dus verboden. Zo is het verboden om varkensvlees, bloed, alcohol, vlees van vleesetende dieren en vlees dat niet werd geslacht volgens de islamitische voorschriften te consumeren. Vlees is het meest gereguleerde voedingsproduct. De toegelaten dieren moeten worden geslacht met een halssnede uitgevoerd met een scherp mes door een praktiserende volwassen moslim. De naam van Allah moet uitgesproken worden tijdens het kelen.

Door de toenemende industrialisatie van de productie van voeding en groeiende geografische afstand tussen productie en consumptie (internationalisering van de agrovoedingsmarkten) kan men niet langer terugvallen op lokale producenten en religieuze leiders. Vandaag zijn consumenten die Halal (of Koosjer) producten willen kopen afhankelijk van het label of de merknaam die het product als Halal (of Koosjer) identificeren.

De consument moet de bron en de communicatieboodschap vertrouwen. Bovendien dekt Halal niet alleen voedingsproducten maar ook textiel, cosmetica, logistieke & financiële diensten, toerisme. Bijgevolg groeit de nood aan een betrouwbare Halal (en Koosjer⁶) merken. Vandaag bestaat er wereldwijd een gebrek aan integriteit van Halal Standaarden en certificering. Met als gevolg, een toenemend wantrouwen over de Halal waardigheid van vele producten en diensten. Bovendien leiden de vele standaarden, certificaten en logo's tot technische handelsbarrières.

Halal standaarden en certificatie blijven echter in eerste instantie een zaak van Islamitische religie. Moslimconsumenten zijn goed opgeleid in Halal, Haram en Makruh.

Uit onderzoek⁷ wordt vastgesteld dat jonge opgeleide Moslims in staat zijn Halal en Haram kwesties te benaderen via Fiqh (jurisprudentie), Ijma (consensus) en Qiyaas (analogie).

Halal zou moeten staan voor gezond, organic, in respect voor de aarde, diervriendelijk ethisch.

⁶ In de studie van K.Roels en D.Van Gijsegem van 2013 wordt niet ingegaan op de koosjer markt. Het betreft een relatief kleine, gesloten markt die terugvalt op een lange traditie waarin vrij grote eensgezindheid bestaat over de definitie van koosjer, de regels zeer strikt worden toegepast en de controle goed georganiseerd is.

⁷ Fuseini Awal, Wotton Steve B., Hadley Phil J., Knowles Toby G., 2017, The perception and acceptability of pre-slaughter and post-slaughter stunning for Halal production: The views of UK Islamic scholars and Halal consumers, Meat Science 123, p.143–150

Een interessante SWOT-analyse is terug te vinden in de Webinar-Global Halal⁸ van SGS op 14 april 2016.

<p>S</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Increasing global awareness of potential of the halal market <input type="checkbox"/> Availability of reliable trade and research data <input type="checkbox"/> Continued growth across all halal market sector <input type="checkbox"/> Young entrepreneurs and start ups entering halal sectors <input type="checkbox"/> Increasing number of countries developing national halal campaigns 	<p>W</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lack of clear leadership to coordinate local initiatives <input type="checkbox"/> Too many standards and CBs offering halal certification <input type="checkbox"/> Halal certification not regulated <input type="checkbox"/> Fraud rumours undermine integrity and consumer trust <input type="checkbox"/> Animal welfare still a controversial area <input type="checkbox"/> Halal labelling unclear
<p>O</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Development of a harmonised Halal regulatory framework <input type="checkbox"/> International campaigns to promote halal awareness <input type="checkbox"/> Authenticating halal supply chain <input type="checkbox"/> More scientific and focus research on the benefits of halal foods <input type="checkbox"/> Provide more accurate and reliable market data 	<p>T</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> War, violence and social upheaval <input type="checkbox"/> Opposition from animal welfare groups- un stunned slaughter <input type="checkbox"/> Non-Muslim opposition to unlabeled halal food <input type="checkbox"/> Fake halal logos and certificates

6.3.1. Normatief kader

Internationale voedselstandaarden worden beschreven in de Codex Alimentarius. Deze codex bevat richtlijnen⁹ voor het gebruik van de term 'halal' en duidt het belang van een goed georganiseerde halalketen. De Codex erkent dat er meningsverschillen zijn tussen de verschillende stromingen binnen de Islam en stelt enkel algemene richtlijnen op.

De Codex Alimentarius stelt dat halalvoeding aan de volgende voorwaarden moet voldoen:

- Het product mag niet bestaan uit haram producten of haram ingrediënten bevatten. Zodra een voedingsproduct één haram ingrediënt gebruikt, is het volledige product haram.
- Halalvoeding moet bereid, verwerkt, getransporteerd en opgeslagen worden met behulp van apparaten of faciliteiten, die toegestaan zijn door de islamitische voorschriften.
- Halalvoeding mag tijdens de bereiding, verwerking, transport of bewaring niet in direct contact komen met voeding dat niet halal is.

⁸ Dr. Komitopoulou Evangelia (SGS Global Customised Solutions Manager- Food Safety & Quality), Tauqir Ishaq Shaykh (Head of Certification), Halal Authority Board (HAB), 2016, Global Halal Certification: Current status, operational challenges and future, Webinar.

⁹ De 'Codex General Guidelines for the Use of the Term Halal' werden goedgekeurd op de 22^{ste} Sessie van Codex Alimentarius Commission in 1997 (Referentie: CAC/GL 24-1997).

Niettegenstaande bovenstaande vereisten, geldt het volgende:

- De bereiding en verdere afhandeling van halalvoeding is wel toegestaan in een apart gedeelte van de productiesite of een aparte productielijn, mits de nodige maatregelen zijn genomen om contact te vermijden tussen halalvoeding en conventionele voeding.
- Niet-halal faciliteiten kunnen gebruikt worden voor halalproductie nadat de nodige reinigingsprocedures hebben plaatsgevonden.
- Het slachtproces is dus slechts één fase in de halalketen voor vleesproducten. Om de halalstatus van een voedingsproduct te garanderen is het belangrijk het 'van boer tot bord'-principe toe te passen waarin de keten wordt gecontroleerd vanaf het begin bij de boer tot bij de consument.

Tijdens de 43^{ste} Sessie van de Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Committee on Food Labelling van 9-13.05.16 in Ottawa werd een Egyptisch voorstel tot herziening van de richtlijnen voor het gebruik van de term Halal (CAC/GL 24-1997) besproken maar niet goedgekeurd¹⁰. De reden is eenvoudig maar duidelijk: Codex is niet bevoegd voor religieuze interpretaties. Een vaststelling waarmee ook andere initiatieven tot harmonisatie op Europees en Nationaal vlak mee worstelen.

Halal refereert naar de oorspronkelijke natuur van het product en de wijze van totstandkoming (verwerking, slacht, ...). Halal is een geloofskwaliteitskenmerk, het slaat op productkenmerken die niet door de consument zelf kunnen worden gecontroleerd of geëvalueerd.

De controle op het respect van de Halal eisen gebeurt op basis van ISO/IEC Guide 65 (algemene eisen voor organisaties die product certificatie systemen toepassen), ISO/IEC 17021:2006 (systeem certificatie) en ISO/TS 22003:2007 (Voedselveiligheid managementsysteem).

