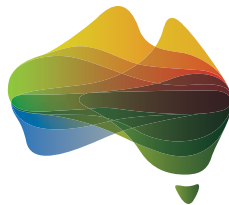


حلال حتى النخاع



**TRUE
AUSSIE®
BEEF & LAMB**
لحم بقرى وحملان استرالي أصيل



أستراليا..

البلد الذي ينتج أجود أنواع اللحوم في العالم.

تشتهر أستراليا بإنتاج أجود أنواع لحوم الأبقار والحملان المغذاة طبيعياً من خلال الضوابط الصارمة وعالية الجودة في الإنتاج ومعايير رفاهية الحيوانات. وعالمياً، ترتبط لحوم الأبقار والحملان الأسترالية الأصيلة بتجربة الوجبات الطازجة والنظيفة والصحية والمغذية في آن معاً.

أستراليا هي أيضاً مؤد للحم الحلال لأكثر من ٧٠ دولة حول العالم، بما في ذلك دول الشرق الأوسط. إننا نعمل وفق نظام حكومي مرخص يسمى برنامج إنتاج اللحوم الحلال المصرح به من قبل الحكومة الأسترالية (AGAHP)، الذي يتضمن ضوابط تحديد المنتجات ومعالجتها وفصلها وإصدار الشهادات.

عندما تشتري لحوم الأبقار والحملان الأسترالية، يمكنك الوثوق إلى أنك تحصل على لحوم نظيفة وآمنة ومأمونة حلال ١٠٠٪.

سمعة أستراليا الرفيعة في إنتاج الغذاء

أستراليا واحدة من أكبر الدول المنتجة للغذاء في العالم. وتتمتع لحومنا وحبوبنا ومنتجات الألبان والفواكه والخضروات بسمعة رفيعة وتميزة في جميع أنحاء العالم. وتصدر أستراليا سنوياً أكثر من مليون طن من لحوم الأبقار والعجول، و١٥٠ ألف طن من لحوم الأغنام و١٦٢ ألف طن من لحوم الحملان إلى أكثر من ١١٠ دول في جميع أنحاء العالم. ولدى العديد من تلك الدول عدد كبير من السكان المسلمين، ومع عدد يبلغ نحو ١,٦ مليار من المسلمين في جميع أنحاء العالم، فإن الدول الإسلامية تعتبر أسواقاً هامة بالنسبة للمنتجات الأسترالية.

تربية طبيعية

تربي الماشية الأسترالية في بيئة نظيفة طبيعية وهواء نقي وأشعة شمس ذهبية ومناطق واسعة من المراعي الخضراء المورقة. كما تشتهر أستراليا بمعاييرها العالمية في إدارة المراعي وإنتاج اللحوم الصحية النظيفة.

أستراليا برامج قائمة على المزارع تستند إلى مبادئ نقطة التحكم الحرجة لتحويل المخاطر (HACCP) لتجنب مشاكل التلوث. يجب أن تعمل جميع مؤسسات تجهيز اللحوم من خلال نظام فحص اللحوم الأسترالية المعدة للتصدير (AEMIS) المرخص من قبل الحكومة الأسترالية. تتم مراقبة معايير النظافة بشكل متكرر ويجب أن يكون لدى الإدارة برنامج ضمان جودة معتمد لضمان امتثالها لمتطلبات الدول الأجنبية. لضمان اتباع مواصفات العملاء ومعايير الصناعة بشكل دقيق، تعتمد هيئة المواصفات القياسية جميع أماكن اللحوم التي ترغب في التصدير. النظام هو ضمان الصناعة أن المنتج قد خضع لإجراءات ضمان جودة المنتج الفعالة. يتم نقل اللحوم الأسترالية في حاويات شحن مختومة موجهة إلى العديد من عملائنا في الخارج.

