

## معايير تسويق المنتجات الغذائية الحلال في الأسواق الأوروبية

د. محمد خشير

د. محمد زبير

جامعة الجيلالي بونعامة خميس مليانة

### الملخص:

تزايدت الحاجة إلى المنتجات الغذائية نظرا لزيادة الطلب عليها في الأسواق الجديدة وكذلك لتحول كافة المجتمعات حول العالم عن الاقتصاد الزراعي التقليدي، مما أدى بدوره إلى زيادة الضغط على مصانع التصنيع والمعالجة وظهور المنافسة بين الشركات العالمية للصناعات الغذائية.

وسط تنامي الطلب من جانب المسلمين وغيرهم أصبحت المنتجات الغذائية الحلال المجهزة حسب مواصفات الشريعة الإسلامية تغزو الأسواق الأوروبية بشكل سريع مع توفير الكثير من المحلات والأسواق لهذه الأطعمة. كما بدأت بعض الشركات العالمية توفر أجنحة في أسواقها التجارية لبيع المنتجات الغذائية الحلال مثل شركة نستله ماكدونالد وتيسكو وأسواق تجارية بفرنسا وبريطانيا.

لكن السؤال المطروح: ما هي أهم الخصائص التي يجب أن تتوفر في المنتجات الغذائية الحلال لزيادة الحصة السوقية لها في الأسواق الأوروبية؟

كلمات مفتاحية: المنتجات الغذائية، الجودة، السعر، السوق، المعايير.

### Abstract:

The increasing need for food products is mainly due to demand growth in new markets, which in turn led to increased pressure on the factories and the emergence of competition among international companies for Food Industries.

The growing demand on the part of Muslims and others on food halal products processed according to Islamic law specifications to the invasion of the European market quickly, and with this save a lot of shops and markets for these foods. Some international companies also began to provide wings in commercial markets for the sale of food halal products such as Nestle, McDonald's, and Tesco.

Problem: What are the most important characteristics that must be available in the food halal products to increase market share in the European markets?

Keywords: food products, quality, price, market, standards.

## تمهيد:

يتوقع زيادة مبيعات الأغذية الحلال بمعدل كبير في أوروبا خلال العقد المقبل وأن تشكل الأطعمة الحلال ما يتراوح بين 25% إلى 30% خلال السنوات العشر المقبلة. بل إن أسواق المنتجات الغذائية الحلال باتت تجذب أعدادا كبيرة من غير المسلمين الذين يجدون فيها أمانا صحيا أكبر، وتوافقا مع أخلاقيات يؤمنون بها، بالرغم من أنها عادة تكون أغلى ثمنا من غيرها.

إذن ما هي أهم الخصائص التي يجب أن تتوفر في المنتجات الغذائية الحلال لزيادة الحصص السوقية لها في الأسواق الأوروبية؟

وهذا ما سنحاول الإجابة عنه في هذا البحث من خلال العناصر التالية:

- الصفات المميزة لجودة المنتجات الغذائية.
- مفهوم جودة المنتجات الغذائية.
- سياسة الجودة للمنتجات الغذائية في الاتحاد الأوروبي.
- مؤشرات جودة المنتجات الغذائية بدول الإتحاد الأوروبي.

## 1- الصفات المميزة لجودة المنتجات الغذائية: يمكن تحديد الصفات المميزة لجودة المنتجات الغذائية، والتي

تحدد درجة جودة الغذاء في العناصر التالية:

1-1 - درجة الأمان للغذاء Food safety وهو تعبير يطلق علي المنتج الغذائي للدلالة علي خلو الغذاء من أي مواد غير مرغوب فيها خاصة المواد الكيماوية ذات التأثيرات السامة أو تسبب الأمراض وتضر بصحة المستهلك.

1-2- النقاوة للغذاء food purity وهو اصطلاح يعني خلو الغذاء من أي مواد غريبة حتي ولو كانت غير ضارة مثل بقايا القشور والبذور، مما يدل علي عدم اتباع أصول النظافة أو الانتاج النظيف وبالتالي يقلل من مدي قبول المستهلك للمنتج الغذائي.

1-3 - الصفات الحسية للغذاء sensory properties وهي تلك الخواص المميزة للغذاء من لون وطعم ورائحة وقوام وملمس، والتي يمكن إدراكها بالخواص الحسية.