¹⁰

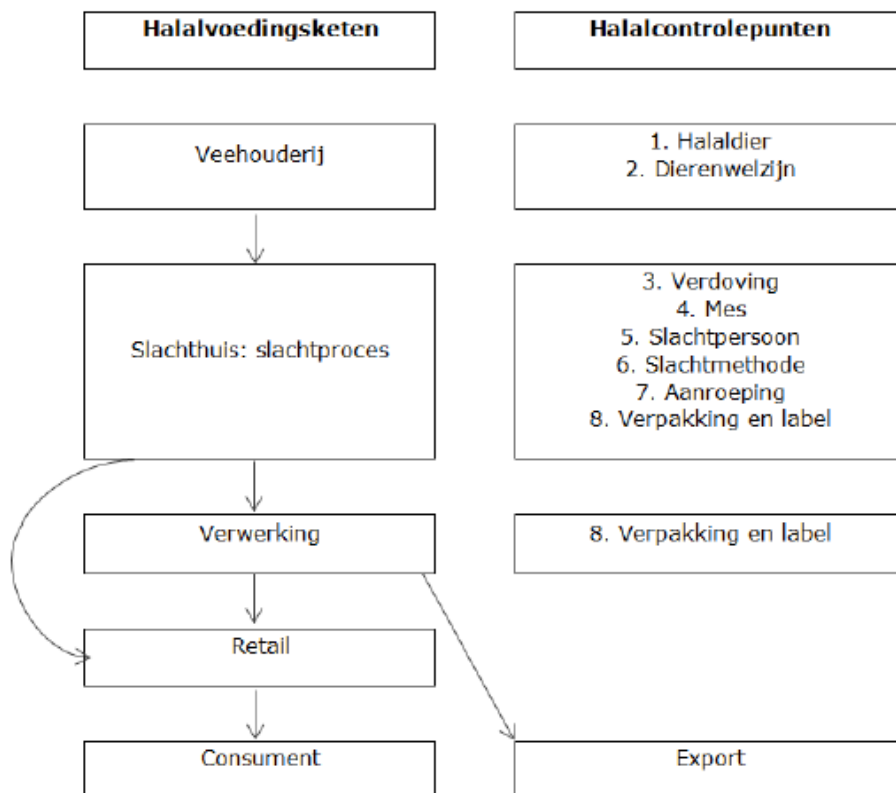
Conclusions 43th Session

62. The Committee agreed not to proceed with the revision as proposed and agreed that the Delegations of Iran and Turkey would prepare a discussion paper on the issues surrounding consumer preference claims (within the context of the CCFL mandate) for consideration at the next session.

63. The Committee noted that there were issues related to this matter which were beyond the mandate of CCFL (Codex does not have the competency to interpret religious texts) and noted that it did not preclude discussion by CAC/CCEXEC with regards to potential wider implications for Codex.

6.3.2. Een HACCP-kwaliteitssysteem voor halalvlees

Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) is een internationaal erkende en bewezen methode om veilig voedsel te produceren en beheren. De methode bestaat uit een risico-inventarisatie in elke fase van de keten om zo veilig voedsel te garanderen. In 2008 hebben Karijn Bonne en Wim Verbeke¹¹ van UGent een ideaal HACCP-systeem voor halalvlees uitgewerkt. De kritieke controlepunten zijn afgeleid van de islamitische geschriften en hun interpretaties. In bovenstaande figuur vindt men een visuele voorstelling van hun Halal HACCP-systeem.



Bron: Bonne, 2011

Zij bevestigen dat dergelijk HACCP-model nog niet voor morgen is en nog wat obstakels heeft te overwinnen. Bonne en Verbeke beschrijven de volgende obstakels:

¹¹ Bonne K. & Verbeke W., 2008, Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality, *Agriculture and Human Values*, 25, 35-47

- Er moet een akkoord bereikt worden tussen alle spelers in de keten over de definitie van halalvlees.
- Men moet een akkoord bereiken over de vertaling van de voedingsgeschriften in concrete productspecificaties en proceskenmerken.
- Wie moet de halalkwaliteit van een product monitoren, controleren en certificeren?

In mei 2010 werd de Standard and Metrology Institute of Islamic Countries (SMIIC), een dochterorganisatie van de Organization of Islamic Cooperation (OIC), opgericht die streeft naar harmonisatie van (halal) standaarden. Vandaag telt SMIIC 39 leden. De missie van SMIIC is de ontwikkeling van geharmoniseerde standaarden op basis van een vrijwillig proces ter bevordering van de handel van goederen en diensten van de lidstaten dat gericht is op de uniformiteit in metrologische en labodiensten, standaardisatie, certificatie en accreditatie activiteiten ter ondersteuning van economische groei rekening houdend met de volksgezondheid, het milieu, innovatie en voedselveiligheid.

SMIIC heeft het noodzakelijk standaardisatie werk voor een dergelijke globaal halal certificatie schema al voltooid via de publicatie van volgende 3 documenten:

1. OIC/SMIIC 1:2011, "General Guidelines on Halal Food" (with the references of CODEX, ISO 22000, ISO 22005)
2. OIC/SMIIC 2:2011, "Guidelines for Bodies Providing Halal Certification" (with the references of ISO/IEC 17020 (inspectie), ISO/IEC 17021 (systeemcertificatie), ISO/IEC 17025, ISO/TS 22003 (voedselveiligheid managementsysteem))
3. OIC/SMIIC 3:2011, "Guidelines for the Halal Accreditation Body Accrediting Halal Certification Bodies" (with the references of ISO/IEC 17011)

SMIIC merkt op dat haar standaarden gebaseerd zijn op zowel op islamitische regels en principes als op de standaarden van de global standardization organizations. OIC/SMIIC-standaarden verwijzen de ISO/IEC en Codex standaarden en zijn in lijn met internationale standaarden¹².

¹² Wanneer Marc Descamps, Halal Club Brussels, op de naleving van Halal eisen voor producten/diensten het Pareto principe of de 80/20 regel toepast, komt hij tot de vaststelling dat 80% van de naleving van de halal reglementering gebaseerd is op wetenschappelijke argumenten en 20% op religieuze argumenten. Echter, in de perceptie van de moslim vertegenwoordigen de religieuze argumenten, 80% van de naleving van de halal reglementering.

Bovendien zal SMIIC weldra de ontwikkeling van een accreditatie mechanisme beëindigd hebben wat een betrouwbaar certificatie systeem moet mogelijk maken gebaseerd op een intergouvernementele accreditatie¹³ zo dat halal producten wereldwijd vrij kunnen verhandeld worden op basis van OIC/SMIIC-standaarden en gerelateerde referentie documenten.

Helaas zijn de ontwerp standaarden van 2011 (nog) niet van kracht om de simpele reden dat niet alle landen deze ontwerp standaarden hebben geratificeerd (of zullen ratificeren).

Het is niet te verwonderen dat ook in de meeste Europese landen het aan een onafhankelijk geïstitutionaliseerd kwaliteitsborgingsysteem ontbreekt. Vaak zijn een beperkt aantal private certificeringsorganisaties actief. Het gaat hier om een persoonlijk vertrouwen in het certificaat i.p.v. een institutioneel vertrouwen. Onafhankelijke controle ontbreekt.

In België is het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) verantwoordelijk voor voedselveiligheid, dus ook binnen de halalketen. Maar het beheer van het religieuze aspect zit niet in het takenpakket van het FAVV. Het FAVV maakt geen onderscheid tussen gelabelde en niet-gelabelde producten. Al deze producten moeten voldoen aan de voedselveiligheidsregels. Er wordt niet gecontroleerd of de eisen van het lastenboek dat verbonden is aan het label, gerespecteerd worden of niet. Dat geldt ook voor andere labels, zoals die gericht op biologische producten, beschermde oorsprongsbenamingen, beschermde geografische aanduidingen, traditionele specialiteiten, enz. In de praktijk is er dus geen officieel, duidelijk en omvattend certificeringsproces voor de hele halalketen.

Vandaag wordt enkel op het niveau van het slachthuis verzekerd dat de slachter een moslim is doordat deze een bekwaamheidsattest moet kunnen voorleggen, verkregen van de Moslim executieve, de instelling die moslims in België vertegenwoordigt.

