



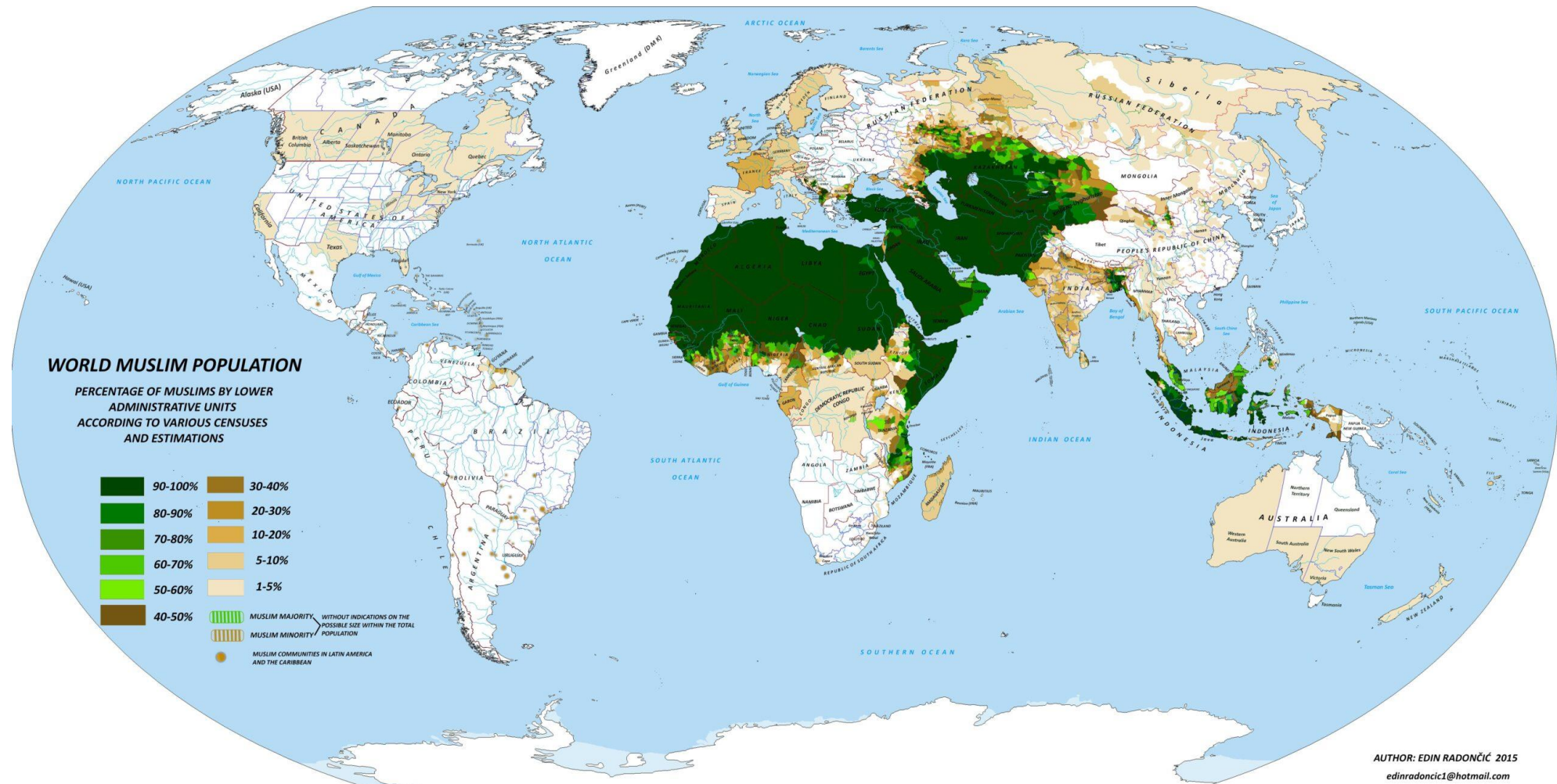
Il mercato Halal e le opportunità per le imprese

Vendere nei Paesi Arabi: istruzioni per l'uso

Dr. Danilo Ciciulla
Tecnologo Alimentare
CoFood s.r.l.s.



