

**Seminario promosso dalla  
Camera di Commercio di Pisa**

**La certificazione per l'accesso dei  
prodotti italiani al mercato islamico:  
il marchio halal**

**HALAL ITALIA**

**L'Ente italiano per la certificazione islamica**

 **halalitalia**  
L'Ente Italiano per la **Certificazione Islamica**

**Pisa (PI), 10 Luglio 2014  
Piazza Vittorio Emanuele II, 5**

*Dott. Hamid Roberto Distefano  
Amministrazione Delegato Halal Italia*

  
**halalitalia.org**

# Moduli del corso

- HALAL E HARAM: FEDE E NUTRIMENTO NELL'ISLAM- 1
- LA CERTIFICAZIONE HALAL: REQUISITI TECNICI E ITER- 2
- IL MERCATO ISLAMICO - 3
- COMUNICARE CON IL CLIENTE MUSULMANO - 4

**1.**

# **Halal e Haram: fede e nutrimento nell'Islam**



# Halal e haram

- **Halal** = lecito, permesso.
- **Haram** = illecito, vietato.
- Concetti religiosi validi per le azioni del credente musulmano (non solo nutrimento).
- Finalità: orientamento sacrale della vita, vissuta “in nome di Dio”.

# Le fonti della religione islamica

- Principio generale: nutrirsi di ciò che è **lecito** (*halal*) e **buono** (*tayyib*).
- Ci sono alcune eccezioni, cibi non leciti, cioè *haram* e sono indicati nella Rivelazione (fonti):
- il **Corano**, il Libro sacro (Parola di Dio rivelata al Profeta)
- l'esempio del profeta Muhammad (**Sunna**)

# Cibi e bevande haram

Nel Corano:

- carne di maiale
  - sangue
  - animali morti
  - animali non macellati ritualmente
  - bevande inebrianti
- ✓ La proibizione di altri alimenti è indicata nella Sunna  
(es. animali predatori)