¹³ Het gebrek aan een intergouvernementele accreditatie verplicht certificatie instellingen om zich te laten accrediteren door de bevoegde nationale autoriteit in de landen waar ze actief willen zijn. Bij wijze van voorbeeld is HFA erkend door ESMA (VAE), GCC Standard Organisation (GSO) van de Golf Cooperation Countries (GCC) gevestigd in Riyad, Saoedi-Arabië, in geheel Europa, in de landen van Afrika, Amerika en Australië en in Azië door JAKIM (Malaysia), MUI (Majelis Ulama Indonesia) en Singapore.

Op basis van een verklaring van de lokale moskee en de werkgever (het slachthuis) en bij voorlegging van eventuele attesten of een slagingsdiploma kan men bekwaam geacht worden om de islamitische slachting uit te voeren. In het slachthuis wordt zijn beroepsbekwaamheid beoordeeld door de keurders van het FAVV. Of de andere kritische controlepunten worden opgevolgd en gecontroleerd is onzeker en sterk afhankelijk van het certificeringsorganisme dat het voedingsproduct zal labelen als Halal. In elk geval wordt bij certificering de nadruk gelegd op een correct slachtproces en eventueel de daaropvolgende controlepunten in de keten, maar minder ervoor, bij de landbouwer.

Men zou zich ook kunnen afvragen of Halal standaarden en certificatie voor de niet-religieuze eisen geen beroep zouden kunnen doen op de certificaten van andere certificatieschema's. Dit wordt onmogelijk gemaakt door de simpele eis dat de Halal Certificatie moet uitgevoerd worden door moslims, ongeacht het nu gaat om voedselveiligheid- en kwaliteit technische eisen, dan wel religieuze eisen. Dit resulteert uiteraard in extra kosten voor de bedrijven.

Ondanks de ontwikkeling en sterke aanwezigheid van de SMIIC zal er wellicht nooit een unieke Halal standaard tot stand komen, juist omwille van de verschillen in interpretatie tussen soennieten en sjiieten. Binnen de CEN¹⁴ (Comité Européen de Normalisation, European Committee for Standardisation) is ook de technische werkgroep tegen dezelfde spreekwoordelijke muur gebotst. Volgens Marc Descamps, Halal Club Brussels, is een unieke standaard zelfs niet gewenst gezien het polyforme karakter van de Islam. Bijgevolg verwacht hij dat er ook nooit een unieke definitie van Halal in de European Food Law komen. Dit in tegenstelling met de grotere eensgezindheid die er bestaat over de definitie van Koosjer.

6.3.3. Certificatie instellingen

Het ontbreken van een halalstandaard en bijhorende regelgeving zorgt voor een wildgroei aan certificeringsinstellingen, elk met eigen criteria, controlemethoden en kostenverrekening. Deze instellingen kunnen in een commerciële vorm of als vereniging zonder winstoogmerk opereren. In sommige gevallen nemen moskeeën de rol van certificatie-instelling op zich. Sommige instellingen zijn dan weer verbonden aan bepaalde bedrijven omdat die bedrijven zowel kweker als slachter tegelijk zijn.

¹⁴ Bij de oprichting van een specifieke werkgroep binnen CEN worden er spiegel werkgroepen opgericht op het niveau van de lidstaat (NBN). Belgisch expert is Koen Depraetere (Beplume/Vepek).

In België zijn er een tiental halal certificering instellingen. Er is echter geen officiële lijst, de opsomming is dus waarschijnlijk niet exhaustief.

- European Islamic Halal Certification – EIHC, Brussel
- Institut Islamique des viandes et de l'agroalimentaire, Brussel
- Brussels Enterprises commerce and industry – BECI (ontstaan uit de Kamer van Koophandel Brussel en het Verbond van Ondernemingen Brussel)
- Eurohalal (ex- ECCH: European Certification and Control of Halal), Brussel
- Halal Authority Board¹⁵ - HAB, London, SGS
- Halal Food Authority¹⁶ – HFA, Brussel, Tournai
- Halal Food Council of Europe – HFCE, Brussel
- Halal Control & Certification Belgium – HCCB, Brussel
- Halal Guarrantee et Service Controle Halal – HG, Brussel
- Halabel International Belgium, Luik

Daarnaast is er ook de Halal Federation of Belgium (HFB) (www.halal-federation.be), opgericht in 2007, waarvan enkele controle-instellingen lid zijn.

Sommige Belgische bedrijven werken ook met buitenlandse certificeringsorganismen samen, bv. wanneer het land of het bedrijf dat ze als klant hebben, een specifiek certificaat eist. Een certificeringspartner uitkiezen is voor een voedselproducent/exporteur geen sinecure. Het probleem is dat verschillende importerende klanten en landen andere certificeringpartners opleggen.

Elke markt moet apart bekeken worden. Eenmaal een certificaat in handen, kan je enkel produceren voor landen/bedrijven die dat certificaat aanvaarden. De keuze van één certificeringsorganisme kan bepaalde deuren openen en andere sluiten. Daarom werken sommige Belgische bedrijven met meerdere certificeringsorganismen om zo aan de wensen van meerdere klanten te kunnen voldoen.

¹⁵ Halal certification from SGS – demonstrate compliance with the Halal Authority Board (HAB) Standard. De concurrentie tussen de Halal certificatie organisme is blijkbaar bikkelhard. Zo erkent HFA geen certificaten die uitgereikt worden door de Halal Authority Board omdat dit certificatieorganisme derde, weliswaar onafhankelijke inspectieorganismen gebruikt waarvan de inspecteurs niet altijd beantwoorden aan de criteria die van toepassing zijn op deze inspecteurs (onder meer de eis dat het moslims moeten zijn).

¹⁶ De Halal Food Authority (HFA) (www.halalfoodauthority.com), opgericht in 1994, is een onafhankelijke, vrijwillige, non-profit organisatie die als commerciële vleugel opereert van de Halal Food Foundation (HFF) (een in de UK geregistreerde Charity met nummer 1139457) actief in halal supervisie en inspectie, audit principes en procedures, halal-waardigheid, wat moet leiden tot een halal certificaat voor de voedingsindustrie.

De verschillen tussen de regio's zijn groot. In landen met een moslimmeerderheid, zoals in het Midden-Oosten, stelt men zich doorgaans niet de vraag of iets Halal is, omdat men ervan uitgaat dat alles Halal is. De verwachtingen blijven gewoonlijk beperkt tot het correct slachten, al of niet met verdoving. In landen met een belangrijke niet-moslimgemeenschap zoals Indonesië of Maleisië bekijkt men Halal ruimer. Niet alleen het slachten, maar ook (dierlijke) ingrediënten – zowel in voeding als in niet-voedingsproducten - worden er onder de loep genomen. In landen met een moslimminderheid (bv. Europese landen) is er niet altijd voldoende kennis over Halal. Soms worden uit onwetendheid heel strenge eisen gesteld die in de praktijk moeilijk haalbaar zijn. Het is dus niet gemakkelijk om voor alle markten een gepaste oplossing te vinden.

De Dienst Reglementering van Flanders Investment and Trade (FIT) helpt bedrijven in deze zoektocht, zoals ook de Halal Club Brussels¹⁷ in samenwerking met l'Agence Wallonne pour l'exportation (AWEX).

17

Binnen AWEX bestaat een Cellule d'information sur l'économie Musulman (CIEM) die het initiatief genomen heeft om – gezien het herhaald opduiken van gelijkaardige vragen naar informatie – de vragen naar informatie te bundelen en een gezamenlijk antwoord te geven. Hieruit is de Halal Club Brussels ontstaan.