Paesi Arabi: quadro geo-economico



Halal: quadro socio-economico in Italia



L'Italia musulmana

504.000 dal Marocco
271.000 dall'Albania
117.000 dal Bangladesh
111.000 dalla Tunisia
105.000 dall'Egitto
101.000 dal Pakistan
97.000 dal Senegal
59.000 dalla Macedonia
49.000 dal Kosovo
26.000 dall'Algeria
25.000 dalla Bosnia-Erzegovina
22.000 dalla Turchia
13.000 da Burkina Faso e Nigeria
9.000 da Iran, Afghanistan e Somalia
6.000 dal Mali
5.000 dal Siria
3.000 dall'Iraq
2.000 dalla Libia
± 1.000 dalla Palestina
± 70 da Arabia Saudita e Yemen



4 moschee ufficialmente riconosciute
164 moschee in garage, cantine, ex magazzini
222 luoghi di culto dove si recita il Corano
400 associazioni culturali islamiche



2015

5 milioni di stranieri in Italia
1.700.000 musulmani (compresi irregolari, minori e neonati)
Nell'Unione europea 15 milioni (3%)
Nei Paesi europei non comunitari 97 milioni (13,7%)

2030

5% della popolazione sarà musulmana

2050

10% della popolazione sarà musulmana



30%
musulmani
Lombardia
Emilia Romagna
Valle D'Aosta
Trentino Alto Adige
Sicilia
Piemonte
Marche
Umbria



19,4%
musulmani
Lazio
(a Roma 100 mila musulmani su 400 mila stranieri)

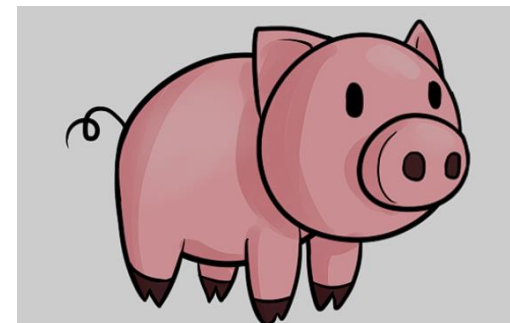


Paesi Arabi: Quadro Normativo



Esportazione verso i Paesi Arabi: il caso UAE – 1

Generalità del mercato



Esportazione verso i Paesi Arabi: il caso UAE – 2



Documentazione per l'export

Documento e descrizione	Lingua	Numero di copie	Soggetto che lo rilascia
Fattura Commerciale	Inglese o Arabo	3	Fornitore
Packing list (DDT) in originale	Inglese o Arabo	1	Fornitore
Certificato di origine su modello Comunitario vidimato da CCIAA	Inglese o Arabo	1	CCIAA (vidimazione)
Certificato di analisi	Inglese o Arabo	1	Laboratorio Accreditato Accredia
Certificato HALAL	Inglese o Arabo	1	Ente Autorizzato HALAL
Certificato Veterinario	Inglese	1	Dip. Prev. Veterinaria
Certificato Fitosanitario (per vegetali e sementi)	Inglese	1	Dip. Prev. Medico
Certificato Sanitario (per pesci e crostacei)	Inglese	1	CCIAA
Free Sale Certificate (medicinali ed alimentari)	Inglese	1	CCIAA
Certificato di Contenuto Diossina	Inglese	1	Aut. Sanitaria Territoriale
Certificato di conformità (prodotti regolamentati)	Inglese	1	Fabbricante



Esportazione verso i Paesi Arabi: il caso UAE – 3



Normativa sull'etichettatura e definizione degli imballaggi

- Etichettatura di prodotto, informazioni obbligatorie:
 - Lista ingredienti Informazioni metrologiche
 - Additivi presenti Origine di tutti i grassi animali (**necessariamente di origine certificata HALAL**)
 - Data di produzione, TMC/ scadenza
 - Paese di origine
 - Nome ed indirizzo dell'Importatore/Distributore
 - Lotto di produzione
 - Raccomandazioni al consumo
 - Tabella nutrizionale



- Packaging Esterno
- Indicazioni obbligatorie sull'imballo esterno:
 - Paese d'Origine
 - Eventuali istruzioni per maneggiamento e stoccaggio
 - Imballaggi necessariamente a prova:
 - Di pioggia
 - Di escursione termica
 - Di furto
 - Di danneggiamento
 - Sani, trattati, timbrati in conformità con la normativa fitosanitaria internazionale.