وعندما تفكر في ذلك فستتعرف على السبب؛ إذ تتمتع بمائتي سنة من الخبرة في تربية الماشية وإنتاج اللحوم المغذية. ويتم التعامل مع الحيوانات بعناية ولطف. ويتم تطبيق مدونات قواعد السلوك لضمان الرفاه الأمثل للثروة الحيوانية التي تمتلكها البلاد. إن أستراليا، وهي جزيرة ضخمة تحيط بها المحيطات، مأمونة، وبشكل طبيعي، من العديد من أمراض الماشية التي أضرت بأجزاء أخرى من العالم.

يبدأ التزام أستراليا بضمان الجودة وسلامة الأغذية في آلاف المزارع في جميع أنحاء أستراليا. ومن حسن حظ أستراليا أن تكون خالية من العديد من الأمراض الحيوانية الرئيسية ومع الضوابط الحكومية الصارمة للحجر الصحي، فإننا نسعى للحفاظ على هذا الوضع. اعتمد المزارعون في

شهادة الحلال وبرنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للحوم الحلال (AGAHP)



Australian Government

Australian Quarantine
and Inspection Service



يتم التعرف على اللحوم الحلال من خلال وضع وسم الحلال الرسمي على الذبائح أو المنتجات الكائنة داخل الكراتين.

يجب وصف اللحوم الحلال في شهادات نقل اللحوم الرسمية المستخدمة من قبل نظام أمن اللحوم للتصدير عند نقلها بين منشآت التصدير.

يجب أن تحصل اللحوم الحلال المحمّلة للتصدير النهائي على شهادة رسمية من دائرة الحجر الصحي والتفتيش الأسترالية وأن تكون موقعة من ضابط مخول منها وممثل عن هيئة إسلامية معترف بها.

تتم مراقبة برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للحوم الحلال بموجب قانون المتطلبات القانونية لتصدير اللحوم بموجب قانون مراقبة الصادرات لعام ١٩٨٢، وينطبق على اللحوم الحمراء والأشياء الصالحة للأكل ومنتجات اللحوم.

ويضمن برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للحوم الحلال تحديد اللحوم المشتقة من اللحوم المذبوحة من قبل جزائريين مسلمين مسجلين وفقاً لمبادئ الشريعة الإسلامية. يجب أن يتم تسجيل الجزائريين المسلمين لدى منظمة إسلامية معترف بها، ويجب أن يحمل هؤلاء الجزائريون بطاقات هوية والتي يجب إبرازها لموظفي دائرة الزراعة والصيد والغابات الأسترالية عند الطلب. ولا يمكن تقديم طلب الحصول على تصديق برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للحوم الحلال سوى من قبل تلك المؤسسات المسجلة للتصدير بموجب قانون مراقبة الصادرات لعام ١٩٨٢. يجب أن يتم توجيه الطلب إلى دائرة الزراعة والصيد والغابات الأسترالية وفقاً للمتطلبات ذات الصلة التي تتضمن أوامر تصدير اللحوم وبعد الحصول على موافقة هيئة إسلامية معترف بها. يجب أن يتطرق التطبيق إلى الإجراءات اللازمة التي تحافظ على سلامة اللحوم الحلال والحفاظ عليها في جميع مراحل الإنتاج والتخزين والنقل.

الهيئات الإسلامية الأسترالية المعترف بها

يتم إدراج الهيئات الإسلامية المعترف بها من قبل دائرة الحجر الصحي والتفتيش الأسترالية لغرض اعتماد اللحوم ومنتجات اللحوم بموجب برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للحوم الحلال. ويجب أن يكون لكل هيئة إسلامية نظام تطبقه لضمان أن كل جزائر مسجل لديها يعتبر مقبولاً (لأسباب دينية) ليتم استخدامه كجزائر مسجل.

معتمدة للإشراف على إنتاج اللحوم الحلال وأحشائها. يجب على المنظمات الإسلامية الراغبة في تقديم الخدمات الحلال للصناعة تصدير اللحوم الحمراء الأسترالية أن يكون لها ترتيب معتمد مع الإدارة وفقاً لأوامر مراقبة التصدير. توضح تلك الأوامر المتطلبات التي يجب على الهيئة الإسلامية الالتزام بها بما في ذلك إدارة وتدقيق المنشآت والتدريب والإشراف على الجزائريين المسلمين والحفاظ على السجلات. يقوم القسم بمراجعة الهيئات الإسلامية المعتمدة بشكل منتظم.

والحول المحددة التي تم إدراجها فيها. يتم اعتماد جميع شهادات الحلال من قبل الهيئة الإسلامية المسؤولة عن مؤسسة الذبح والمعالجة بموجب برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للذبح الحلال. كما قد تقوم بعض الهيئات الإسلامية بإصدار شهاداتها الخاصة. وتضمن المنتجات الأسترالية وأنظمة إصدار الشهادات بموجب برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للذبح الحلال لجميع المستهلكين المسلمين أن المنتج حلال. يجب أن تعين مؤسسات تصدير اللحوم الحمراء الحلال المعتمدة هيئة إسلامية

وهذا ينطوي على وضع مدونة سلوك تحدد الأدوار والواجبات والطقوس الدينية المتوقعة من الجزائريين المسلمين، ومراجعة منتظمة لكل جزائر. كما تقدم الهيئات الإسلامية خدمات الإشراف والتفتيش والتصديق بموجب برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للذبح الحلال. ويمكن أن تغطي الشهادة استخدام شهادة الحلال العامة أو قد يتم إدراج المؤسسة في بلد معين، إذا تطلب الأمر ذلك من قبل الهيئة الإسلامية في ذلك البلد المستورد. تحتفظ دائرة الحجر الصحي والتفتيش الأسترالية بقائمة بجميع الهيئات الإسلامية المعترف بها

برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للحوم الحلال

برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للحوم الحلال (AGAHP) هو برنامج تعاوني بين وزارة الزراعة والموارد المائية في الحكومة الأسترالية والهيئات الإسلامية في أستراليا، ويضمن سلامة هذا البرنامج القانون الاسترالي.

الحلال وتقدير خدمات الإشراف والرقابة على اللحوم ومنتجاتها، فضلاً عن التأكد من استخدام جزائريين مسلمين فقط لممارسة أعمال الذبح والإشراف، وتوفير تلك الهيئات التوجيه والخبرة في أحكام الشريعة الإسلامية وتفسير مبادئ إدارة اللحوم الحلال.

وتكفل أستراليا عدم المساس بتلك القوانين الصارمة لرعاية حيواناتها، ويترتب على ذلك أن جميع الحيوانات في أستراليا يتم ذبحها وفقاً لقواعد الرفق بالحيوان. ويتم اعتماد نظام شهادة تجهيز ورعاية الماشية الأسترالية لضمان نزاهة رعاية ورفاه الحيوانات وضمان معاملتها بشكل إنساني.

لديها إجراءات موثقة لضمان تنفيذ متطلبات الذبح والمعالجة الحلال في جميع مراحل الإنتاج. وتشتهر أستراليا بهذا الالتزام وفقاً لمعايير صارمة مطلوبة لإنتاج اللحوم الحلال ومنتجاتها، إلى جانب مشاركة وخبرة الهيئات الإسلامية المسجلة للإشراف على عمليات الإنتاج واعتمادها.

إنتاج حلال 100%
في عام ١٩٨٣، دشنت أستراليا برنامجها المعتمد للحوم الحلال (AGAHP) بهدف مراقبة إنتاج اللحوم الحلال. وتقوم دائرة الحجر الصحي والتفتيش الأسترالية (AEMIS) بمراقبة تطبيق برنامج الحكومة الأسترالية المعتمد للحوم الحلال وصادقت على عدد من المنظمات الإسلامية المسؤولة عن فحص اللحوم

أصبحت أستراليا، التي يبلغ تعداد سكانها المسلمون نحو ٤٤٧ ألف نسمة، رائدة على مستوى العالم في تصنيع وإعداد اللحوم ومنتجاتها الحلال. ولكي يتم تعريف اللحوم على أنها حلال، يجب ذبح الحيوانات من قبل جزائر مسلمة وفقاً لمتطلبات الشريعة الإسلامية السمحاء.

كلمة حلال هي كلمة عربية تعني «شرعية» وهي واحدة من المصطلحات الدينية الرئيسية المستخدمة في القرآن الكريم. يحتاج المستهلكون المسلمون الذين يشترون اللحوم الأسترالية إلى ضمان أن اللحوم التي يشترونها ليست مأمونة وجيدة فحسب، بل وتم ذبحها والتعامل معها وفقاً لمبادئ الشريعة الإسلامية وبالتالي تعتبر حلالاً. إن السوق الإسلامي مهم للغاية بالنسبة لمعظم شركات اللحوم الأسترالية وكل شركة

علامة الحلال رمز للثقة

يتم وسم جميع اللحوم الحمراء الحلال الاسترالية وأحشائها المعدة للتصدير بعلامة الحلال الرسمية. يتم وضع هذا الوسم فقط على المنتجات التي يتم إنتاجها بموجب الاتفاق المعتمد مع استيفاء جميع متطلبات المنتج الحلال، ويتم تطبيقه باستخدام اختام حكومية رسمية خاضعة للرقابة الأمنية.

تتيح «علامة الحلال الرسمية» للمؤسسات المسجلة للتصدير إعداد اللحوم الحمراء الحلال ومنتجاتها لتحديدتها من خلال إدراج رقم تسجيل المنشأة في العلامة.



في حالة نقل اللحوم الحلال واحشائها من منشآت الذبح إلى منشآت معتمدة أخرى للتصدير مثل غرف تسحب العظم أو مخازن التبريد، يجب إدراج الحالة الحلال للمنتج في شهادة رسمية لنقل اللحوم. وتشهد هذه الشهادة على حالة الحلال للمنتج وتعد بمثابة نموذج هوية يمكن تتبعه بدءاً من مؤسسات الذبح ووصولاً إلى مؤسسات التصدير المسجلة المعتمدة الأخرى الحلال.

في ذلك الإشراف والتوثيق المشترك من قبل كل من الإدارة والمنظمات الإسلامية المعتمدة سلامة جميع اللحوم والأحشاء الحلال المصدر من أستراليا. ويستند التشريع الأسترالي الكامل للحوم الحمراء للمتطلبات التفصيلية لإنتاج اللحوم الحمراء الحلال بموجب برنامج الحكومة الأسترالية للحوم الحلال ويمكن العثور عليه في إشعار اللحوم عبر الرابط التالي: <http://www.daff.gov.au/aqis/export/meat/08-mn09/2009/notices/3-elmer>

تتسم بالخصوصية، حيث يتم تحديد كل ورقة بشكل فريد ويمكن تتبعها لضمان سلامة الشهادات الأسترالية.

يتم توقيع هذه الشهادات من قبل مسئول قسم ولها ختم إداري يتم تطبيقه إلكترونياً. إن استخدام التوقيع الخاصة بموظفي الفاكس وأختام المقاطعات ممارسة راسخة ومقبولة لدى معظم الأسواق بالنسبة لمنتجات أستراليا. وحالياً يتم توقيع الشهادات الصحية المصاحبة لصادرات اللحوم بهذه الطريقة.

تقوم الهيئات الإسلامية المعتمدة بالتوقيع يدوياً على كل من دليل وشهادات التصدير الموثقة، وبالتالي الموافقة على جميع المعلومات السابقة والإقرار بأن اللحم المعتمد هو لحم حلال.

يضمن النظام الموصوف أعلاه والمدعوم بالتشريعات الحكومية، بما

اللحوم الحلال المذبوحة المعبأة للتصدير تحصل على شهادة رسمية موقعة من قبل مكتب معتمد وممثل عن هيئة إسلامية معتمدة. يؤكد توقيع الإدارة على شهادة اللحوم الحمراء الحلال الرسمية أن المتطلبات التنظيمية قد تم الوفاء بها وأن منتج الحلال قد تم تحديده وفصله بشكل صحيح لضمان سلامته؛ بينما يشهد مسئول التوقيع من الهيئة الإسلامية المعتمدة على أن منتج الحلال قد تم إنتاجه بما يتوافق مع المتطلبات الدينية الصحيحة. حالياً، قد يتم إصدار شهادة الحلال الرسمية إما يدوياً أو إلكترونياً باستخدام نظام توثيق شهادات التصدير (EXDOC).

في عام ٢٠١١، قدمت الدائرة شهادة حلال رسمية تصدر إلكترونياً، من خلال نظام توثيق شهادات التصدير (EXDOC)، من أجل تحسين الكفاءة والتتبع. وتزود هذه الشهادات الشركاء التجاريين بضمان الصلاحية وتقلل من فرص التزوير. تُطبع الشهادات على ورقة أمنية ضوئية خاصة



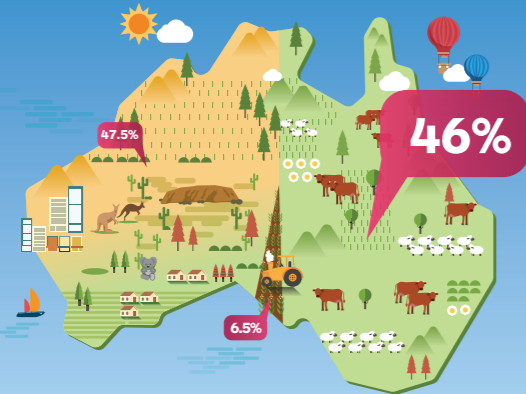
5 reasons why Australian Beef & Lamb is Halal to the bone.

ه أسباب تجعل من لحوم الأبقار والحملان الأسترالية حلالاً

1

أستراليا بلد كبير حيث الأرض مثالية لتربية الحيوانات

Australia is a large country where the land is ideal for raising animals.



Australia has lush pastures, and animals roam freely enjoying an abundance of green grass, clean water, fresh air, and it is naturally quarantined against diseases. Most farms are family owned, passed down from generation to generation. Animal welfare is the number one priority and a way of life for Australian farmers. Australia ranks highest in animal welfare index in the world.

أستراليا لديها مراعي خصبة وحيوانات تتجول بحرية وتمتع بوفرة من الأعشاب الخضراء والمياه النظيفة والهواء النقي، فضلاً عن الحجر الصحي الطبيعي ضد الأمراض. إلى معظم المزارع تمتلكها عائلات تتوارثها جيلاً بعد جيل. رعاية الحيوان تأتي في صدارة الأولويات وتعد بمثابة أسلوب حياة للمزارعين الأستراليين. كذلك تحتل أستراليا المرتبة الأعلى في مؤشر رفاهية الحيوانات في العالم.

ويعتبر التعامل مع الحيوانات بشكل صحيح طوال حياتها واحدة من أهم متطلبات الحلال، فضلاً عن أهمية الوصول إلى الغذاء والمساحات الواسعة للتجول بحرية. وفي أستراليا، يتكامل المتطلبات ويشكل طبيعي.

One of the important Halal requirements is that animals be treated properly their entire life and that they have easy access to food and vast areas to roam. Australia naturally meets these requirements



2

برنامج الحلال المعتمد من قبل الحكومة الأسترالية

Australian Government Authorized Halal programme

The Australian Government Authorized Halal programme (AGAHP) is undertaken in collaboration with the Australian government's department of Agriculture & Water Resources, and Australian Islamic societies. Together they enforce the best practices of production standards, which have contributed to the worldwide recognition that Australia's Halal systems are the strictest, and most rigorously enforced Halal system in the world.