De Halal Club Brussels is een publiek privaat partnership tussen l'Agence Wallonne aux Exportations et aux Investissements Etrangers (AWEX) en l'Union Wallonne des Entreprises (UWE) en groepeerd ondertussen meer dan 100 bedrijven actief in de productie en export van Halal producten en diensten. Meer dan 30% van de leden zijn geen voedingsbedrijven (Farmaceutica, Cosmetica, Textiel, ...). Ongeveer 25% van de leden zijn proactief, 50% is eerder reactief en 25% volgen de materie als waarnemer. (Vanuit de rundvleesketen is Veviba lid; EMG heeft de intentie om lid te worden. Q-Food is geïnteresseerd). Lidmaatschap is kosteloos, maar vereist het ondertekenen van een charter met een 5-tal principes. Daarnaast zijn er ook nog 'geassocieerde leden', zoals Fevia Wallonie, Febev, ... en denkt men aan de creatie van een categorie 'bevriende leden', bedrijven die producten en diensten toeleveren aan de halal producenten van goederen en diensten zoals machinebouwers, verpakkingsmateriaal, ... Zij zouden bijdrage plichtig zijn.

Onder impuls van de Halal Club Brussels werd ARDEMAC asbl opgericht, een publiek privaat partnership tussen AWEX en UWE dat de leden ondernemingen begeleidt op de wereldwijde halal markten via het delen van ervaringen tussen en goede praktijken met de leden en via de aanwezigheid op publieke fora via www.halalclub.co

6.4. De specifieke eisen rond onbedwelmd slachten-18

6.4.1. SMIIC (uittreksel uit de specificaties)

5.2.5 STUNNING

- a. **ALL FORMS OF STUNNING AND CONCUSSION (LOSS OF CONSCIOUSNESS) SHALL BE PROHIBITED.** HOWEVER WHEN THE USE OF THE ELECTRIC SHOCK BECOMES NECESSARY AND EXPEDIENT (SUCH AS CALMING DOWN OR RESISTING VIOLENCE BY THE ANIMAL), THE ALLOWED PERIOD AND THE ELECTRIC CURRENT VALUE FOR STUNNING SHALL BE IN ACCORDANCE WITH ANNEX A OF THIS STANDARD.
- b. STUNNING (LOSS OF CONSCIOUSNESS) OF POULTRY IS PROHIBITED, HOWEVER IF IT IS NECESSARY AND EXPEDIENT THE FOLLOWING CONDITIONS SHALL BE MET:
- c. POULTRY SHALL BE ALIVE AND IN STABLE CONDITION DURING AND AFTER STUNNING (LOSS OF CONSCIOUSNESS) AND UPON SLAUGHTERING,
- a. THE CURRENT AND DURATION OF THE ELECTRIC SHOCK, IF IT IS USED, SHALL BE AS SPECIFIED IN ANNEX A,
- b. ANY POULTRY THAT DIE BEFORE THE ACT OF SLAUGHTERING SHALL BE CONSIDERED AS DEAD AND UNLAWFUL,
- c. SHALL BE PROVEN TO BE HUMANE,
- d. SHALL NOT REDUCE THE AMOUNT OF BLOOD AFTER SLAUGHTERING.

d. ANNEX A - TABLE 1 – GUIDELINE PARAMETERS FOR ELECTRICAL STUNNING

TYPE OF ANIMAL	CURRENT (AMPERE)	DURATION (SECONDS)
CHICKEN	0,25-0,50	3,00-5,00
LAMB	0,50-0,90	2,00-3,00
GOAT	0,70-1,00	2,00-3,00
SHEEP	0,70-1,20	2,00-3,00
CALF	0,50-1,50	3,00
STEER	1,50-2,50	2,00-3,00
COW	2,00-3,00	2,50-3,50
BULL	2,50-3,50	3,00-4,00
BUFFALO	2,50-3,50	3,00-4,00
OSTRICH	0,75	10,00

NOTE: ELECTRICAL CURRENT AND DURATION SHALL BE VALIDATED AND DETERMINED BY THE ORGANIZATION, TAKING INTO ACCOUNT THE TYPE AND WEIGHT OF THE

6.4.2. EMSA (Emirates Authority For Standards & Metrology) – VAE
(uittreksel uit de specificaties)

4.5.1 STUNNING AND UNCONSCIOUSNESS

*IN GENERAL, **ALL FORMS OF STUNNING AND UNCONSCIOUSNESS OF ANIMALS ARE DISLIKED**. HOWEVER, IF IT IS NECESSARY TO USE THESE MEANS TO CALM DOWN OR MITIGATE VIOLENCE OF LARGE SIZE ANIMALS, LOW VOLTAGE SHOCK CAN BE USED ON THE HEAD ONLY FOR THE DURATIONS AND VOLTAGE AS PER TABLE 1, STUNNING THROUGH A DEVICE WITH A NON-PENETRATING ROUND HEAD, IN A WAY THAT DOES NOT KILL THE ANIMAL BEFORE ITS SLAUGHTER, IS PERMITTED, PROVIDED THAT THE FOLLOWING CONDITIONS ARE ADHERED TO:*

- 4.5.1.1 THERE SHALL BE NO USE OF ELECTRIC SHOCK, ALL FORMS OF SHOCK AND UNCONSCIOUSNESS WHEN SLAUGHTERING BIRDS.*
- 4.5.1.2 ANIMALS SHALL REMAIN ALIVE DURING AND AFTER SHOCK AND ON SLAUGHTERING, WHICH IS MARKED WITH THE POST-SLAUGHTERING MOVEMENT. IF THEY ARE DEAD BEFORE SLAUGHTERING, THEY SHALL BE DEEMED FATALLY BEATEN ANIMALS (MAWQOUZA).*
- 4.5.1.3 ANY ANIMAL WHICH DIES BEFORE SLAUGHTERING FOR ANY REASON SHALL BE DEAD ANIMAL.*
- 4.5.1.4 THERE SHALL BE NO STUNNING AND UNCONSCIOUSNESS USING ALL KIND OF PENETRATIVE CAPTIVE BOLT PISTOL, AX/HAMMER (WHICH CRASH THE ANIMAL HEAD) OR AIR BLOWING.*

6.4.3. JAKIM (Department of Islamic Development Malaysia)
(uittreksel uit de specificaties)

4.5.1 STUNNING

- a. STUNNING SHALL BE IN ACCORDANCE WITH THE MS1500;*
- b. THE USE OF OTHER STUNNING METHODS IS SUBJECT TO APPROVAL BY THE MALAYSIAN FATWA COUNCIL DECREE;*
- c. THE METHOD USED SHALL BE REVERSIBLE STUNNING AND SHALL NOT KILL OR CAUSE PERMANENT PHYSICAL INJURY TO THE ANIMAL;*
- d. IF STUNNING IS TO BE CARRIED OUT THE CONDITIONS SPECIFIED IN ANNEX A SHALL BE COMPLIED. (ANNEX A1 FOR ELECTRICAL STUNNING AND ANNEX A2 FOR PNEUMATIC);*
- e. THE PERSON WHO IS RESPONSIBLE FOR THE STUNNING OPERATION (OPERATION, CONTROL AND MONITORING) SHALL BE TRAINED IN ITS USE AND PREFERABLY A MUSLIM;*
- f. THE MUSLIM HALAL CHECKER SHALL VERIFY THAT THE STUNNING OPERATION IS CONDUCTED ACCORDING TO THE APPROVED METHODS;*
- g. THE SLAUGHTER MAN SHALL BE SATISFIED THAT ANIMAL PROVIDED TO HIM ARE STILL ALIVE FOR HALAL SLAUGHTER; AND*
- h. IF THE ANIMAL IS FOUND DEAD DUE TO THE STUNNING PROCEDURE, THE SLAUGHTER MAN SHALL IDENTIFY AND REMOVE IT FROM THE HALAL SYSTEM.*