Esportazione verso i Paesi Arabi: il caso UAE – 4



Sicurezza Alimentare e Controlli Portuali

- **Dubai Food Code**: corpus normativo basato sui principi del Codex Alimentarius alla base della normativa di sicurezza alimentare emiratina.
- **GRASF** (Gulf Rapid Alert System for Food) – Sistema EU - RASFF
- **Trafila portuale**
 - Al **porto di ingresso**, gli **importatori di prodotti alimentari** devono presentare i certificati sanitari per ogni partita di cibo che indichino chiaramente:
 - i quantitativi e le descrizioni dei prodotti alimentari importati;
 - che i prodotti importati sono prodotti secondo i requisiti dell'Emirato di Dubai;
 - le partite di carne cruda e pollame devono essere accompagnate da **certificati Halal di macellazione**.
 - Lo stabilimento alimentare deve garantire che i requisiti aggiuntivi, i documenti giustificativi e / o i report analitici di laboratorio sono stati richiesti per l'importazione di prodotti alimentari specifici all'atto della domanda di licenza d'importazione.
 - i materiali a contatto con gli alimenti devono essere accompagnati da certificati rilasciati da un laboratorio competente che indica che i materiali sono adatti all'ambito alimentare.

Certificazione Halal: cos'è?

È una certificazione DI PRODOTTO che attesta che il prodotto a cui si riferisce è stato fabbricato e risponde alle norme previste dalla Legge Coranica, sancite nel Corano e nella Sunna



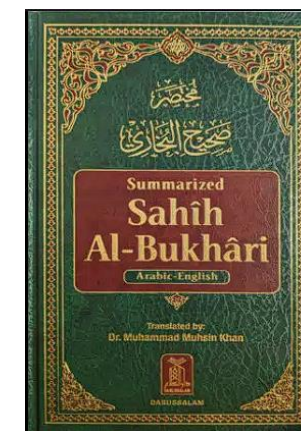
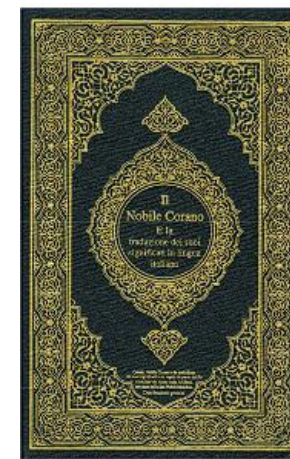
La certificazione Halal si riferisce solamente ad uno o più prodotti aziendali e NON all'intero contesto aziendale.

Di conseguenza, tutto il materiale derivante dalla certificazione (marchi, loghi) può essere utilizzato solo sui prodotti certificati.

Come ogni certificazione di carattere privato, anche Halal possiede:

- Un disciplinare, anche se NON puntualmente codificato *ab origine*
- Degli Enti di Certificazione Abilitati al rilascio della certificazione
- Degli auditors competenti nell'attività di controllo

Per comprendere realmente il senso e le ragioni della norma, però, bisogna fare un passo indietro nel tempo...





Halal e Haram: contesto storico, religioso e culturale

«Ciò che è lecito, *halal*, è chiaro e ciò che è proibito, *haram*, è chiaro. Tra i due vi sono cose dubbie riguardo alle quali gli uomini non sanno se siano *halal* o *haram*. (...omissis...) Vi è nel corpo una parte che se è sana, tutto il corpo è sano; e se è corrotta, tutto il corpo è corrotto. In verità questa parte è il cuore.»





Contesto Igienico-sanitario

- Il principio generale sancito dalle Scritture è quello della «*naturale liceità della Creazione (ibaha) per l'uomo e la donna ed il rispetto della vita*»
- *Inquadrando la questione sotto il profilo igienico sanitario dobbiamo collocarci nel contesto storico in cui sussistevano:*
 - *Condizioni di precarietà igienica connesse con la scarsità di risorse idriche*
 - *Condizioni di assistenza medica inesistente connesse con una dimensione sovranaturale/divina del processo di guarigione da condizioni patologiche*
 - *Necessità di operare misure preventive per limitare l'incidenza di eventi patologici*





Contesto Igienico-sanitario (2)

- Va da sé, quindi, che l'attenzione fosse puntata sul:
 - contenere la diffusione di talune patologie ad eziologia «certa»
 - eliminare il consumo di taluni alimenti che potessero veicolare determinate patologie
- Il tutto in un quadro di benessere generale della persona e di prevenzione delle malattie
- Si può dire, in questo senso, che le regole religiose sancite nel Corano e nella Sunna abbiano portato avanti una delle più grandi campagne di prevenzione a memoria d'uomo.