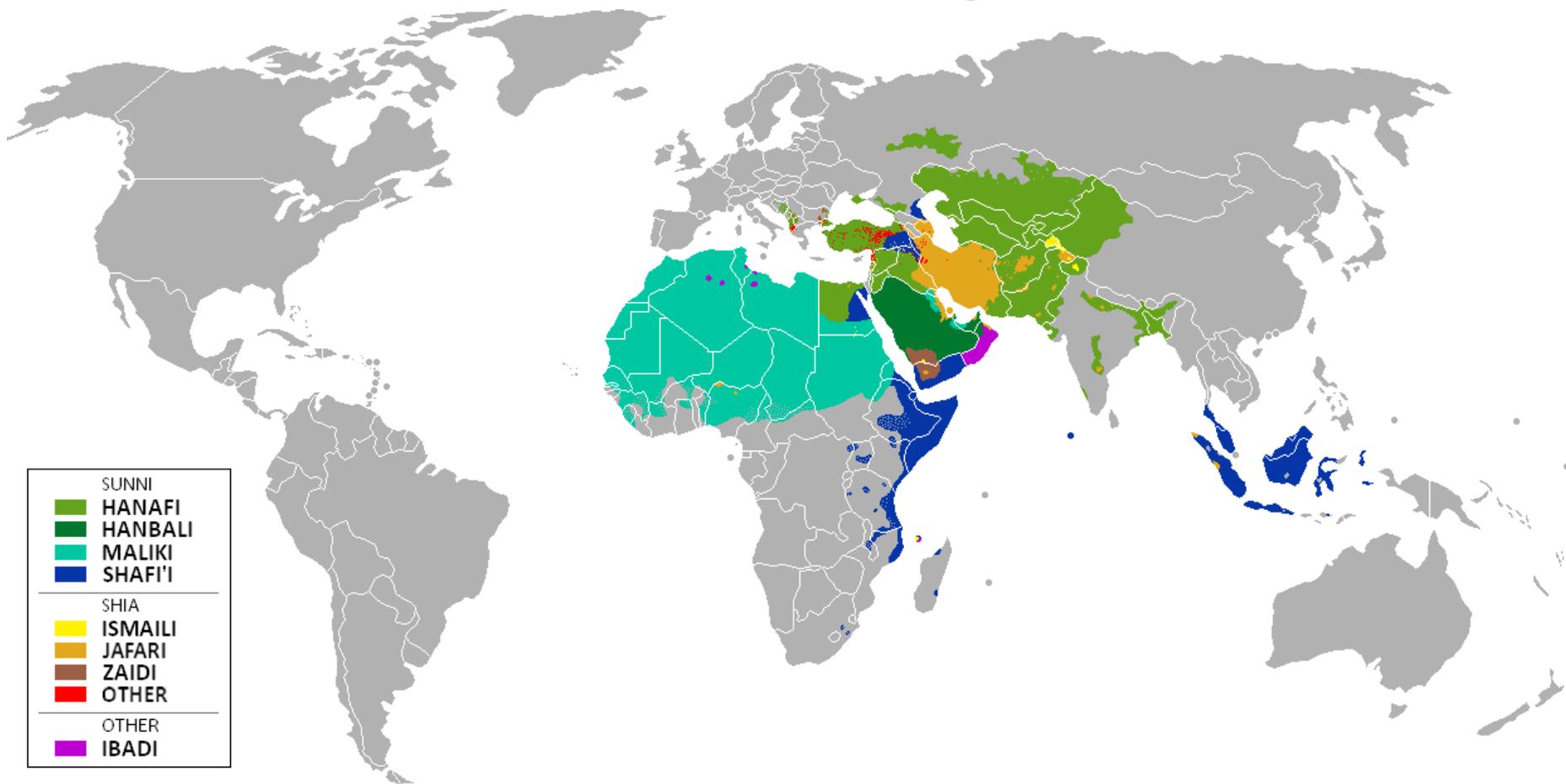
# Macellazione rituale

- È un rito (pronuncia di una formula)
- Jugulazione
- Abilità e competenza del macellatore musulmano
- Capacità tecnica della struttura (contenimento)
- Deroga sullo stordimento
- Rispetto del benessere animale

# Pluralismo e scuole giuridiche

- Scuole giuridiche e pluralismo (sunniti: malikiti, hanafiti, shafiiti, hanbaliti).
- Differenze nell'applicazione delle proibizioni alimentari, dovute all'applicazione di metodi differenti ma tutti ortodossi.
  - Gli alimenti proibiti espressamente dal **Corano** costituiscono un'indicazione valida per tutti i musulmani del mondo.
  - Nell'applicazione della Sunna (insegnamento del Profeta) vi sono divergenze nel definire proibiti o "sconsigliati" (*makruh*) alcuni alimenti da una o più **scuole giuridiche** (per esempio: animali acquatici).

# Pluralismo e scuole giuridiche



**2.**

# **La certificazione halal: requisiti tecnici e iter di certificazione**



# La certificazione halal

- Alimentazione e nutrimento nell'Islam, prescrizioni religiose, *halal* e *haram*
- Principi religiosi + strumenti e linguaggio della certificazione di qualità
- Requisiti tecnici

# La certificazione halal

- La certificazione si basa sulle indicazioni del Disciplinare di certificazione DTP HLL 02
- Emesso da un'autorità religiosa islamica, il Comitato Etico di Certificazione Halal della CO.RE.IS. (Comunità Religiosa Islamica) Italiana
- Il CEC è composto da sapienti religiosi, imam ed esperti dei diversi settori
- L'ente di certificazione (Halal Italia) certifica le aziende sulla base del Disciplinare



COREIS  
COMUNITÀ  
RELIGIOSA  
ISLAMICA  
ITALIANA



# La certificazione halal

- Certificazione volontaria di qualità di parte terza
- Certificazione di prodotto e di processo
- Disciplinari (alimentare, cosmetico, farmaceutico)
- Procedure, documenti tecnici
- Requisiti principali

# Riferimenti del Disciplinare

- Conformità alle scuole giuridiche tradizionali.
- Grandi moschee d'Europa (Parigi, Lione).
- Enti di certificazione internazionali (U.S.A., Singapore, Malesia, UAE, Turchia, ecc.).