4.5.2 HALAL SLAUGHTERING PROCESS

- l. ANIMAL THAT ARE DEAD DUE TO STUNNING PROCEDURE (IF USED) SHALL BE IDENTIFIED AS NON-HALAL CONFORMANCE, SEGREGATED AND RECORDED.*
- m. NO INTERVENTION CAN BE CONDUCTED TO HASTEN THE DEATH OF THE ANIMAL BECAUSE OF THE ACT OF HALAL SLAUGHTER UNLESS IT IS APPROVED BY THE MALAYSIAN FATWA COUNCIL. MINOR PROCEDURES RELATED TO FOOD SAFETY SUCH AS ESOPHAGEAL CLIPPING MAY BE CONDUCTED.*

6.4.3. HFA Standard (uittreksel uit de specificaties)

APPENDIX B

- STUNNING IS PERMISSIBLE AS LONG AS THE ANIMAL(S) / BIRD(S) DO NOT DIE INSTANTLY AS A RESULT OF THE STUNNING PROCESS. AS ISLAM EMPHASIZES ON HYGIENE AND ANIMAL WELFARE, HFA FINDS IT APPROPRIATE TO AUTHENTICATE MEAT/POULTRY THAT HAS BEEN PRE-STUNNED TO TEMPORARILY IMMOBILIZE AND NOT TO KILL AS THIS HAS ALWAYS BEEN FOUND TO CAUSE LESSER SUFFERING AND PAIN TO ANIMAL(S) AND BIRD(S). HAVING SAID THAT, IT DOES NOT PREVENT OR HINDER HFA IN AUTHENTICATING THE UN-STUNNED SLAUGHTER OF ANIMAL(S) / BIRD(S).
- POULTRY: IN ACCORDANCE WITH EU REG 1099/2099 HFA PERMITS WATER BATH STUNNING OF POULTRY PROVIDED THAT THE WATER BATH STUN IS OPERATED AT A MINIMUM FREQUENCY OF 1.000 HzAC AND THAT THE AVERAGE CURRENT PER BIRD DOES NOT EXCEED 205MA.
- OVINE AND CAPRINE ANIMALS: ELECTRIC TONGS METHOD IS ALLOWED, BECAUSE OF THE LOWEST AMPERAGE, THE ANIMALS ARE TEMPORARILY IMMOBILIZED AND DO NOT SUCCUMB TO DEATH PRIOR TO SLAUGHTERING.
- BOVINE ANIMALS: AS NO EFFECTIVE REVERSIBLE STUNNING METHOD EXISTS, NO STUNNING IS ALLOWED (PNEUMATIC GUN (NEW-ZEALAND)).

ALTHOUGH THE HFA DOES NOT ENCOURAGE OR SUPPORT THE STUNNING OF ANIMALS, THE ORGANIZATION IS ACTIVELY INVOLVED IN SUPPORTING THE DEVELOPMENT OF INNOVATIONS AIMED AT PROMOTING ANIMAL WELFARE FROM THE FARM GATE TO THE POINT OF SLAUGHTER. THE PROVISIONS AND OBJECTIVES OF GOOD ANIMAL WELFARE COULD BE ACHIEVED BY ADHERING TO RELEVANT EU REGULATIONS ON FARMING, REARING, VETERINARY CONTROLS, ANIMAL HUSBANDRY, TRANSPORT OF ANIMALS, ANIMAL WELFARE REGULATIONS IN VOGUE AT THE TIME AND TRAINING OF PERSONNEL INVOLVED THROUGHOUT THE FOOD CHAIN.

- THE USE OF STUNNING AS A MEANS OF TEMPORARY IMMOBILIZATION OF ANIMALS BEFORE SLAUGHTER IS ALLOWED FROM AN ANIMAL WELFARE PERSPECTIVE;
- EVERY IMMOBILIZATION TECHNIQUE MUST BE REVERSIBLE, I.E. THE ANIMAL(S) / BIRD(S) MUST BE ALIVE AT THE SLAUGHTER POINT.

6.4.4. Besluit

De manier van slachten (slachtmethode) valt vandaag onder de religieuze argumenten.

Zolang de bedwelming evenwel omkeerbaar is, bestaat er ruimte tot discussie.

De nieuwe wetenschappelijke benadering in het kader van post-cut stunning en – wellicht binnenkort ook – pre-cut stunning, zou de slachtmethode van de religieuze naar de wetenschappelijke discussie/argumenten kunnen brengen.

Uit een onderzoek aan de Universiteit van Bristol¹⁹ bij Islamitische leerlingen en Halal consumenten, meer in het bijzonder 66 leerlingen van 55 scholen en 314 consumenten uit 54 UK steden/gemeenten blijkt dat de meeste leerlingen (95%) en 53% van de consumenten akkoord gaan met de stelling dat indien een dier bedwelmd wordt en dan geslacht door een Moslim en de bedwelming niet leidt tot de dood, fysieke kwetsuren of het uitbloeden belet, dit vlees Halal waardig is.

6.5. De specifieke eisen rond de offeraar

6.5.1. SMIIC (uittreksel uit de specificaties)

5.2.2 SLAUGHTERER

- a. *THE SLAUGHTERER SHALL BE AN ADULT MUSLIM WHO IS MENTALLY SOUND AND FULLY UNDERSTANDS THE*
- b. *FUNDAMENTAL RULES AND CONDITIONS RELATED TO THE SLAUGHTER OF ANIMALS.*
- c. *THE SLAUGHTERER SHALL HAVE A CERTIFICATE OF HALAL SLAUGHTERING ISSUED BY A COMPETENT AUTHORITY*
- d. *SUPERVISING MATTERS RELATING TO HEALTH, HYGIENE, SANITATION AND RULES OF HALAL SLAUGHTERING.*

6.5.2. EMSA (Emirates Authority For Standards & Metrology) – VAE

(uittreksel uit de specificaties)

4.2 TAZKEYA PERFORMER REQUIREMENTS

- 4.2.1 *THE SLAUGHTERER SHALL BE A MUSLIM, AND MAY BE A JEW OR CHRISTIAN, SANE, AND AWARE OF SLAUGHTERING RELATED REQUIREMENTS.*
- 4.2.2 *THE SLAUGHTERER SHALL HOLD AN EFFICIENCY CERTIFICATE THAT QUALIFIES HIM FOR THE JOB, ISSUED BY AN ISLAMIC CENTER/INSTITUTION ACCEPTED BY THE OFFICIAL AGENCIES. SUCH CERTIFICATE SHALL BE PRESENTED AT REQUEST.*

6.5.3. JAKIM (Department of Islamic Development Malaysia)

(uittreksel uit de specificaties)

3.5.2 SLAUGHTERING PROCESS

3.5.2.1 THE SLAUGHTERING PROCESS SHALL TAKE INTO ACCOUNT ANIMAL WELFARE IN ACCORDANCE TO SHARIAH LAW.

THE FOLLOWING REQUIREMENTS SHALL ALSO BE COMPLIED WITH:

- A) *SLAUGHTERING SHALL BE PERFORMED ONLY BY A PRACTICING MUSLIM WHO IS MENTALLY SOUND, BA/IGH, FULLY UNDERSTANDS THE FUNDAMENTAL RULES AND CONDITIONS RELATED TO THE SLAUGHTER OF ANIMALS IN ISLAM;*
- B) *THE SLAUGHTERMAN SHALL HAVE CERTIFICATE FOR HALAL SLAUGHTER ISSUED BY A COMPETENT AUTHORITY;*
- C) *THE ACT OF SLAUGHTERING SHALL BE DONE WITH NIYYAH (INTENTION) IN THE NAME OF ALLAH AND NOT FOR OTHER PURPOSES. THE SLAUGHTERMAN IS WELL AWARE OF HIS ACTION;*