Alimenti Halal e Haram

- Il Corano invita i musulmani a mangiare tutte le cose buone (tayyibat), senza specificare quali siano i cibi consentiti (halal). È piuttosto ciò che è proibito (haram) a essere indicato espressamente:



Quindi, si può dire che, di massima, tutti gli alimenti, con poche eccezioni, sono halal. Inoltre, gli alimenti haram possono essere consumati solo nel caso sopraggiunga uno stato di oggettiva necessità.

*«Come potresti tu, non mangiare quello su cui è stato menzionato il nome di Dio, quando **Lui ti ha spiegato che quello che ti è proibito lo è soltanto a meno che tu sia forzato dalla estrema necessità ad ingerirlo.** Ma molti sono indotti dalla loro propria lussuria verso l'ignoranza. Il Signore, Lui è il Più Consapevole riguardo a coloro che trasgrediscono.» (Corano, 6:119)*



Alimenti Halal e Haram (2)

- Perché proprio questi alimenti sono haram?
 - Suino: animale considerato impuro per via delle sue abitudini igieniche e del suo essere onnivoro (non disprezzando talvolta neanche le carcasse di altri animali morti), oltre che perché, per il suo allevamento è richiesta molta acqua (oltre a bere i suidi utilizzano pozze d'acqua per raffreddare la loro temperatura corporea, essendo privi di ghiandole sudoripare). Fonte potenziale di infezioni batteriche e zoonosi (tenie, trichine, etc...).
 - Su questa falsariga sono considerati haram tutti gli altri animali terrestri od acquatici che, secondo la tradizione, presentano un habitat o delle abitudini igienicamente deprecabili.
 - Bevande alcoliche ed alcool in genere: l'alcool è una sostanza neuroattiva che porta talvolta alla perdita dei freni inibitori ed alla perdita di controllo. In quantità oltremodo generose risulta tossica, contraddicendo i dettami Coranici di integrità della persona.
 - Carni di animali non macellati secondo il rito halal: il ristagno (in parte) del sangue causerebbe un'accelerata decomposizione dell'animale, risultando dannoso per la salute. Il rito verrà attenzionato più avanti.
 - Sangue: considerato (a torto o ragione) veicolo di infezioni
 - Animali morti per cause naturali od in seguito a ferite: animali non in perfetto stato di salute e, come tali, veicoli di infezioni o altre patologie.
- Come si può vedere, dietro a delle motivazioni religiose erano, fin dall'antichità, delle ragioni igieniche ed epidemiologiche a tutela della salute che, in tempi sicuramente sanitariamente difficili, aveva bisogno di tutele ulteriori.



Alimenti Halal e Haram (3)

- Il cibo si può dividere in due grandi gruppi:
 - Piante, frutti e semi: sostanzialmente tutti Halal, salvo che siano essi stessi o contengano sostanze dannose o narcotiche
 - Animali, suddivisi in ulteriori tre gruppi
 - Acquatici
 - Terrestri
 - Volatili



Animali Acquatici



- E' permesso (ḥalāl) mangiare qualunque tipo di pesce dotato di squame.
- Sono Halal:
 - Trote, Salmoni, Lucci, Triglie, Muggini, Carpe, Merluzzi, Naselli, Acciughe, Alici, Aringhe, Branzini, Spigole, Cefali, Cernie, Dentici, Orate, Tonni, Sogliole, Sarde e Sardine, Gamberi, Gamberetti
- Sono Haram:
 - balene, squali, tartarughe, granchi, aragoste, astici, anguille, pesci spada, murene, rombi, razze, calamari, moscardini, seppie, scampi e frutti di mare come cozze, vongole e ostriche
- Sono altresì Haram i pesci di lago ed ogni altro pesce che vive in fondali fangosi o dove non ci sia un ricambio costante d'acqua nonchè i rettili
- Le uova di pesce seguono le regole della specie a cui appartengono
- L'animale per essere considerato halal deve essere estratto dall'acqua ancora vivo
- Ne è ammesso il consumo senza preventivo dissanguamento



