

**Corso Executive**  
*Introduzione ai mercati islamici*

**La certificazione Halal dei prodotti**  
**agro-alimentari e cosmetici**  
**Tendenze e sviluppi nel mercato**  
**globale**

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

**Unioncamere Emilia Romagna**

Bologna - 6 luglio 2016

*Hamid 'Abd al-Qadir Distefano*  
*Amministratore delegato Halal Italia*

# 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” *bismi'Llah*

# 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*.
- Sono indicati nella Rivelazione:
  - il **Corano**, il Libro sacro (Parola di Dio rivelata al Profeta)
  - l'esempio del profeta Muhammad (**Sunna**)

# Halal (lecito) e tayyib (buono)

- *“O voi che credete, mangiate di ciò che la provvidenza di Dio vi ha donato di **lecito e buono (halal tayyiban)** (oppure: mangiate in maniera lecita e pura ciò che la provvidenza di Dio vi ha donato) e temete Dio, Colui nel quale siete credenti”* (Corano V:88)
- Principio generale: tutto viene dalla provvidenza di Dio. In questo, ci sono cose lecite e buone di cui ci si può nutrire
- *Tayyib*: “Puro, buono (qualitativo, eccellente), salubre, integro”.

# Alimenti haram

- *“Mangiate delle cose lecite e buone che la Provvidenza di Dio vi ha donato, e siate riconoscenti per il favore di Dio, se Lui voi adorate! - Iddio vi ha proibito (harrama alaykum) gli animali morti, il sangue, la carne di suino e ciò su cui è stato invocato nome altro da Dio. Quanto a chi vi è costretto, senza desiderio e senza intenzione di peccare, in verità Dio è Indulgente Clemente”* (Corano XVI:114-115).
- Ci sono alcune eccezioni, cibi non leciti, cioè *haram*.

# Cibi e bevande haram

## Nel Corano

- suino
- sangue
- animali morti
- animali leciti non macellati ritualmente
- bevande inebrianti

# Macellazione rituale

- Atto rituale che risale al Profeta e Patriarca Abramo (formula rituale e eid al-adha).
- Può essere compiuta anche da un credente ebreo o cristiano con la presenza di un musulmano che reciti le formule rituali.
- Molte delle regole sono già previste dalle normative nazionali ed europee sul benessere animale.
- Jugulazione.
- Abilità e competenza del macellatore musulmano.
- Capacità tecnica della struttura (contenimento).
- Deroga sullo stordimento (DM 11/06/1980, D.lgs 333/98)
- Rispetto del benessere animale.



## Coordinate culturali Cosmesi e Cura del Corpo

Riconoscere e distinguere:

.Usanze

.Sensibilità religiosa

.Esigenze di culto

 **halalitalia**

Certifichiamo l'eccellenza italiana



**Elementi dottrinali**

**«La forma del  
Misericordioso»**

**Vicariato/Califfato**

**Purezza dello spirito  
e del corpo**

**Natura primordiale (*fitrah*)**

 **halalitalia**

Certifichiamo l'eccellenza italiana



## Il piacere

.Ornamenti e profumi come simboli del Paradiso

.Il Profeta amava i profumi

.È raccomandato profumarsi prima della preghiera

 **halalitalia**

Certifichiamo l'eccellenza italiana



# Principi bellezza e cura di sé

**.Dio è bello e ama la bellezza**

detto del Profeta Muhammad

**.Dignità e gratitudine**

**.Evitare gli eccessi**

 **halalitalia**

Certifichiamo l'eccellenza italiana



**«I migliori dei vostri giovani  
sono quelli che imitano i  
vostri vecchi, e i peggiori dei  
vostri vecchi sono quelli che  
imitano i vostri giovani».**