¹⁹

Fuseini Awal, Wotton Steve B., Hadley Phil J., Knowles Toby G., 2017, The perception and acceptability of pre-slaughter and post-slaughter stunning for Halal production: The views of UK Islamic scholars and Halal consumers, Meat Science 123, p.143–150

6.5.4. HFA Standard (uittreksel uit de specificaties) (uittreksel uit de specificaties)

6.2.1 SLAUGHTERED BY THE HAND OF A MUSLIM

- *THE SLAUGHTER MUST HAVE RECEIVED SPECIAL TRAINING, NOT ONLY IN HALAL REQUIREMENTS, BUT ALSO IN THE METHODS AND PROCEDURES REQUIRED TO CAUSE NO PAIN OR SUFFERING TO ANIMAL(S) / BIRD (S). THIS DIFFICULT TASK REQUIRES SWIFTNES AND STRENGTH. THE FAINT HEARTED OR WEAK MUST NOT BE ASSIGNED SUCH A TASK AS IF THIS OCCURS, AS THERE IS A STRONG PROBABILITY THAT THE ANIMAL / BIRD WILL NOT BE SWIFTLY SLAUGHTERED.*
- *ANY ONE NOT ADEQUATELY²⁰ TRAINED AND STRONG ENOUGH TO UNDERTAKE THE RESPONSIBILITIES ASSOCIATED WITH THE TASK OF SLAUGHTER MUST NOT PERMITTED NEAR ANIMAL(S) / BIRD(S).*
- *HFA ENCOURAGES THE USE OF MANUAL / HAND SLAUGHTERING TECHNIQUES. USE OF MECHANICAL SLAUGHTERING FOR POULTRY IS NOT PERMITTED UNDER THE GFA ACCREDITATION SCHEME.*

SLAUGHTERHOUSES

- *FOR SLAUGHTERING FACILITIES / PLANTS, ON-SITE LICENSED MUSLIM SLAUGHTER MAN / MEN MUST BE PRESENT DURING ALL PHASES OF SLAUGHTER. THE SLAUGHTERHOUSE / ABATTOIR MUST BE A HALAL SLAUGHTERING FACILITY EXCLUSIVELY, WHERE ALL THE PRODUCTION WOULD BE CERTIFIED AS HALAL SUBJECT TO SATISFACTORY UNANNOUNCED AUDITS.*
 - ➔ *THE SLAUGHTERHOUSE MUST SIGN A 'HFA SLAUGHTER MAN DECLARATION FORM'.*
 - ➔ *THE SLAUGHTER MAN MUST PRESENT A FOOD STANDARD AGENCY²¹, (FSA) SLAUGHTER LICENSE.*

6.5.5. Besluit

De offeraar moet in eerste instantie een praktiserende moslim zijn, erkend door de bevoegde nationale autoriteiten. In België is dat de Executieve voor de Moslims van België. Recent heeft het Waalse Gewest dit monopolie doorbroken door ook offeraars te aanvaarden die erkend worden door de bevoegde autoriteiten in andere Europese landen.

²⁰ Dit wordt uiteindelijk beoordeeld door HFA. HFA heeft de intentie om in België gesprek te gaan met de vertegenwoordigers van de verschillende Islamitische stekkingen om (1) hun aanpak toe te lichten en (2) vervolgens draagvlak te creëren voor hun aanpak.

²¹ Food Standards Agency (www.food.gov.uk) - Slaughter licensing and animal welfare
Individuals carrying out certain slaughter operations must hold a Certificate of Competence for the operations they perform. Under EU regulations, full responsibility for animal welfare and food safety in slaughterhouses rests with business operators who must meet legislative requirements in terms of slaughterhouse design, layout and equipment.
You need a certificate of competence (CoC) from the Food Standards Agency (FSA) to do any of the following in an FSA-approved slaughterhouse:

- handle animals before they're restrained
- restrain animals for stunning or killing
- stun animals
- check stunning has worked
- shackle or hoisting live animals
- bleed live animals
- religious slaughter
- pithing of a stunned animal
- check pithing has worked

Daarnaast moet de offeraar een certificaat van beroepsbekwaamheid kunnen voorleggen. In Vlaanderen (België) moet het personeel dat in de slachthuizen met levende dieren omgaat daarvoor bekwaam zijn en in het bezit zijn van een 'getuigschrift van vakbekwaam slachten'. Dat getuigschrift wordt behaald door te slagen voor een examen na het volgen van een opleiding. In de opleiding²² zou het 'kelen' zelf beter omschreven en onderwezen kunnen worden, wat zal bijdrage tot een betere uitvoering van de slachtactiviteiten.

6.6. Besluit

De halalmarkt heeft een transparantieprobleem. De fundamentele aanleiding voor dit probleem ligt in het feit dat er geen algemeen aanvaarde standaard voor halal bestaat. Er is ook geen wettelijke standaard ter zake (op regionaal, nationaal, Europees of globaal niveau).

De betrokken ketenactoren zijn het niet eens over de definitie van halal en de criteria waaraan een halalvoedingsproduct moet voldoen. Dit komt vooral door de verschillende interpretaties die gegeven worden aan religieuze teksten en het feit dat deze teksten door hun historisch karakter weinig rekening kunnen houden met de steeds veranderende wereld waarin nieuwe ontwikkelingen van allerhande aard (bv. technologisch) plaatsvinden.

Het gebrek aan een halal standaard heeft geleid tot een wildgroei aan certificeringsinstellingen die elk hun eigen normen, auditmethode en kostenverrekening hanteren (zelfcertificatie). Criteria waar de certificeringsorganismen nogal eens in kunnen verschillen zijn het al dan niet toelaten van verdoving, de slachtmethode voor pluimvee (manueel versus mechanisch) en de auditmethode (vooral hoe vaak en hoe strikt). De meeste certificeringsorganismen werken zonder verdoving voor het slachten tenzij het wettelijk opgelegd is door het land waarin ze opereren, de klant er expliciet om vraagt of voor pluimvee. De criteria waaraan de offeraar moet beantwoorden zijn gelijklopend. Naast de eis van een praktiserende moslim, erkend door de bevoegde nationale autoriteiten, moet de offeraar een certificaat van beroepsbekwaamheid kunnen voorleggen.

Halal (en koosjer) refereert naar de oorspronkelijke natuur van het product en de wijze van totstandkoming (verwerking, slacht, ...). Halal (en koosjer) is dus een geloofskwaliteitskenmerk, het slaat op productkenmerken die niet door de consument zelf kunnen worden gecontroleerd of geëvalueerd. Op het moment van de aankoop moet de consument vertrouwen hebben in de informatie die hij van de producent krijgt over dit geloofskenmerk. Dit gebeurt in de praktijk onder de vorm van een label. Zeker vandaag de dag waar er geen direct contact is met de producent en productieketens steeds langer en complexer worden, speelt dit label een zeer grote

²²

Voor meer informatie, zie bijlage 8

rol voor de consument. In de islam ligt de verantwoordelijkheid namelijk bij de verkoper en niet bij de consument. Indien een verkoper beweert Halal te verkopen terwijl dit het niet is, zal hij hiervoor verantwoording moeten afleggen bij Allah en niet de moslimconsument die immers niet wist dat het geen echte Halal betrof.