# Documenti tecnici principali

- ✓ Disciplinare Tecnico per la Certificazione di Prodotti Alimentari Halal (DTP HLL 02)
- ✓ Modulo “Additivi non Ammessi” (MO TA 04)
- Procedura Operativa: requisiti area food (PO 04)
- Procedura Operativa per la Macellazione Rituale Islamica (PO MR 01)
- Istruzioni di Lavoro

# Documenti tecnici principali: cosmesi

- ✓ Disciplinare Tecnico per la Certificazione di Prodotti Cosmetici e per la Cura del Corpo Halal (DTP HLL-C 01)
- ✓ Modulo “Sostanze non ammesse nei prodotti cosmetici” (MO TA 06)
- Procedura Operativa: requisiti per aziende cosmesi (PO 05)
- Istruzioni di Lavoro

# Requisiti principali

- Assenza di sostanze non conformi
- Non contaminazione
- Separazione delle linee produttive
- Tracciabilità
- Etichettatura
- Logo Halal
- Sistema qualità
- Formazione

# Assenza sostanze non conformi

- Il prodotto oggetto della certificazione non deve contenere alcuna sostanza esclusa dal Disciplinare.
- Questo riguarda materie prime, ingredienti, additivi, conservanti, coloranti, aromi, coadiuvanti tecnologici, compresi anche tutti gli additivi nascosti non dichiarati in etichetta o nella scheda prodotto ma che non di meno entrano in contatto con il prodotto o i suoi ingredienti.

# Materie prime

- Non devono essere escluse dal Disciplinare.
- Materie prime di origine animale:
  - A base di carne: devono essere corredate da relativo certificato halal valido
  - Per prodotti di derivazione casearia, deve trattarsi di produzioni con utilizzo di caglio microbico o vegetale; se il caglio è animale, deve essere certificato halal o kosher

# Additivi non ammessi

- Regolati dall'omonimo documento "Additivi non ammessi" MO TA 04.
- Lista negativa di tutti gli additivi alimentari vietati (solo E 120) o permessi a determinate condizioni (es.: E 471-E 472-E 473-E 477).

# Additivi non ammessi

- Additivi e aromi devono rispettare una delle seguenti condizioni:
  - certificati halal;
  - certificati kosher;
  - di origine vegetale, microbica o sintetica (riscontrabile tramite scheda tecnica o tramite dichiarazione del fornitore in carta intestata).

# Presenza alcolica

- L'alcol (etanolo) non è halal, e dunque non può essere utilizzato come ingrediente;
- fanno eccezione a questa regola quegli aromi o additivi in cui è presente come supporto residuo di estrazione se:
  - si tratta di etanolo non proveniente da fermentazione di uva;
  - nel prodotto finito abbia una presenza in percentuale inferiore a 0,01 % misurato in peso su peso.

# Non contaminazione

- Le sostanze *halal* non devono venire a contatto con sostanze *haram* (**contatto diretto** o **indiretto** tramite utensili, strumenti, macchinari, superfici), altrimenti perdono il loro carattere halal.
- Per evitare contaminazioni e contaminazioni incrociate, è necessario separare le linee produttive nel tempo e/o nello spazio.

# Separazione linee produttive

- Strumenti, utensili, macchinari e linee produttive usate per alimenti haram non dovrebbero essere usati per alimenti halal → **linee dedicate per produzioni halal.**
- Laddove ciò non sia possibile, è necessario predisporre adeguata sanificazione prima di procedere alla produzione halal, tale da garantire l'assenza di residui → **separazione temporale, corretta organizzazione dei turni per garantire il livello più elevato di sanificazione.**

# Pulizia e sanificazione

- Laddove non sia possibile avere strumenti, utensili, macchinari, linee e abbigliamento dedicati, è necessario predisporre adeguata sanificazione prima di procedere alla produzione halal, tale da garantire l'assenza di residui:
- pulizia e sanificazione con uso di detergenti;
- eventuali verifiche pre-operative dell'efficacia della pulizia e dell'assenza di residui (controllo visivo, tamponi, prelievi per DNA test periodici).