detto del Profeta Muhammad

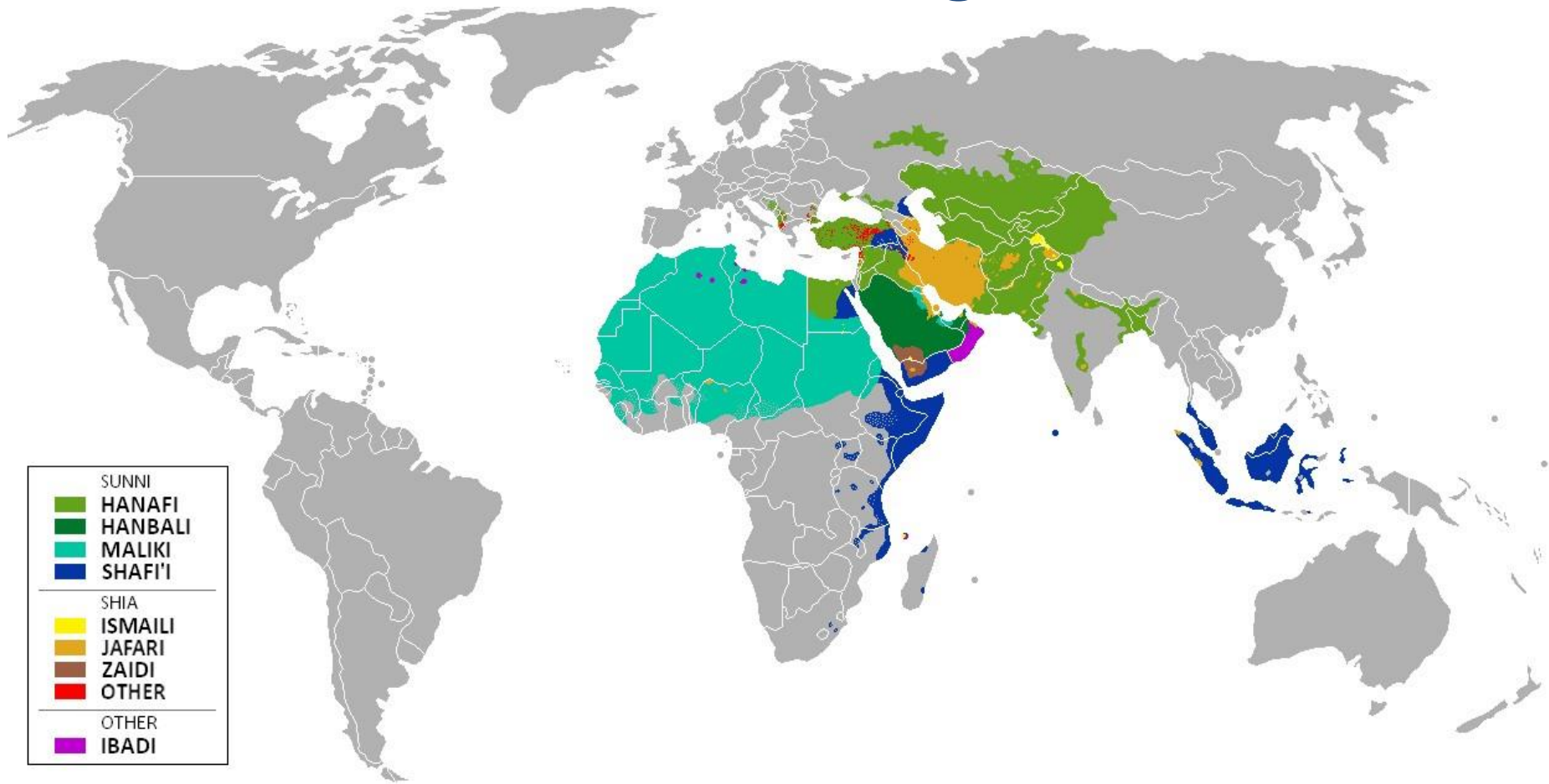
 **halalitalia**

Certifichiamo l'eccellenza italiana

# 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** sono 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



# La certificazione halal: requisiti tecnici



# 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*

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

# Fonti e comparazione

- Conformità alle scuole giuridiche tradizionali.
- Autorità di regolamentazione internazionali.
- Enti di certificazione internazionali.

# Requisiti principali

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

# Assenza sostanze non conformi

- Il prodotto oggetto della certificazione non deve contenere alcuna sostanza esclusa dal Disciplinare e dai moduli.
- 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.