1-4- ملائمة الغذاء للمستهلك food convenience وهي تعني سهولة حصول المستهلك علي متطلباته من السلعة أو المنتج الغذائي، سواء بالشكل أو الحجم المرغوب وبطريقة الإعداد والتجهيز المطلوبة لدي المستهلكين خاصة في المجتمعات العاملة، حيث يركز المستهلك علي منتج غذائي سهل الإعداد أو التحضير أو الاستهلاك توفيراً للوقت والجهد أو التخزين.

5-1- فترة الصلاحية للغذاء *exoiry date* ويقصد بذلك مدى قدرة المنتج الغذائي علي البقاء محتفظا بصفات جودته المميزة ودرجة الأمان له وقيمته التغذوية خلال فترة التداول والتوزيع والتسويق وأثناء تواجده لدي المستهلك، ويعبر عن فترة الصلاحية بأنها الفترة الزمنية بين تاريخ الإنتاج وأقصى تاريخ للمحافظة علي صفات الجودة في المنتج تحت ظروف التداول والاستهلاك والتخزين المثلي.

6-1 - الخصائص الوظيفية *functional properties* وهي تلك الخواص والصفات التكنولوجية المميزة للمادة الغذائية خلال خطوات التصنيع والحفظ، وهي تشمل الإذابة .التشرب . امتصاص وربط الماء . امتصاص وربط الزيت . اللزوجة . الاستحلال . الرغوة . التأثيرات علي القوام . التأثير علي التركيب في المادة الغذائية.

7-1- القيمة الغذائية *Nutrotional Value* وهي تعني مدى احتواء المادة الغذائية علي العناصر والمكونات الغذائية ذات الأهمية الحيوية للمستهلك، ومدى تأثير المعاملات التكنولوجية وطرق الحفظ والتخزين علي هذه المكونات، وهي تشمل البروتينات . الدهون . السكريات . الألياف . الفيتامينات . الأملاح المعدنية.

2- مفهوم جودة المنتجات الغذائية: هناك الكثير من المفاهيم التي تطلق علي خاصية الجودة *Quality* في مجال التصنيع الغذائي وتحليل الأغذية، فقد عرف *Kramer& Twigg* عام 1970 الجودة بأنها محصلة الخصائص والصفات التي تميز الوحدات الفردية للمركب وتؤثر تأثيرا معنويا في تحديد درجة القبول بالنسبة للمستهلك، كما عرف *Crosby* عام 1979 الجودة بأنها مطابقة المنتج للمواصفات والمتطلبات بما يحقق رغبات العميل أو المستهلك، كما أوضح *Bounds, et al* عام 1994 أن الجودة تعني الأسس التي تشجع التميز في كل شيء سواء في المنتجات . الأنظمة . العمليات التكنولوجية . العمليات الخدمية وذلك لاستيفاء احتياج متوقع أو مواصفة أداء متفق عليها طوال فترة الاستخدام المتوقع وتتطابق هذه المفاهيم مع مفهوم الجودة المطلوبة من السوق وهي مقدار ما تحققه سلعة معينة من رغبات المستهلكين كما أن الحكم علي جودة سلعة ما تختلف من سوق لآخر تبعا لاختلاف الأذواق والعادات الغذائية للمستهلك.

وهناك جودة تصميم السلعة وهي مقدار ما يمكن أن تناله رتبة معينة من سلعة ما من رضا المستهلكين عامة. وهناك أيضا جودة التطابق التي تعني مدى تطابق السلعة المنتجة لمواصفات وخصائص سبق تحديدها. وعلي ذلك تعزي الجودة إلي مجموعة من الخواص والصفات التي ترجع إلي مكونات الغذاء. وتتعدد تعريفات الجودة في المنتجات الغذائية لأنه بالنسبة للتقييم الوصفي للغذاء فإنه يشمل عددا من المقاييس المتاحة عن طريق الأجهزة والخواص الحسية، ذلك أن المقاييس الأساسية لتقييم عملية الإنتاج للسلع الغذائية هو الإنتاج وكميته وبالنسبة للمصنع يكون المقياس هو الخصائص وبالنسبة للتاجر يكون المقياس هو فترة الصلاحية للمنتج وبالنسبة للمستهلك يكون المقياس هو خواص النكهة والقيمة التغذوية والسلامة.