# Identificazione e tracciabilità produzioni halal

- L'**identificazione** dei prodotti, delle materie prime, degli ingredienti e dei semilavorati in azienda, così come delle aree e delle linee ad essi adibite, deve essere adeguata, con l'uso di cartelli appositi e/o etichette.
- La **tracciabilità** delle produzioni halal deve essere garantita in azienda e fuori azienda, a partire da materie prime e ingredienti fino ai prodotti finiti (per esempio cat. "HLL" nel sistema informatico).

# Etichettatura

- Il logo Halal Italia deve essere apposto solo e soltanto sulle singole etichette dei prodotti halal commercializzati come tali (sulle singole unità di vendita).
- Il logo è obbligatorio sull'imballaggio primario e consigliato su quello secondario e successivi (cartoni, pallet, ecc.).
- Al logo va abbinata in alcuni casi la scritta "Prodotto certificato" nelle tre lingue.
- L'uso del logo e del marchio Halal Italia su etichette e materiale informativo aziendale è sottoposto a verifica ed approvazione da parte del Comitato Etico di Certificazione della CO.RE.IS.

# Il marchio e il logo Halal Italia ®

- Marchio registrato di proprietà della CO.RE.IS (Comunità Religiosa Islamica) Italiana

حلال



# Sistema qualità e formazione

- Nel sistema qualità aziendale devono essere inserite procedure interne relative alla certificazione e alla produzione halal.
- La formazione adeguata relativa alla produzione halal deve essere rivolta periodicamente a tutto il personale direttamente interessato.

# Iter di certificazione

- Pre-Audit (Ispezione preliminare per valutazione certificabilità ed emissione preventivo)
- Formazione
- Audit di certificazione (Analisi documentale e visita in produzione)
- Rapporto di Audit (con eventuali NC e/o Raccomandazioni)
- Decisione per l'emissione certificato (da parte del Comitato Etico - durata annuale)
- Audit di mantenimento annuali (visite a sorpresa)
- Rinnovo del certificato

# Metodi di controllo

- Audit di mantenimento annuale del certificato.
- Comunicazione costante con il cliente.
- Bilancio di massa.
- Analisi di laboratorio mirate per il rilascio della certificazione (tenore alcolico, DNA Test).
- Sorveglianze mensili a sorpresa negli stabilimenti di macellazione.
- Controllo incrociato con partner e altri enti di certificazione halal.
- Monitoraggio e prelievo prodotti dal mercato.

**4.**

# **Il mercato islamico**



# CO.RE.IS. Italiana e Halal Italia Srl

- CO.RE.IS. (Comunità Religiosa Islamica) Italiana  
→ Comitato Etico di Certificazione Halal:  
autorità islamica più significativa nella  
rappresentanza dell'Islam italiano nel nostro  
Paese e nel mondo.
- Halal Italia Srl: ente di certificazione halal.



COREIS  
COMUNITÀ  
RELIGIOSA  
ISLAMICA  
ITALIANA

# Valore etico e interculturale

Certificazione halal per un'azienda significa:

- instaurazione di **buone pratiche** operative;
- **sensibilità** per la dimensione **religiosa**;
- apertura a **nuovi mercati** e nuove esigenze;
- acquisizione della **capacità di interagire** con efficacia con i clienti musulmani.

# La Convenzione Interministeriale

- Ministero degli Affari Esteri, Ministero dello Sviluppo Economico, Ministero della Salute, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (30 giugno 2010).
- Il marchio “Halal Italia” della CO.RE.IS. Italiana.
- Uso del logo e del marchio, di proprietà della COREIS.

# Accreditamenti e Network internazionali

- Non esiste una normativa standard né un'unica autorità di riferimento a livello internazionale;
- un numero esiguo di Stati richiede forme di accreditamento per gli Enti di Certificazione esteri;
- accreditamento Halal Italia per gli Emirati Arabi Uniti (Paesi del Golfo)
- accordi di mutuo riconoscimento su base volontaria tra enti autorevoli (es.: Pakistan, India, Russia, ecc.)



UNITED ARAB EMIRATES  
MINISTRY OF ENVIRONMENT & WATER

# Halal sinonimo di qualità

- “Halal” come sinonimo di qualità e sicurezza alimentare
- I prodotti halal possono essere apprezzati anche da non musulmani, come avviene per i prodotti kosher da parte dei non ebrei
- In Germania, UK e Francia il 36% dei consumatori di prodotti halal non è musulmano

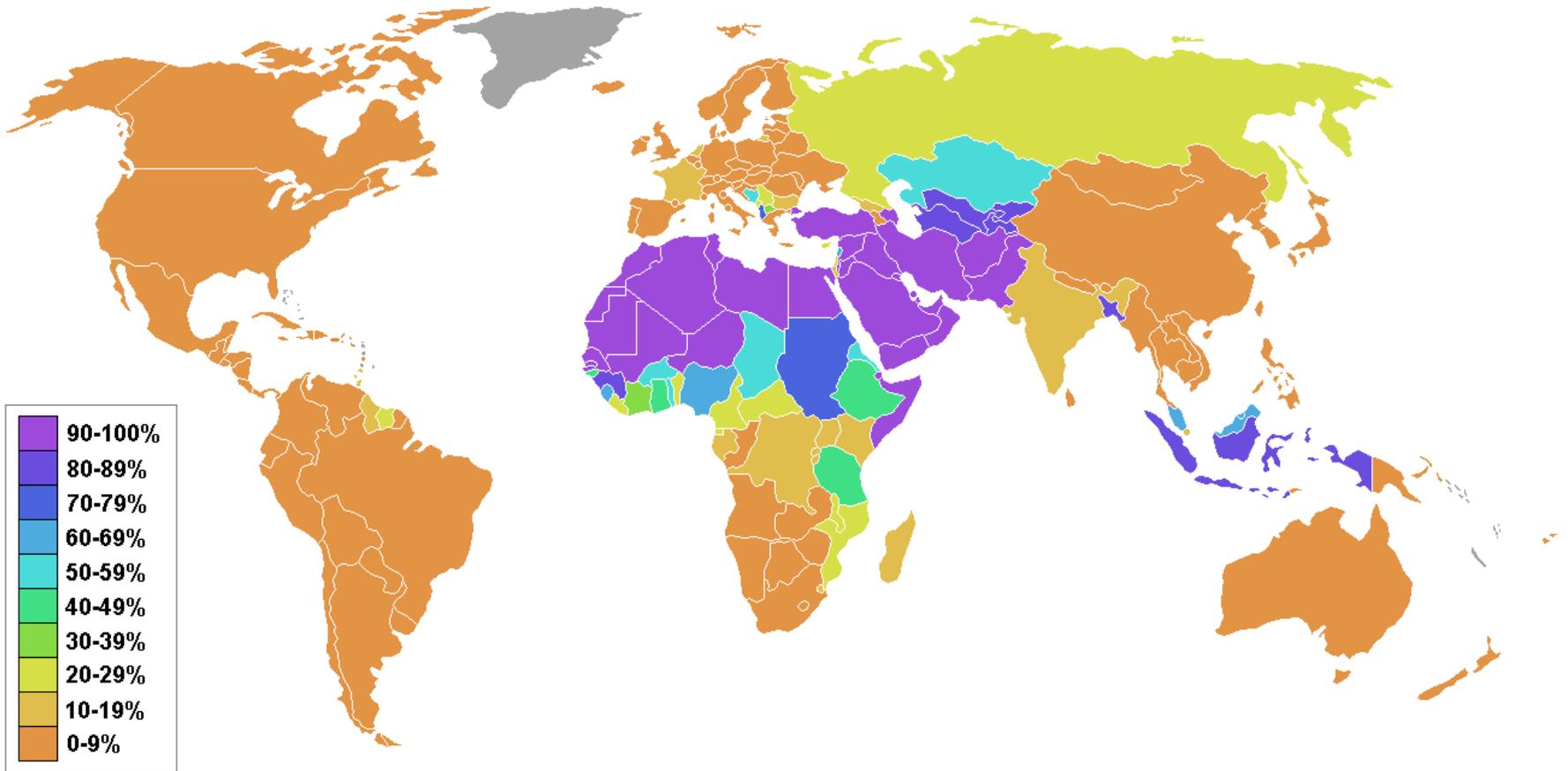
# Halal sinonimo di qualità

- La certificazione halal viene a ricoprire un valore etico di integrazione come occasione di conoscenza reciproca e ponte culturale tra Oriente e Occidente
- posizionamento commerciale del prodotto (ad es. in Italia o in UAE)
- MIPAAF e EXPO 2015

# L'Islam nel mondo e in Italia

- **25%** popolazione mondiale è islamica
- **1,8** mld di musulmani **nel mondo**
- **180** mil in **India** - **24** mil in **Cina** - **20** mil in **Russia**
- **48** mil in **Europa** (6,5% popolazione totale)
- **5** mil in **Francia** – **4,5** mil in **Germania** – **3** mil **UK**
- **1,7** mil di musulmani in **Italia** (3% popolazione totale)

# Il mondo islamico



# Il mercato halal

- Volume complessivo globale: 2300 miliardi USD
- Halal food: 700 miliardi USD
- Europa: 70 miliardi USD (10% globale – potere d'acquisto x 4)
- Italia: 5 miliardi USD
- Volume import food nell'area GCC (Gulf Cooperation Council) per il 2011: 40 miliardi USD

# Il mercato halal



# Gli hub del mercato halal

- Dubai (Middle East and Gulf Region)
- Singapore (South East Asia)
- *Halal Middle East, Sharjah (UAE), 2012 e 2013*

In Europa:

- Francia, Germania, Gran Bretagna, Olanda, Spagna

**4.**

# **Comunicare con il cliente musulmano**



# La comunicazione con il cliente musulmano

- **Attenzione** alla sensibilità **religiosa** islamica (immagini, slogan, testi);
- **controllo** dell'uso del logo e del **marchio**;
- valorizzare il **made in Italy**, anche prodotti tipici;
- **diversificare** i profili di comunicazione: **pluralismo islamico**.
- esempi di **errori**
- alcuni esempi di comunicazione di **qualità**.

# Esempi di marketing e comunicazione



# Esempi di marketing e comunicazione

## Un altro mondo è possibile.

SALSE DOLCI  
**Top**  
**FABBRI**  
1905



è un prodotto  
هو منتج



[www.topfabbri.com](http://www.topfabbri.com)

Fabbri per l'ambiente



# Esempi di marketing e comunicazione



# Esempi di marketing e comunicazione

IT Ingredienti: carne di tacchino\* (67%), acqua, amido, sale, destrosio, fibre alimentari, aromi, aroma naturale, aromatizzante di affumicatura. Addensanti: carragenina, farina di semi di carruba. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio. \*separata meccanicamente. Conservare in frigorifero ad una temperatura tra 0° e +4°C. Da consumarsi previa cottura. Confezione sottovuoto. Non forare. Prodotto e confezionato da: AVI. COOP Soc. Coop. Agr., Via Del Rio 336 - S. Vittore di Cesena (FC) - Italia.