# Ingredienti non ammessi nei cosmetici

- Elenco negativo sulla base della nomenclatura INCI
- Concerne: ingredienti, preparazioni aromatiche, additivi, coloranti e conservanti
- Il controllo è relativo a:
  - Scheda tecnica del prodotto e degli ingredienti
  - Dossier del prodotto cosmetico
  - Certificati analitici di conformità
  - Certificati di provenienza

# Ingredienti non ammessi

- Regolati dall'omonimo documento “Elenco ingredienti INCI non ammessi” **MO X 02**.
- Lista negativa di tutti gli ingredienti **INCI** non ammessi o ammessi a determinate condizioni.
- Le **principali matrici** utilizzate nella produzione di prodotti cosmetici con **possibile** origine animale sono:

Albume, Allantoina, Amminoacidi, Acidi grassi, Cheratina, Colesterolo, Collagene, Elastina, Gelatina, Glicerina, acido ialuronico, Lanolina, Liquido amniotico, Pappa reale, Propoli, Sego, Shellac, Silk Powder, Squalene.



## Ulteriori ingredienti vietati

- 1. Ingredienti contenenti parti umane o da esse derivate**
- 2. Ogni forma di impurità, sporcizia (*najs*) o sostanza dannosa per la salute**
- 3. Pelliccia di animali**



**2.a** Sostanze o animali che non sono consentiti (*haram*) come alimenti per i musulmani, come il suino e il cane, compreso ogni liquido o sostanza proveniente dai loro orifizi

**2.b** Liquidi o sostanze provenienti da orifizi di animali (come urina, placenta, escrementi, sangue, vomito e pus)

**3.a** coda di scoiattolo  
coda di lupo

# 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 di liceità.
- 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 di per garantire il livello più elevato di sanificazione**
- Laddove **materie prime** o ingredienti provenienti dal **suino** siano lavorati all'interno dello stesso stabilimento produttivo, la loro lavorazione dovrà essere prevista su **linee distinte** rispetto a quelle coinvolte per le produzioni *halal*.

# Identificazione e tracciabilità produzioni *halal*

- 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” o HALAL nel sistema informatico).
- La **rintracciabilità** deve essere agevole e veloce, “a monte” (lotti, date e quantitativi materie prime) e “a valle” (lotti, quantitativi, date, magazzino vendite prodotti finiti).

# Il marchio e il logo Halal Italia®

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

حلال

halal  
italia®

# 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 può essere 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. Italiana.

# Sistema qualità

- Nel sistema qualità aziendale devono essere inserite **procedure interne** relative alla certificazione e alla produzione *halal*:
  - Scrittura di una procedura specifica per la gestione della produzione *halal* e/o
  - Integrazione e modifica del manuale e delle altre procedure con le specifiche necessarie per la gestione delle produzioni *halal*.

# Formazione

- La **formazione** adeguata relativa alla produzione *halal* deve essere rivolta **periodicamente** a tutto il personale direttamente interessato:
  - Management aziendale, AQ, CQ, Marketing, Produzione
  - Personale e operatori nelle aree interessate
- Integrare la formazione *halal* nei programmi periodici di aggiornamento formativo tecnici e qualitativi.

# Iter di certificazione

## Application form

- (Pre-Audit)
- Contratto di certificazione
  - Formazione
    - Valutazione documentale
      - Audit di certificazione
        - Rapporto di Audit NC/Racc
- **Decisione per l'emissione certificato (CEC)**

# Il mercato islamico



# Valore etico e interculturale

Certificazione *halal* per un'azienda significa:

- La certificazione *halal* ricopre un **valore etico** di integrazione come occasione di conoscenza reciproca e **ponte culturale** tra Oriente e Occidente.
- 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.

# 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.
- **posizionamento commerciale** del prodotto (ad es. in Italia o in UAE).