Kris Roels en Dirk Van Gijsegem suggereren de ontwikkeling van een, door alle ketenactoren aanvaarde, halalstandaard met minimumvereisten waaraan elk product, met het oog op vermarkting als halalvoedingsproduct, dient te voldoen. Een wettelijke standaard (vanuit de overheid) of een lastenboek (vanuit de keten), met voldoende garanties op controle, zou hieraan tegemoet kunnen komen.

Zowel internationaal (SMIIC) als Europees (CEN) zijn er initiatieven in dit verband genomen. Allen zijn echter tegen de spreekwoordelijke muur gebotst van de verschillen in interpretatie binnen de Moslimgemeenschap. Het ambitieniveau dient daarom bijgesteld door ons te concentreren op de problematiek van het onbedwelmd slachten.

Binnen de geanalyseerde Halal standaarden is er groeiende ruimte voor het toelaten van 'pre-cut stunning' en 'post cut stunning' als aanvaardbare methode bij het slachten van Halal dieren, voor zover wetenschappelijk kan aangetoond worden dat verdoving niet leidt tot de dood van het dier. De argumenten die daarvoor worden aangebracht zijn vooral overwegingen van dierenwelzijn, voedselveiligheid en -kwaliteit.

Wat de offeraar betreft, is het initiatief van de Waalse Gewestregering interessant om ook offeraars te aanvaarden die erkend worden door de bevoegde autoriteiten in andere Europese landen. Hiermee wordt het monopolie van de Moslim Executieve doorbroken. Daarnaast is het wellicht aangewezen om de actie van het kelen zelf beter te omschrijven en te onderwijzen, zodat de offeraar met een betere kennis van zaken zijn slachtactiviteiten kan uitvoeren.

7. INTERNATIONALE BENCH MARK

Uit onderstaande tabel blijkt dat er internationaal een vrij grote variatie is tussen landen: een verbod op onbedwelmd slachten, toelating onbedwelmd slachten onder voorwaarden, verplicht post cut stunning.

Table. Classification of EU member, candidate and associated countries with regard to their rules concerning religious slaughter and stunning
Data based on DIAREL fact sheet (<http://www.dialrel.eu/images/factsheet-legislation.pdf>) 2010 and updated October 2016 by questioning the national contact point Reg. 1099/2009

Country	Forbids religious slaughter without previous stunning	Allows religious slaughter without previous stunning under certain conditions	Allows religious slaughter without previous stunning but prescribes post-cut stunning under certain conditions
Australia	x (stunning must be reversible)	x (only for sheep in four slaughterhouses under an "approved arrangement")	x (only for cattle in four slaughterhouses under an "approved arrangement")
Austria*		x	
Belgium*		x	
Bulgaria		x	
Croatia*		x	
Denmark*	x		
Estonia*			x

Finland*	x (only in the province of Åland)		x (in other provinces, stunning and slaughtering must be performed simultaneously)
FYR Macedonia*		x	
France		x	
Germany*	x (temporary exemption under specific and very strict conditions)		
Greece			
Hungary*		x	
Iceland*	x		
Ireland		x	
Italy*		x	
Latvia*			x
Lithuania*			
Luxembourg*		x	
Malta		x	
Netherlands*		x	
Poland*		x	
Portugal*		x	
Republic of Cyprus*	x		
Romania*		x	
Slovakia*			x

Slovenia*	x (exemption outside slaughterhouse: only rabbits, poultry and hares for private consumption)		
Spain*		x	
Switzerland	x (exemption on chicken, however not largely performed)		
Sweden*	x		
Turkey		x	
United Kingdom*	x		
Uruguay		x	
New Zealand	x		
Malaysia		x (in practise stunning is also performed)	
Jordan		x (in practise stunning is also performed)	
United Arab Emirates		x (in practise stunning is also performed)	

Uit een rapport over de status van ritueel slachten in Denemarken en Zweden (*Bijlage 12*) blijkt dat in beide landen voorafgaande bedwelming in het kader van ritueel slachten wordt opgelegd. Ook in Finland wordt “simultaneous stunning” bij het slachten opgelegd.

8. CONCLUSIES EN AANBEVELINGEN

De conclusies en aanbevelingen zijn gebaseerd op de dialoog met de geloofsgemeenschappen, het overleg met verschillende andere stakeholders, de rapportering m.b.t. ritueel slachten in Vlaanderen en de verkenning van de wereld van de certificatie van producten van ritueel geslachte dieren.

8.1. Voorstel voor een betere bescherming van dieren bij ritueel slachten

8.1.1. Reversibele (niet lethale) verdoving

De toepassing van reversibele niet lethale verdoving bij de praktijk van ritueel slachten is een proportionele maatregel die de geest van ritueel slachten in het kader van de vrijheid van godsdienst respecteert en maximaal rekening houdt met het welzijn van de betrokken dieren.

Daarom bevelen wij aan om de reversibele niet-lethale verdoving te verplichten voor de diersoorten waarvoor de methode op punt staat.

De mogelijke toepassing van reversibele verdoving is verschillend per diersoort:

- In een aantal landen wordt voor schapen elektrische bedwelming op de kop routinematig toegepast in het kader van rituele slachtingen (halal). Dit is zeker het geval in het Verenigd Koninkrijk, Ierland en een aantal Scandinavische landen;
- Voor kalveren kan deze methode waarschijnlijk ook toegepast worden, gelet op hun lichaamsomvang. In het kader van dit rapport kan daarvan evenwel onvoldoende bevestiging gekregen worden. Verdere terreinverkenning en onderzoek zal hier nodig zijn.
- Voor volwassen runderen verwijzen we naar het lopend project in samenwerking met Euromeat-groep en de universiteit van Bristol. Verder onderzoek lijkt ook hier aangewezen.

Deze verplichting komt ons inziens tegemoet aan de vraag van de Raad van State om geen onvoorwaardelijk verbod in te stellen en kadert in de mogelijkheid die verordening 1099/2009 biedt aan Lidstaten om bijkomende maatregelen op het vlak van dierenwelzijn te voorzien bij rituele slachtingen.

De maatregel is proportioneel en is minstens voor een deel van de Moslimgemeenschap aanvaardbaar. Dat is weliswaar veel minder of niet het geval voor de Joodse gemeenschap.

Voor de implementatie van deze maatregel zal in de slachthuizen erkend voor het uitvoeren van rituele slachtingen voldoende tijd moeten worden voorzien.

Wij bevelen aan om op korte termijn een fact finding missie te voorzien naar landen waar electro-narcose routinematig gebruikt wordt.

Verder bevelen wij aan om verder in te zetten op onderzoek naar methodes voor reversibele verdoving. Momenteel loopt er één project naar elektro-narcose bij volwassen runderen, dat wordt gefinancierd door een slachthuisgroep.

8.1.2. Post-cut stunning

Het toepassen van post-cut stunning bij onbedwelmd slachten versnelt het bewustzijnsverlies van de betrokken dieren op zeer significante wijze en heeft grote winst op vlak van dierenwelzijn voor gevolg.

Daarom bevelen wij aan om voor de diersoorten waarvoor nog geen reversibele bedwelmingsmethodes voorhanden zijn, de methode van post-cut stunning op te leggen, in afwachting van een bruikbare methode voor reversibele bedwelming. Deze verplichting komt ons inziens eveneens tegemoet aan de vraag van de Raad van State om geen onvoorwaardelijk verbod in te stellen en kadert in de mogelijkheid die verordening 1099/2009 biedt aan Lidstaten om bijkomende maatregelen op het vlak van dierenwelzijn te voorzien bij rituele slachtingen. De maatregel is proportioneel en is minstens voor een deel van de Moslimgemeenschap aanvaardbaar. Dat is weliswaar veel minder of niet het geval voor de Joodse gemeenschap.