وتهتم تحليل الأغذية بتحديد الخواص ذات الأهمية في توصيف ما يسمي بالجودة العالية وكذا تحديد درجة السلامة الغذائية. كذلك تحديد التفاعلات الكيماوية والحيوية التي تؤثر سلبا أو إيجابا علي جودة وسلامة الغذاء. ومن المعروف أن الأمان والسلامة الغذائية *Food safety* تعتبر من أهم المتطلبات لأي غذاء وعلي ذلك فإن المفهوم الشامل للسلامة الغذائية عبارة عن إنتاج غذاء خال من أي ملوثات كيماوية أو ميكروبية تضر بصحة

المستهلك ولذا فإن المفهوم الحديث لمراقبة وتحليل الجودة يشمل كل العوامل التي تتحكم في هذه الجودة وتؤثر عليها، وتتضمن هذه العوامل اختيار المواد الخام المناسبة. طرق التصنيع وتبعتها. عمليات التغليف. عمليات النقل والتداول. التخزين. التسويق والتوزيع ومع التطور السريع في مجال التصنيع الغذائي فإن مبدأ الجودة والسلامة يتحقق من خلال تطبيق نظام ال (hazard analysis critical control HACCP point) وعمل الاختبارات والتحليلات اللازمة عند نقاط المراقبة الحرجة والمواد الخام الداخلة في الإنتاج، وضمان أداء وسلامة عمليات التصنيع على خطوط الإنتاج والمراحل الوسيطة أثناء الإنتاج وتحليل المنتجات النهائية وضبط الحدود والمعايير المطلوبة أو المسموح بها. وعلي ذلك فإن معامل تحليل الأغذية تعتبر الأداة الفعالة لتحقيق الرقابة ولذا يجب الحصول على نتائج يعتمد عليها وبطرق رسمية معترف بها محليا ودوليا. حيث إن القياسات غير الدقيقة تنتج عنها مؤشرات غير سليمة في حالة الإنتاج وتؤدي إلى نتائج عكسية ينتج عنها مخاطر على الصحة العامة وعلى الاقتصاد وكذا فان توكيد الجودة في معامل تحليل الأغذية لا يعتبر نشاطا زائدا يمكن التجاوز عنه ولكنه أحد الأدوات الأساسية للإدارة الفنية في تحقيق الجودة.

وكما هو معروف فإنه يوجد اختلاف كبير بين الخواص الطبيعية والكيميائية للأغذية المختلفة فمنها السائل والصلب والمعلق والمستحلب والمسحوق والقطبي وغير القطبي. وجدري بالذكر فإن المحافظة على جودة السلعة في مستوي قبولها لدي المستهلك مع الحد من تكاليف الإنتاج بقدر الإمكان يعرف بما يسمى بمراقبة الجودة Quality control ويلاحظ أن هذا المضمون يختص فقط بالمادة الغذائية أي المنتج النهائي، ولذا فقد استحدثت اصطلاح الرقابة الشاملة على الجودة ليشير الي مراقبة جودة المواد الخام. العمال. الماكينات. العمليات التكنولوجية. التخزين. التسويق. الإدارة الفنية.

وقد تم تعريف ضبط الجودة وتوكيد الجودة حسب ASQC عام 1987 كما يلي: . نظام الجودة Quality System وهي تعني التركيب التنظيمي. المسؤوليات. الطرق والعمليات والموارد لتطبيق إدارة الجودة. ضبط الجودة Quality Control أو مراقبة الجودة والتي تشمل تقنيات التشغيل. الأنشطة المستحدثة لاستبقاء متطلبات الجودة.

. توكيد الجودة Quality assurance وهي تعني كل الخطط والإجراءات التلقائية الضرورية لتوفير الثقة الكافية للمنتج أو الخدمة بما يفرضه متطلبات الجودة. وفي مجال ضبط الجودة للمنتجات الغذائية زاد الاهتمام بوضع مواصفات قياسية بهدف تنظيم وتسهيل تداول السلع والمنتجات بين المنتج producer والمستهلك consumer أو بين المنتج producer والمستورد importer والمواصفات القياسية Standard specification فهي مجموعة المواصفات أو الخصائص التي تم الاتفاق عليها دوليا أو محليا على اعتبارها الحد الأدنى الذي يجب أن يتوافر في المنتج أو السلعة، بحيث يصبح قابلا للتسويق والتداول والاستهلاك مع جواز الارتفاع بتلك الخصائص عن الحدود المنصوص عليها في المواصفة بصورة تؤدي إلى تحسين الجودة وزيادة القابلية للتسويق والاستهلاك.