# 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.)



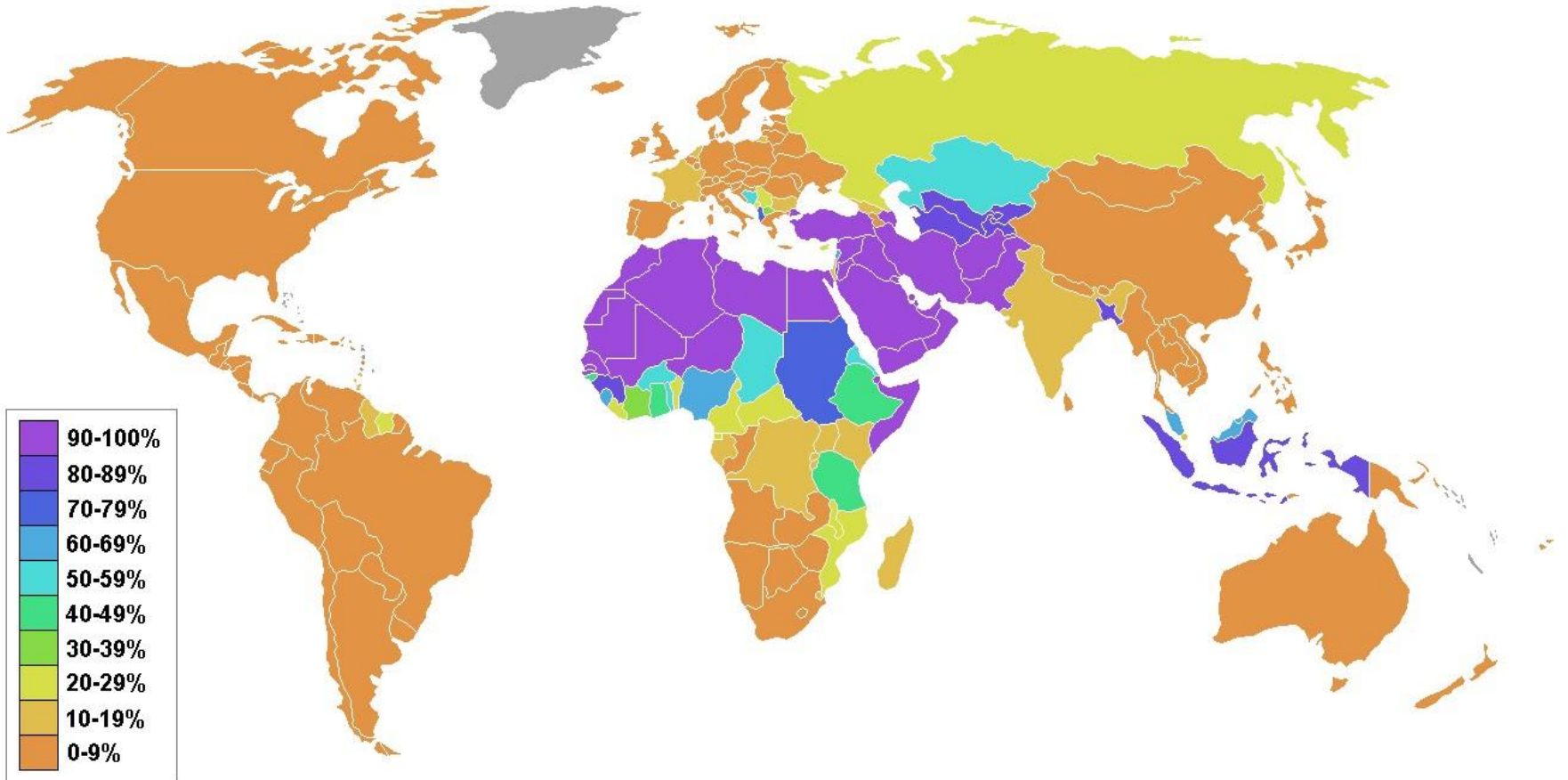
UNITED ARAB EMIRATES  
MINISTRY OF ENVIRONMENT & WATER

حلال  
halal  
italia

# L' Islam nel mondo e in Italia

- 1,8 miliardi di musulmani nel mondo
- 50 milioni in Europa (140 con la Turchia)
- 20 milioni in Russia
- 8 milioni in Francia
- 1,7 milioni di musulmani in Italia

# 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 x4)
- Italia: 5 miliardi USD
- Volume import food nell'area GCC (Gulf Cooperation Council) per il 2011: 40 miliardi USD

# Il mercato halal



# Il mercato halal

- Volume complessivo globale: 2300 miliardi usd
- **Cosmesi halal**: 23,4 mld usd (Technavio)
- 2014-2019: **crescita** stimata 13,7% (Technavio)
- **Spesa globale** musulmani per cosmesi e personal care:
- 54 mld usd 2014 – 80 mld usd 2019 (7% - 9% spesa globale)
- USA 81 / Cina 60 / Germania 45 / Francia 41

(State of the Global Islamic Economy 2015 – Thomson Reuters)

# Gli hub del mercato halal

- Dubai (Middle East and Gulf Region)
- Singapore (South East Asia)

In Europa:

- Francia, Germania, Gran Bretagna, Spagna... Italia!

**Grazie per l'attenzione!**



Prodotto Certificato  
Certified Product  
منتج معتمد



Cerca il nostro **logo** sui prodotti

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