8.2. Algemene conclusies bij de huidige werkwijze voor ritueel slachten

- De manier waarop EU-lidstaten omgaan met de uitzondering op het bedwelmen bij rituele slachtingen in slachthuizen is zeer divers.

Dit veroorzaakt een ongelijk speelveld met een aantal (ongewenste) neveneffecten (delocalisatie).

Daarom bevelen wij aan om op Europees niveau te blijven aandringen op een striktere definiëring van de uitzondering, die rekening houdt met dierenwelzijn (zie EFSA-rapporten) en de vrijheid van godsdienstbeleving.

- Sommige stakeholders pleiten voor het afsluiten van een convenant tussen de overheid en de betrokken sectoren.
Een convenant kan de basis zijn voor een platform voor permanente dialoog en voor de monitoring van de vooruitgang op het vlak van dierenwelzijn.
- In hoofdstuk 5 van dit rapport worden een aantal suggesties voor verbetering geformuleerd voor de huidige praktijk van onbedwelmd slachten.
Deze suggesties beogen enkel de verbetering van de bestaande praktijk van onbedwelmd slachten, onverminderd de suggesties voor verbetering die in punt 8.1 van dit rapport worden geformuleerd.
- De erkenning van de offeraars in Vlaanderen is momenteel het alleenrecht van de EMB. Gelet op de diversiteit in de interpretatie van de regels voor ritueel slachten is het aangewezen om offeraars erkend door religieuze autoriteiten uit andere EU-lidstaten toe te laten.
- De opleiding voor het behalen van het vakbekwaamheidsattest van personeel dat met levende dieren omgaat in het slachthuis, kan worden uitgebreid met een specifiek onderdeel “ritueel slachten” voor de erkende offeraars.
Alleen erkende offeraars die voor dit specifiek luik het attest hebben behaald, kunnen worden ingezet bij rituele slachtingen.
- Momenteel mogen in België in alle erkende slachthuizen rituele slachtingen uitgevoerd worden. Om de nodige garanties te bieden dat alle aspecten van het ritueel slachten worden gerespecteerd, bevelen wij aan om een specifieke toelating te voorzien voor slachthuizen waar ritueel geslacht wordt. Een dergelijke erkenning kan afgeleverd worden op basis van een voorafgaande audit.

8.3. De certificatie

Voor wat de certificatiesystemen betreft, verwijzen we naar de conclusies van hoofdstuk 6 van dit rapport.

8.4. Algemeen dierenwelzijn bij slachten:

In ons onderzoek werd vastgesteld dat er algemene verbeteringen mogelijk en noodzakelijk zijn op het vlak van dierenwelzijn tijdens het slachtproces:

- De registratie van problemen op vlak van dierenwelzijn (ook bij bedwelmd slachten) moet worden verbeterd. Momenteel kan de sector geen duidelijk beeld geven van de foutenmarge bij bedwelmd slachten (3-5 %) omdat er geen adequate registratie is van het falen van de traditionele methodes.
- Er is meer aandacht nodig voor standaardwerkwijzen, met name bij de release van dieren na bedwelming en kelen om te voorkomen dat dieren die het bewustzijn nog niet verloren hebben, opgetakeld worden.

- De “animal welfare officer” is een gekwalificeerd werknemer die toeziet op het respecteren van de regels voor dierenwelzijn tijdens het slachtproces. Indien er problemen zijn, moet deze persoon ingrijpen in de bedrijfsvoering, wat een grote impact kan hebben op de economie van het bedrijf. Voor een werknemer binnen een bedrijf is dit een moeilijke positie.

Het lijkt ons aangewezen om na te gaan hoe de invulling van deze functie kan versterkt worden (onafhankelijkheid, injunctierecht in productieproces, ...).

- De opleiding voor het behalen van het vakbekwaamheidsattest van het personeel dat met levende dieren omgaat in het slachthuis kan verder worden uitgebouwd, met bijzondere aandacht voor de verschillende aspecten van dierenwelzijn.

Bijlagen

- Bijlage 1 : Overeenkomst met omschrijving van de opdracht
- Bijlage 2: Avis relatif à l'abattage rituel (nota van het EMB)
- Bijlage 3: Slachten in Vlaanderen - Enquête Moslimjongeren
- Bijlage 4: De Shechita (nota van het Centraal Israëlitische Consistorie)
- Bijlage 5: Nota van het Ketenoverleg
- Bijlage 6: Checklist ritueel onverdoofd Ritueel Slachten
- Bijlage 7: Vragen enquête ritueel slachten FEBEV
- Bijlage 8: Resultaten enquête onverdoofd slachten FEBEV
- Bijlage 9: Respect dierenwelzijn in de schietbox
- Bijlage 10: Kosher
- Bijlage 11: "Joods ritueel slachten - Evaluatie haalbaarheid van het convenant"(Nederland)
- Bijlage 12: Status on ritual slaughtering in Denmark and Sweden, Jan Mousing, DVM, PhD

Bibliografie bij hoofdstuk 6

- Arrêté du Gouvernement wallon du 31.08.16 modifiant l'article 2 de l'arrêté royal du 11 février 1988 relatif à certains abattages prescrits par un rite religieux.
- Bonne K. & Verbeke W., 2008, Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality, *Agriculture and Human Values*, 25, 35-47
- CEN/BT Working Group 212, 2012
- CODEX ALIMENTARIUS, 1997, Codex General Guidelines for the Use of the Term Halal' goedgekeurd op de 22ste Sessie van Codex Alimentarius Commission in 1997 (CAC/GL 24-1997).
- EMSA, UAE.S 2055 – 1:2015, Halal products – Part one: General requirements for Halal Food, 5p.
- EMSA, UAE.S 993:2015, Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules, 6p.
- Fuseini A., Wotton Steve B., Hadley Phil J., Knowles Toby G., 2017, The perception and acceptability of pre-slaughter and post-slaughter stunning for Halal production: The views of UK Islamic scholars and Halal consumers, *Meat Science* 123, p.143–150
- Halal Food Authority, 2014, Halal Standard, 48p.
- Dr. ir. Havinga Tetty, 2010, Regulating Halal and Kosher Foods: different arrangements between state, industry and religious actors, *Erasmus Law Review*, Volume 3, Issue 4;
- JAKIM (Department of Standards Malaysia), MS 1500:2009, Halal Food – production, preparation, handling and storage – General Guidelines (second revision), 16p.
- JAKIM (Department of Standards Malaysia), (2015), Malaysian Protocol for the Halal Meat and Poultry productions.
- Dr. Komitopoulou Evangelia (SGS Global Customised Solutions Manager- Food Safety & Quality), Tauqir Ishaq Shaykh (Head of Certification), Halal Authority Board (HAB), 2016, Global Halal Certification: Current status, operational challenges and future, Webinar.
- OIC/SMIIC 1:2011, "General Guidelines on Halal Food" (with the references of CODEX, ISO 22000, ISO 22005)
- OIC/SMIIC 2:2011, "Guidelines for Bodies Providing Halal Certification" (with the references of ISO/IEC 17020 (inspectie), ISO/IEC 17021 (systeemcertificatie), ISO/IEC 17025, ISO/TS 22003)
- OIC/SMIIC 3:2011, "Guidelines for the Halal Accreditation Body Accrediting Halal Certification Bodies" (with the references of ISO/IEC 17011)
- Richtlijn 93/119/EG van 22 december 1993 inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden.
- Roels K., Van Gijseghe D., 2013, Halal voeding in Vlaanderen: een verkenning, ALV, 43p.
- Thomas More, Febev, 2014, Opleiding dierenwelzijn voor medewerkers van een slachthuis, Module runderen en paarden. Versie 2 van augustus 2014
- Verordening (EG) nr. 1099/2009 van de Raad van 24 september 2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden