



**Il mercato Halal e le  
opportunità per le  
imprese  
«La certificazione  
volontaria»**

Simona Gullace  
29 ottobre 2024

# La certificazione di prodotto



Procedura **VOLONTARIA** da parte di un Ente di Terza parte che assicura, dietro acquisizione di evidenze oggettive e con ragionevole fiducia, che un prodotto o un processo produttivo è conforme ad una norma tecnica e/o requisiti contenuti in un «Disciplinare Tecnico»



**VALORIZZARE I PRODOTTI : CARATTERISTICHE PECULIARI**

# La certificazione di prodotto



- **Norma tecnica di riferimento:**



standard UNI/ISO (es. ISO 22005)

normativa es. europea (Reg. UE 848/2018 e per le produzioni biologiche)

- **Disciplinare Tecnico sviluppato da un OdC**

- **Disciplinare Tecnico privato** (sviluppato da singola azienda a più aziende associate o collegate)

# Elementi caratterizzanti

- ✓ l'origine
- ✓ la metodologia di coltivazione/allevamento
- ✓ la composizione, ossia ingredienti considerati ad elevato valore nutritivo
- ✓ residui di fitofarmaci
- ✓ assenza di additivi o di altri ingredienti che il consumatore percepisce come nocivi (conservanti, coloranti, aromi, etc) **o non corrispondenti allo stile di vita, religione professata**
- ✓ assenza di OGM
- ✓ assenza di sostanze responsabili di intolleranze alimentari o allergie;
- ✓ tecnologie e modalità di processo migliorative del prodotto;
- ✓ Il controllo della filiera alimentare

## DISCIPLINARI RINA

- Antibiotic free carne, latte, ittico, uova
- Benessere animale
- Gluten free
- Nichel free
- No OGM
- Residuo zero
- Vegan
- HALAL
- GMP Impianti Food contact
- Olio sostenibile
- Ristorazione collettiva BIO



**ELEMENTI CARATTERIZZANTI:**



**VERIFICABILI E/O MISURABILI**



**ma risultano condivisi?**

Nell'Islam non esiste un'ortodossia: l'interpretazione delle diverse fonti giuridiche-religiose è di competenza di diverse scuole giuridiche - **Madhhab**

# La certificazione Halal



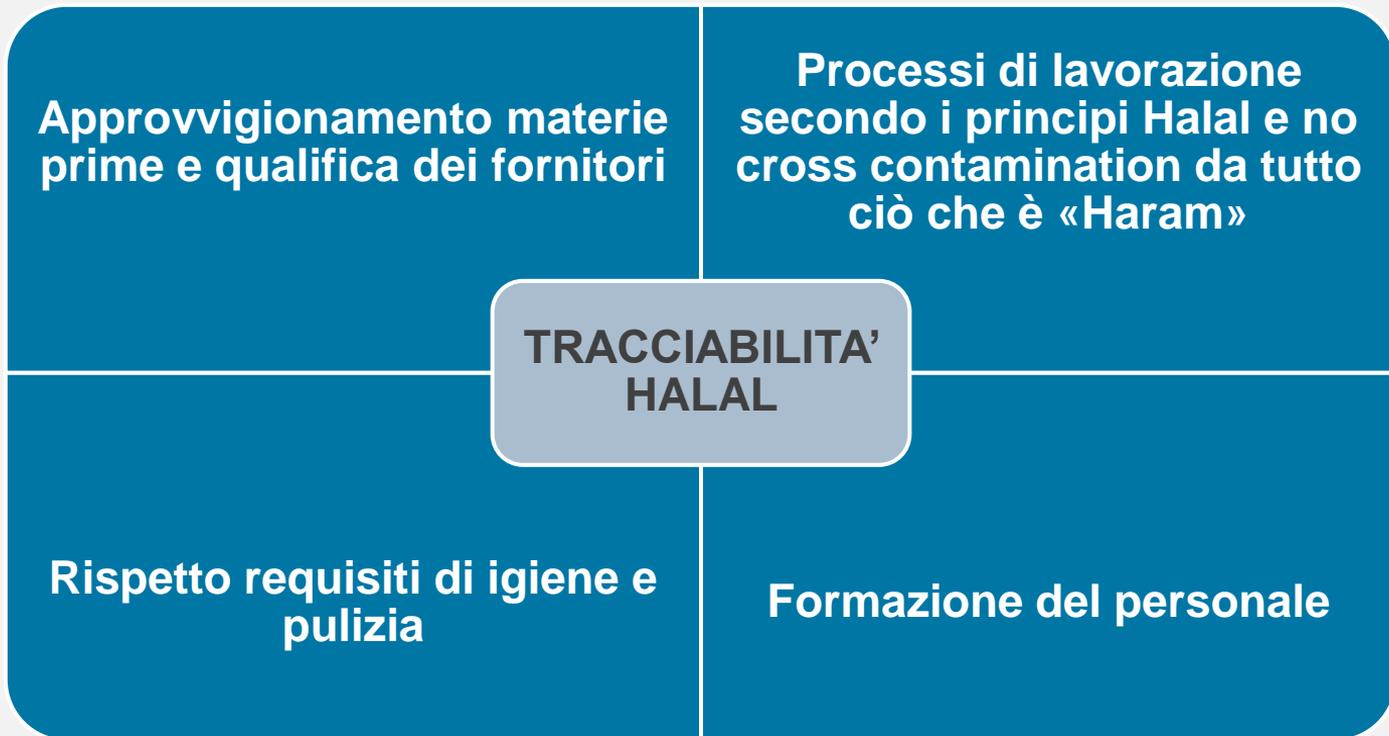
Prodotto ottenuto da:  
materie prime, ingredienti, additivi,  
conservanti, coloranti, aromi,  
coadiuvanti tecnologici halal (leciti)

**conformi alle norme etiche e ai principi  
della dottrina islamica**

Gli alimenti haram sono:

- carne di maiale
- animali quali rapaci, rettili, anfibi e insetti (es. cocciniglia), pesci privi di squame
- carne e derivati di animali di per sé leciti ma impropriamente macellati
- sangue e carcasse
- sostanze intossicanti e alcol.

# Elementi chiave certificazione HALAL



# Principi HALAL lungo la filiera

**Filiera agroalimentare:** sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, trasformazione, distribuzione e manipolazione di alimenti e mangimi dalla produzione primaria al consumo finale.

[UNI EN ISO 22005:2008]



# Step della certificazione

COMPILAZIONE  
QUESTIONARIO  
INFORMATIVO



PRE-AUDIT  
FACOLTATIVO



OFFERTA  
TECNICO  
ECONOMICA



AUDIT PRESSO  
L'AZIENDA E RILASCIO  
RAPPORTO TECNICO



RILASCIO  
CERTIFICATO



SORVEGLIANZA ANNUALE

# VANTAGGI CERTIFICAZIONE HALAL



- ✓ comunicazione efficace al consumatore apponibile direttamente sull'etichetta
- ✓ integrazione della certificazione all'interno di un sistema di gestione
- ✓ garantire la trasparenza delle informazioni
- ✓ ampliamento del mercato religione islamica