كما أن تركيز المكونات يكون ذا مدي مختلف، فتوجد المواد النقية مثل الماء والسكر والملح أو توجد بعض المغذيات بنسبة ضئيلة مثل الفيتامينات أو الملوثات بأنواعها، كما يختلف ثبات الأغذية غير المحفوظة فيكون عرضة للتلوث بالميكروبات أو تنشط فيها الإنزيمات وتؤدي الي تغير خواص وصفات المادة الغذائية وتلفها، أو تتعرض المادة الغذائية

- لعوامل الأكسدة أو التزنخ.
- ويقصد بتوكيد الجودة في معامل تحليل الأغذية بأنها مجموعة المبادئ التي إذا ما اتبعت أثناء تجميع العينات وتحليلها سوف تعطي بيانات ذات جودة عالية. ولقد عرف Garfield عام 1984 ضبط الجودة في معامل تحليل الأغذية كنظام مخطط للأنشطة والذي يهدف الي الحصول علي نتائج تحليلية دقيقة.
- ولقد أوضحت تقارير الـ FAO عام 1991 مميزات برنامج توكيد الجودة في المعامل علي النحو التالي :
- . يعطي نظام توثيق للتأكد والتحقق من العينات ومراجعة أجهزة العمل وأنها تعمل بكفاءة وبيانات التحليل معتمدة ودقيقة.
- . توفير وقت وتكاليف التحليل علي المدى الطويل .
- . زيادة الثقة لدي القائم بالتحليل بأن النتائج المتحصل عليها موثوق بها ومعتمدة.
- . التأكد من أن الأخطاء قد تم تحديدها وإزالتها.
- . يعطي مرجعا للأخطاء والشكاوي مما يؤدي الي التحسين الداخلي المستمر.
- . تحديد التدريب المطلوب للقائمين بالتحليل.
- . زيادة المصدقية ودقة العمل.
- علي أن هناك تسهيلات معملية لبرنامج توكيد الجودة في معامل تحليل الأغذية يمكن إنجازها فيما يلي :
- . تصميم المعمل.
- . كفاءة الأشخاص العاملين بالمعمل.
- . تحديد المهام والمسئوليات.
- . مراقبة بيئة المعمل من حرارة . رطوبة . أتربة إلخ
- . تدريب العاملين بالمعمل
- . أخذ العينات واستلامها
- . تحدد عينات التحليل المطلوبة
- . الأجهزة المعملية وكفاءتها
- . برنامج الصيانة والإصلاح المستمر
- . أجهزة المعايرة . وبرنامج المعايرة المستمر
- . المحاليل والجواهر الكيميائية وكفاءتها ونقاوتها
- . طرق التحليل المستخدمة من حيث
- اختيار الطريقة . المرجع الأساسي والرسمي للطريقة . الضوابط الإيجابية والسلبية للطريقة . تكرار التقديرات . تقدير الدقة والالتقان .
- . توثيق أعمال التحليل من حيث
- تقرير تجميع العينات . تقرير التحليل . سجلات الأجهزة . تقارير المعمل الدورية والفحص المفاجيء
- المراجعة الدورية الروتينية والعرضية للمعمل .
- وعموما تقسم الجودة الكلية للغذاء إلي ثلاثة أنواع رئيسية هي :

## أ. جودة كمية Quantitative quality

ب. جودة مستترة Invisible quality

ج. جودة حسية Sensory quality

وتشمل صفات الجودة المستترة عناصر القيمة الغذائية أو وجود مواد أو مركبات سامة لا يمكن تقديرها بصفة عامة بالتقييم الحسي مثل الفيتامينات والمبيدات الحشرية. اما الجودة الكمية ترجع أهميتها إلى المنتج لتقدير كمية المادة المتحصل عليها من المادة الخام أي تقدير كمية المنتج من وحدة المادة الخام المستخدمة أو يرجع أهميتها إلى كل من المنتج والمستهلك مثل نسبة المكونات ذات القيمة الغذائية في الغذاء المصنع.

وتفيد الصفات الحسية للجودة في إرشاد المستهلك في اختيار نوعية الغذاء وهذه الصفات الحسية تقاس لتقدير:

. مدي مطابقة الغذاء للمواصفات القياسية

. تفضيل المستهلك لتصنيع منتج مقبول عن آخر

ويتأثر تقييم الخواص الحسية بالتقدير الشخصي والذي بدوره يتأثر بعدة عوامل نوجزها فيما يلي:

عوامل دينية . ثقافية . فسيولوجية . الحالة البدنية العامة . نزوات الموضة . عوامل بيئية مثل التغير في الطقس مثلا

وتشمل الصفات الحسية مايلي:

. صفات المظهر من حيث اللون . الحجم . الشكل . القوام . مدي وجود عيوب من عدمه.

. صفات تركيبية تشمل تركيب المادة الغذائية . التماسك . اللزوجة

. صفات النكهة من حيث الطعم والرائحة .

### 3- سياسة الجودة للمنتجات الغذائية في الاتحاد الأوروبي:

#### 3-1- تعريف جودة المنتجات الغذائية: تعرف جودة المنتجات الغذائية حسب (ISO) على أنها مجموعة من

الخصائص والصفات الظاهرة والباطنة لمنتج غذائي بهدف تلبية رغبات وحاجات الزبون.

وتعتمد الجودة على الخصائص الموضوعية للمنتجات والتفضيلات الذاتية (مجموعة من الصفات) للمستهلك.

#### 3-2- الخصائص الكيفية للمنتجات الغذائية: تتمثل الخصائص الكيفية للمنتجات الغذائية في المركبات،

وسلامة الأغذية، القيمة الغذائية، والخصائص الحسية والخصائص المرتبطة بالعمليات (العضوية، الرفق بالحيوان، الكائنات المعدلة وراثيا، وحماية البيئة، والتجارة العادلة، وظروف العمل)، يتميز سوق المنتجات الغذائية بعد التشبع نظرا للطلب المتزايد عليها.

أما فيما يخص سياسة الجودة للمنتجات الغذائية في الاتحاد الأوروبي فهي تركز على النقاط التالية:

يساهم في تحقيق جودة المنتجات الغذائية مختلف الأطراف من المزارعين والزبائن الأوروبيين، إذ يجب أن تتطابق المنتجات المقدمة مع المعايير المحددة من قبل الإتحاد الأوروبي وكذلك تحقق متطلبات ورغبات الزبون الأوروبي. ولذلك يجب أن تتميز المنتجات الغذائية الحلال بتلك المعايير وأن تتميز عن غيرها من المنتجات المنافسة.

ولأن تشريعات الإتحاد الأوروبي تضع معايير صارمة لضمان جودة المنتجات الأوروبية. وبالإضافة إلى ذلك، نظم الجودة الإتحاد الأوروبي تحدد المنتجات الزراعية والمواد الغذائية وفقا لمواصفات دقيقة، وجب أن تتوفر في المنتجات الغذائية الحلال.

#### 4- مؤشرات جودة المنتجات الغذائية بدول الإتحاد الأوروبي:

##### 4-1- اللوائح المتعلقة بتحديد جودة المنتجات الغذائية: هناك مجموعة من اللوائح التي يعتمد عليها الإتحاد

الأوروبي لتحديد جودة المنتجات الغذائية والتي تتمثل في:

- الأنظمة: وهي إلزامية لجميع الدول الأعضاء، وينبغي أن تدرج ترتيبها في اللوائح الوطنية.

- التعليمات: تقوم بتحديد هدف يتعين تحقيقه من قبل جميع الدول الأعضاء في الإتحاد الأوروبي، من أجل تحقيق

المواءمة. وتعتبر هذه التعليمات الأكثر انتشاراً في هذا الجانب.

- القرارات: وهي إلزامية بالنسبة لحالات معينة.

- التوصيات: هذه النصوص غير إلزامية بالنسبة للدول الأعضاء، بل تشكل مرجعاً لتنسيق بينها.

- القوانين: وهي النصوص التي وافق عليها البرلمان. وتحدد الإطار التنظيمي والأهداف العامة. في السياق الأوروبي.