Animali Terrestri

- Sono Halal:
 - Domestici: cammelli, mucche, pecore e capre e gli ungulati ruminanti in genere
 - Selvatici: pecore di montagna, montoni, mucche selvatiche, gazzelle, e cervi
 - Sconsigliati: cavallo, mulo, asino
(probabilmente per il loro uso come animali da lavoro e/o mezzi di locomozione)
 - Qualora questi animali dovessero cibarsi di sostanze impure come le feci – alcuni animali praticano la coprofagia – essi diventano haram per un periodo di quarantena al termine del quale possono essere consumati.
 - Inoltre, a seguito di macellazione, alcune parti del corpo dell'animale sono haram: pene, testicoli, milza, sangue, vescica, bile, placenta, vagina, **i due muscoli vertebrali che vanno dal collo al coccige**, midollo, ghiandole, occhi.
- Sono Haram: suidi, tutti gli animali dotati di zanne e/o i predatori (probabilmente per ragioni legate alla cultura ed alla possibilità che questi si siano alimentati, a loro volta, di alimenti haram).





Volatili



- Sono halal:
 - polli, galli e galline, tacchini, oche, anatre, capponi, pernici, quaglie, faraone, piccioni, allodole, beccacce, fagiani, struzzi, tordi e uccelletti
- Sono Haram:
 - tutti i rapaci, corvi, cornacchie e pavoni

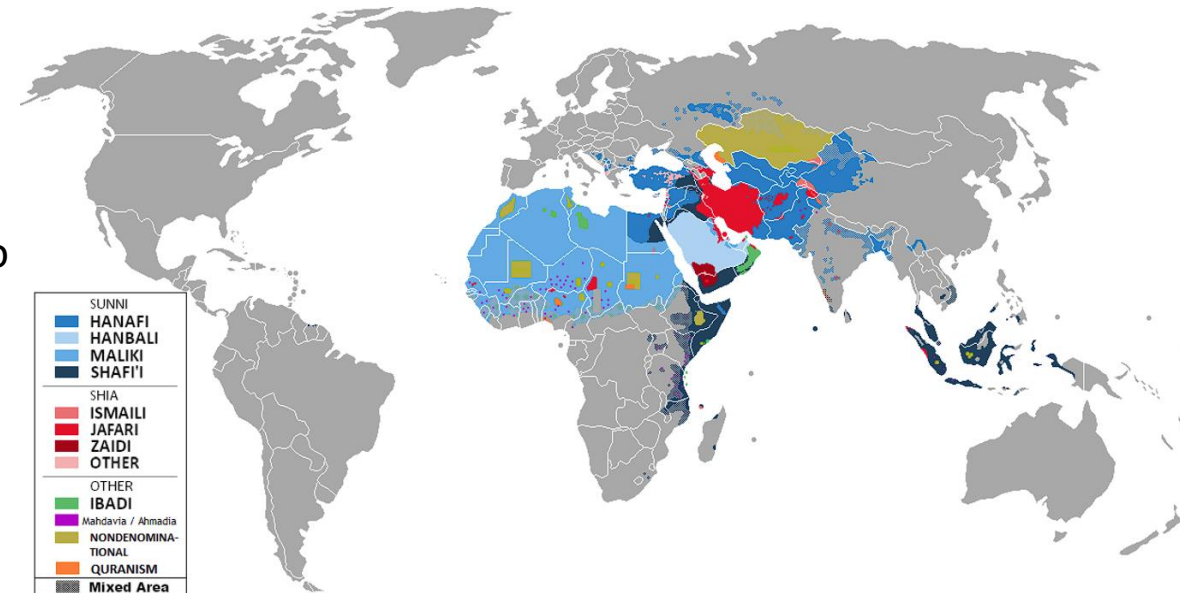
Le regole della macellazione Halal secondo la Shariah

- Chi deve provvedere all'azione della macellazione deve essere musulmano, e attento a ciò che è lecito e ciò che è illecito.
- Se è possibile, lo strumento utilizzato per la macellazione deve essere di ferro.
- L'animale da macellare deve essere posto con il muso verso la Santa Ka'baa (verso La Mecca) e ne deve essere rispettato il benessere, se possibile, facendolo adagiare sul fianco sinistro
- NON E' PREVISTO ALCUN TIPO DI STORDIMENTO DELL'ANIMALE
- L'uccisione dell'animale deve avvenire per jugulazione completa dei grossi vasi del collo senza, tuttavia, decapitare l'animale, pronunciando le formule di rito appena prima di procedere
- Ci si deve accertare che, nel momento in cui viene macellata, dalla bestia fuoriesca un normale flusso di sangue
- Nel momento in cui viene macellato, l'animale deve mostrare movimenti, che diano la garanzia che l'animale fosse in vita ed in buona salute a momento della macellazione.
- È prevista la presenza di un ispettore di rito per tutta la durata del processo, ivi inclusi sezionamento, disosso ed ottenimento dei tagli anatomici, fino a confezionamento

Le scuole Islamiche e correnti di pensiero: integralismo o flessibilità?



- In questo quadro d'insieme sembrerebbe che ci sia stata una rigida applicazione dei concetti di halal ed haram nel corso dei secoli ma non è stato proprio così perché:
 - I concetti di lecito e vietato sono stati declinati in funzione dell'habitat colonizzato dalle varie popolazioni
 - La pressione ambientale ha determinato una più o meno rigida applicazione dei dettami coranici
 - Il benessere e la sopravvivenza delle persone hanno sempre avuto prevalenza sui dettami, determinandone l'applicazione più o meno rigida
- Ad oggi ci sono diverse scuole di pensiero coranico:
 - Scuola hanafita (più permissiva)
 - Scuola hanbalita (integralista)
 - Scuole malikita e shafiita (moderate)
- La permissività o l'integralismo possono essere state determinate da fattori ambientali ed influenze dovute al contatto con altri popoli.





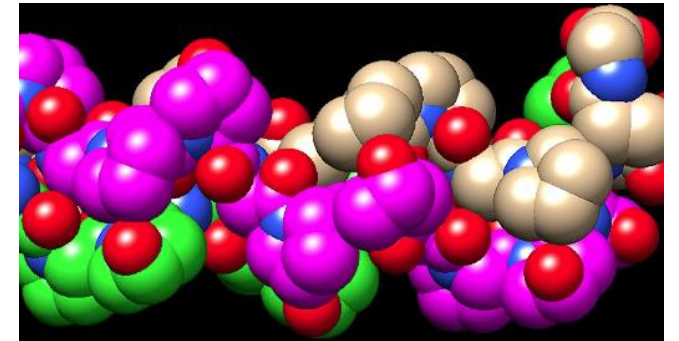
Le scuole Islamiche e correnti di pensiero (2): esempi pratici

- Secondo alcune scuole coraniche recitare prima di mangiare la formula “in nome del Dio clemente e misericordioso”, renderebbe halal anche una carne haram; secondo altre scuole con tale rituale qualunque cibo haram diventerebbe halal.
- Tuttavia, secondo la dottrina islamica il solo contatto di un alimento halal con un alimento haram (sia esso un ingrediente o una commodity) lo rende a sua volta haram.
- È questo il caso, per esempio, di alcuni ingredienti e/o di commodities che, normalmente, posso venire a contatto, intenzionalmente o accidentalmente, con l'alimento



Il caso degli ingredienti

- Aceto di vino: alcune scuole coraniche ne accettano l'utilizzo in formulazione purchè privo di frazione alcolica
- Ingredienti alcolici volatili: alcune scuole coraniche ne accettano l'uso in formulazione purchè non sia presente nel prodotto finito a seguito di evaporazione
- Enzimi: è importante verificare l'origine di alcuni enzimi (specialmente quelli estratti dal pancreas di maiale) utilizzati come coagulanti nella produzione di prodotti caseari o nella produzione di alcuni prodotti da forno
- Collagene: ottenuto dalle cartilagini bovine e/o suine può rappresentare un limite formulativo di taluni tipi di dolci (budini, prodotti di pasticceria in genere)
- L'uso di taluni ingredienti configura un alimento «**mashbooh**» sospetto, motivo per cui sono nate le **certificazioni halal**, al fine di assicurare un alimento pienamente conforme con i dettami della legge coranica.
- In tutti i casi è fortemente consigliato verificare processo e formulazione al fine di valutare la sostituzione di un determinato ingrediente e assicurare la compliance normativa del prodotto finito.