متوسط القيمة الغذائية لكل 100 غم من المنتج	
الطاقة	190 كيلو كالوري
البروتين	10,0 غم
الكربوهيدرات	4,8 غم منها: السكريات 0,6 غم
الدهون	14,5 غم
مضاد أكسدة	4,0 غم
صوديوم	0,7 ملغ



## Wurstel con Tacchino Halal

### Halal Turkey Frankfurter

FR Ingrédients: viande de dinde\* (67%), eau, amidon, sel, dextrose, fibres alimentaires, arômes, arôme naturel, arôme de fumée, épaississants: carraghénanes, farine de graines de caroube; antioxygène: ascorbate de sodium; conservateur: nitrite de sodium. \*viande séparée mécaniquement. À conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 0° et +4°C. À consommer après cuisson. Emballage sous vide - ne pas percer. Produit et conditionné par AVI. COOP Soc. Coop. Agr., Via Del Rio 336 - S. Vittore di Cesena (FC) - Italie.

GB Ingredients: turkey meat\* (67%), water, starch, salt, dextrose, dietary fibre, flavourings, natural flavouring, smoke flavouring, thickeners: carrageenan, locust bean gum, antioxidant: sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite. \*mechanically separated. Keep refrigerated between 0° and +4°C. Cook before eating. Vacuum packed. Do not pierce the package. Produced and packed by: AVI. COOP Soc. Coop. Agr., Via Del Rio 336 - S. Vittore di Cesena (FC) - Italy.

UA Сякй منتج لحم من لحم الديك الرومي المكونات: لحم ديك رومي\* (67%)، ماء، نشأ، ملح الطعام، دكستروز، الألياف الغذائية، مكسبات النكهة، نكهات طبيعية، نكهة مدخنة. مواد مغلظة للقوام: كراجينان، صمغ الخروب. مضادات الأكسدة: أسكروبات الصوديوم. مواد حافظة: نترات الصوديوم. \*لحم مقطوع بطريقة ميكانيكية يحفظ في الثلاجة - يخزن في درجة حرارة بين 0 و 4 درجة مئوية. يطهى قبل الأكل. لا تنقب العبوة. منتج ومعبأ في إيطاليا بواسطة: AVI. COOP Soc. Coop. Agr., Via Del Rio 336 - S. Vittore di Cesena (FC) - Italia.

تم الاستيراد إلى الإمارات العربية المتحدة بواسطة كوزمونت فودز AS دبي، البرشاء، صندوق بريد 251723، دبي، الإمارات العربية المتحدة

Senza glutine - Senza aggiunta di polifosfati  
 Sans gluten - Sans polyphosphates ajoutés  
 بدون غلوتين - بدون إضافة الفوسفات  
 Gluten free - With no added polyphosphates  
 Nuk përmban gluten - Pa polifosfat të shtuar  
 Sin gluten - Sin polifosfatos añadidos



250g



تاريخ الإنتاج: 2023/05/15  
 تاريخ الانتهاء: 2023/08/15  
 رقم المنتج: 021 M CE  
 رقم الشركة: 0307703053

AD Përberësit: mish gjel deti\* (67%), ujë, niseshte, kripë të dektrozë, fibra ushqimore, aromatizuesit, aromatizues natyral, aromatizuesit tymues, trashës: carrageenan E407, locust bean gum E410; antioksidant: askorbic natriumi E301; preservative: nitrat natriumi E250. \*i ndarë në mënyrë mekanike. Të ruhen në frigorifer nga 0° në +4°C. Të konsumohet pas gatimit. Produkti është i mbyllur nën vakuum, mos e shpioni. Prodhuar dhe konfeksionuar nga: AVI. COOP Soc. Coop. Agr., Via Del Rio 336-S. Vittore di Cesena (FC)-Italia. Importues për Shqipëri: INTERNATIONAL FOODS SH.P.K., ISH UZINA E PAMBUKUT, RR. KRYENGRIT E FIERIT, FIER. Importues për Kosovë: Elkos group Shpk, Rr. N. Basha Pn. Peje 30000, Republic of Kosovo.



***Grazie per l'attenzione!***

[www.halalitalia.org](http://www.halalitalia.org) / [info@halalitalia.org](mailto:info@halalitalia.org)



Prodotto Certificato  
Certified Product  
منتج معتمد

**halal  
italia**<sup>®</sup>

Cerca il nostro **logo** sui prodotti