- المراسيم: هذه القوانين تسمح بتطبيق قانون أو التوجيه.

- المقررة: هذه النصوص تحدد الوسائل التي يتعين تنفيذها لتحقيق الأهداف المحددة في أمر أو توجيه.

- المذكرات: هذه النصوص تحدد طرق تطبيق القوانين والنصوص المذكورة سابقاً.

##### 4-2- مؤشرات جودة المنتجات الغذائية: أما عن مؤشرات جودة المنتجات الغذائية في دول الإتحاد الأوروبي

فنجد ما يلي:

##### 4-1- تسميات المنشأ المحمية (AOP): تتضمن هذه التسميات المنشأ الجغرافي للمنتج الذي يرتبط ارتباطاً

وثيقاً بالجودة فيما يخص تقنيات التصنيع، والثقافة ومجال النشاط. ويجد النشاط بالموقع والمحيط والمهارات التقليدية،

وظروف الإنتاج والسمعة. إن الهدف من هذا المؤشر يكمن فيما يلي:

##### 4-2- ضمان المنشأ: في تسمية المنشأ المراقبة (AOC) هو اسم بلد أو منطقة أو مكان لتحديد أصل المنتج

وجودته وخصائصه المرتبط بالبيئة الجغرافية التي صنع بها. إذ يجب أن يتم إنتاج وتصنيع المنتج الغذائي في منطقة

جغرافية معينة وفقاً لخبرة معترف بها. إن تسمية المنشأ محمية (AOP) هو ما يعادل تسمية المنشأ المراقبة

(AOC) الأوروبي.

##### 4-3- ضمان الجودة العالية: التسمية الحمراء هي التسمية الفرنسية المرتبطة بالمنتجات الغذائية التي صنعت في

ظروف إنتاج أو تصنيع ذات مستوى جودة أعلى من غيرها من المنتجات المماثلة.

##### 4-4- التخصص التقليدي المضمون:

ويستمد التخصص التقليدي المضمون (TSG) من اللوائح الأوروبية: أنه يحمي الوصفات التقليدية مثل بلح

البحر، جينة موزاريللا، والبيتزا نابوليتانا القديمة.

##### 4-5- ضمان احترام البيئة: تتضمن الزراعة العضوية نمط الإنتاج الذي تحترم رفاهية البيئة والحيوان، والقواعد التي

تحكم هذا النمط من الإنتاج هي متطابقة على المستوى الأوروبي (المنتجات المستوردة تخضع لنفس الشروط).

##### 4-6- التسميات الزراعية: التسمية هي العلامة الجماعية تثبت أن المنتج يحتوي على مجموعة من الخصائص التي

تحدها لائحة يضمن مستوى من الجودة العالية التي تميزه عن منتجات مماثلة.

تصدر التسمية من قبل هيئة المعتمدة (هيئة إصدار الشهادات) لتكون مستقلة عن المنتجين والمصنعين والبائعين. يجب أن تقوم هذه الهيئة بوضع طرق للمراقبة على جودة المنتجات. ويتم متابعة هذه العملية عن طريق اللجنة الوطنية للتسميات ولجنة الشهادات من المنتجات الزراعية والغذائية..

#### 4-7-المنتجات الزراعية العضوية:والتي تتميز بخلوها من المبيدات الحشرية بالإضافة وكذلك دون المضافات

الكيميائية الاصطناعية

#### 4-8-شهادة المطابقة:هذه الشهادة تبين أن المنتج لديه مواصفات محددة تحترم قواعد التصنيع والرقابة الصارمة.

وهذا يضمن جودة متميزة للمنتج المقدم.

#### 4-9-ضمان جودة المنتج الغذائي:بغض النظر عن الأحكام التنظيمية المطلوبة في قطاع الصناعة الغذائية يتم

تبنى طرق أخرى تركز على الجودة وتطورها.