Cross contamination e cross-contact di processo



- In un contesto aziendale sarebbe buona norma gestire un linea di produzione di prodotti halal alla stessa stregua di una linea di produzione di prodotti ipoallergenici o biologici
- Nella fattispecie occorrerebbe:
 - Utilizzare dei magazzini separati od opportunamente segmentati per assicurare la separazione delle materie prime halal da quelle standard
 - Utilizzare delle linee di produzione separate o, nel caso di utilizzo promiscuo, procedere ad un ciclo di pulizia tra l'ultima produzione standard e l'inizio di una produzione halal
 - Assegnare personale dedicato per le produzioni halal



La Certificazione Halal – Iter certificativo

- **Ispezione** ai siti di produzione
- Analisi delle **caratteristiche** dell'alimento da certificare
- Analisi della **composizione** dell'alimento da certificare
- Aggiustamento, se necessario, della **formulazione** o del processo di produzione (cross contamination/contact) per addivenire alla compliance formulativa
- Richiesta di certificazione ad un **EdC autorizzato** da Halal International Authority
- Esecuzione dell'**audit**
- Rilascio del **certificato**

Processo di export in funzione della certificazione



- Al fine dell'ottenimento della Certificazione Halal si procede con:
 - Verifica delle caratteristiche di shelf-life in relazione con la vita utile desiderata del prodotto e con le condizioni logistiche e di stoccaggio
 - Verifica ed eventuale modifica dei processi produttivi
 - Verifica ed analisi delle caratteristiche legali del prodotto e della sua confezione
 - Verifica ed analisi del processo di etichettatura in base al Paese di destino
 - Verifiche certificative eventualmente richieste dal cliente (IFS/BRC/ISO 22000:FSSC)
 - Verifica degli accordi contrattuali (se necessaria)
 - Verifiche doganali e legislazione cogente in base al Paese di destino
 - Rilascio e commercializzazione del prodotto



Nutrition Facts		حقائق غذائية	
55 g Serving Size		حجم الوجبة	
Serving per Container about 18		الخدمة لكل حاوية حوالي 18	
Amount per Serving		مبلغ لكل خدمة	
Calories	230	سعرات حرارية	
% Daily Value*		% قيمة يومية *	
Total Fat	12 g	إجمالي الدهون	17%
Saturated Fat	2.0 g	الدهون المشبعة	10%
Trans Fat	0 g	الدهون غير المشبعة	
Cholesterol	5 g	الكوليسترول	2%
Sodium	160 g	الصوديوم	7%
Total Carbohydrate	28 g	إجمالي الكربوهيدرات	11%
Dietary Fiber	<1 g	الألياف الغذائية	3%
Total Sugars	10 g	إجمالي السكريات	
Includes Added sugar	10 g	يشتمل السكر المضاف	20%
Protein	3 g	بروتين	6%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories is used as a standard.

تذكروا النسبة المئوية للقيمة اليومية (DV) تسمى مساهمة عنصر غذائي في الوجبة الغذائية في النظام الغذائي اليومي. يستخدم 2,000 سعرة حرارية في اليوم كإرشادات القيمة المعيارية.



Il processo di export non è banale!!

Utilizzo del marchio e sospensione/ritiro del certificato



- Lo standard di certificazione Halal è uno standard certificativo a carattere privato (seppur non puntualmente codificato)
- L'utilizzo del logo e di tutto il materiale promozionale sui propri prodotti è legato e regolato al detentore del marchio che ne detiene la proprietà e che ne concede la licenza d'uso al produttore del prodotto certificato
- La perdita di conformità dei prodotti certificati od il mancato superamento dell'audit annuale (anche per motivi diversi dalla compliance del prodotto) comporta la sospensione od il ritiro del certificato.
- La perdita del certificato comporta l'interruzione della commercializzazione del prodotto, se aspetto cogente degli accordi con il cliente finale o nel caso di legislazioni cogenti collegate alla conformità del prodotto.



Conclusioni

- Il processo di export verso un Paese Arabo va attentamente pianificato per gli aspetti di:
 - Compliance normativa
 - Compliance formulativa
 - Compliance certificativa
- Come tale va attentamente pianificato e sviluppato nel tempo
- Una buona riuscita di ogni progetto di export richiede tempo e non può essere improvvisato né affrettato irragionevolmente
- Sarebbe buona norma (per evitare inutili perdite di tempo e risorse) affidarsi a società specializzate in materia in grado di assicurare supporto direzionale durante tutto il processo e procedure di recovery e di gestione delle crisi che, per via della distanza con il Paese target, possono essere dispendiose e dall'esito incerto, se non correttamente gestite.





Dr. Danilo Ciciulla
Tecnologo Alimentare
Lead Auditor SGQ/SGSA
R&D & Food Technology Manager

-

CoFood
Ragusa-Bologna-Torino

www.cofood.it

info@cofood.it