يتم تنفيذ برنامج الحلال المصرح به من قبل الحكومة الأسترالية (AGAHP) بالتعاون مع دائرة الزراعة والموارد المائية والغابات التابعة للحكومة الأسترالية والمجتمعات الإسلامية الأسترالية. وبالتعاون معاً، تطبق تلك الجهات أفضل الممارسات لمعايير الإنتاج التي ساهمت في الاعتراف العالمي بأن أنظمة الحلال في أستراليا هي الأكثر صرامة وأكثرها دقة في العالم.

تتم مراجعة أنظمة الحلال ومراقب الإنتاج بشكل منتظم من قبل الهيئات الإسلامية المعتمدة وأنظمة ضمان الجودة الداخلية والإدارات الحكومية الأسترالية وممثلي البلدان المستوردة. ولهذا السبب فإن سلامة نظام الحلال الأسترالي معترف به ومقدّر في جميع أنحاء العالم بما في ذلك جميع دول مجلس التعاون الخليجي.

3

لحوم أفضل جودة

Better quality meat

It is scientifically proven that animals raised and processed in a stress-free environment produce better quality meat. The Australian standards ensure that animals are slaughtered in a stress free environment. Australian beef and lamb is produced from animals that live stress free from farm to processing. Which is why you get consistent taste and flavor with Australian Beef and Lamb, time and again.

ثبت علمياً أن الحيوانات التي يتم تربيتها ومذبحتها في بيئة خالية من الضغوط تنتج لحوماً ذات جودة أفضل. وتضمن المعايير الأسترالية الصارمة ذبح الحيوانات في بيئة خالية من الضغوط والإجهاد. ويتم إنتاج لحوم الأبقار والحملان الأسترالية من الحيوانات التي يتم تربيتها في أجواء خالية من الضغوط بدءاً من المزرعة وصولاً إلى مرحلة الذبح. وهذا هو السبب في حصولكم على مذاق ونكهة متناسقين مع لحوم الأبقار والحملان الأسترالية في كل مرة.



4

جزائرون مسلمون مدربون جيداً

Trained Muslim slaughtermen

Processing facilities employ only registered and trained Muslim slaughtermen. All slaughtermen are practising Muslims and comply with their religious slaughter training. They also comply with personal hygiene, operational sanitation and animal welfare requirements. Slaughter is carried out by sharp knives in accordance with Shariaa principles.

لا تستخدم منشآت الذبح سوى جزائرون مسلمين مدربين تدريباً عالياً ويطبق هؤلاء الجزائرون المسلمون تعاليم الدين الإسلامي ويتقيدون بتدريبهم على الذبح وفقاً لمبادئ الشريعة الإسلامية. كما أنهم يلتزمون بمتطلبات النظافة الشخصية والصرف الصحي السليم ومتطلبات رعاية الحيوانات فضلاً عن الذبح باستخدام سكاكين حادة.



5

علامة الحلال الأسترالية

The Australia Halal mark

The Australia Halal mark is a stamp of integrity and assurance underpinned by the Australian government. The Halal mark also assures consumers that the product has been certified as Halal by a recognized Islamic organization.

علامة الحلال الأسترالية هي ختم للنزاهة والضماني وتتركز عليه الحكومة الأسترالية. كما تضمن علامة الحلال للمستهلكين أن المنتج قد تم اعتماده كمنتج حلال من قبل هيئة إسلامية معترف بها.

كما تعتبر علامة الحلال الأسترالية رمزاً للثقة ومعترف بها من قبل أكثر من 70 دولة حول العالم. وعندما تشتري لحوم الأبقار والحملان الأسترالية، يمكنك الحصول على لحم حلال حتى النخاع.

The Australia Halal mark is a symbol of trust, recognized by over 70 countries worldwide. When you buy Australian Beef and Lamb, you can be guaranteed you are getting meat that is Halal to the bone.