خاتمة:

لكي يتم تسويق المنتج الحلال في دول الإتحاد الأوربي يجب أن يكون هذا المنتج متوافقا مع المعايير الموضوعية من قبل هذه الدول، وأن يتم اعتماده بموجبها. إن الوظيفة الرئيسية للشركات المقدمة للمنتجات الحلال هي أن تؤكد الالتزام بالمعايير للحصول على مصادقة واعتماد الحلال. وهذا هو الشرط الرئيسي المسبق لجميع أنشطة التسويق. عموما، فإن منتج الحلال المعتمد والمصادق عليه سيحظى ، تلقائيا ، بمزايا تنافسية على البضائع الأخرى التي ليست من ضمن منتجات الحلال أو التي لم تحصل على الاعتماد أو التصديق الرسمي بعد . قد تكون هذه الميزة قيمة للغاية في الأسواق الجديدة حيث يتوفر عددا قليلا من المنتجات الحاصلة على تصديق الحلال.

من السهل التعرف على منتج الحلال المعتمد كونه يحمل علامة الحلال التجارية ، حيث أن وجود هذه العلامة على العبوة والتغليف يعتبر ميزة مهمة جدا في تسويق منتجات الحلال ، فهي تمكن المستهلكين من التعرف فورا على المنتج بأنه متوافق مع الشريعة. كما تساعد العلامة التجارية المستهلكين على اتخاذ قرار الشراء بسرعة ، مما يصب أيضا في مصلحة البائع. لن يكون المستهلك مضطرا لدراسة المكونات بالتفصيل، وأنه، بالتأكيد ، لن يلجا إلى مقارنة المنتج مع المنتجات الأخرى. يعتبر المسوقون مسؤولون عن إبراز العلامة التجارية وجعلها واضحة و مرئية ، وان يضمنوا بقائها في حالة جيدة أثناء التخزين و النقل و العرض.

ليتم تعريف المستهلكين بشكل جيد حول سلامة المنتجات وجودتها العالية، تصبح الحاجة لوضع بطاقات أو ملصقات تعريفية مناسبة أكثر إلحاحا لجميع الشركات العاملة في تصنيع المنتج . وهذا مهم بشكل أكبر بالنسبة لشركات حلال، حيث أنها يجب أن تظهر التزامها بالمعايير العامة للسلامة و الجودة لمنتجات الحلال أيضا. يجب أن يحتوي ملصق العلامة التجارية على معلومات تفصيلية حول المكونات المستخدمة في صناعة المنتج. و من الأفضل أن تحتوي تلك الملصقات على معلومات عن المصدر الذي استخلصت منه تلك المكونات أيضا. وينطبق الأمر ذاته على الإضافات و المواد الحافظة المستخلصة من الحيوانات. يجب أن تكون الصياغة واضحة ومعروضة بشكل جيد. كما يجب أن تكون الكلمات واضحة و معروضة جيدا. كما يجب أن يكون الورق و الحبر المستخدمين في طباعة الملصق من نوعية ذات جودة عالية لكي يضمن أن تقدم المعلومات للمستهلكين وهي كاملة.

-أهم المراجع والمصادر:



- 1- خثير محمد، الانتقال من معيار الأيزو 9001 إلى إدارة الجودة الشاملة، رسالة ماجستير غير منشورة، المدرسة العليا للتجارة، الجزائر، 2005.
  - 2- محمد خثير وآخرون، التدريب الفعال للتطبيق الناجح لنظم وبرامج الجودة الشاملة بالمؤسسة، الملتقى الوطني الثاني حول استراتيجيات التدريب في ظل إدارة الجودة الشاملة كمدخل لتحقيق الميزة التنافسية، كلية العلوم الاقتصادية، جامعة مولاي الطاهر بسعيدة، يومي 10، 11 نوفمبر 2009.
  - 3- قاسم نايف علوان المهيأوي، إدارة الجودة في الخدمات، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان، 2006، ص ص: 26-27.
  - 4- علي هادي جبرين، إدارة العمليات، ط1، دار الثقافة للنشر والتوزيع، عمان، 2006، ص: 108.
  - 5- علاء عزوز، تحليل الجودة في الأغذية، مجلة الأهرام الزراعي، أكتوبر 2010.
  - 6- شبكة الأبحاث الزراعية [www.Agrenet.tk](http://www.Agrenet.tk)
  - 7-S. Mizino, la Maîtrise Pleine et Entière de la qualité, Economica, 1990.
  - 8- Jérôme Lerat-pytlak, le passage d'une certification ISO9001 a une management par la qualité totale, thèse de doctorat, l'université des sciences sociales de Toulouse 1, 2002.
- 9-[www.iso.org](http://www.iso.org)
- 10-[www.afnor.org](http://www.afnor.org)