



DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI

REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI E USO DEL LOGO E DEL MARCHIO



CO.RE.IS. ITALIANA

comunità religiosa islamica



Regione Lombardia

Progetto Halal

Comparto agro-alimentare lombardo
di eccellenza per i Paesi islamici

Milano, Lunedì / 30 Marzo / 2009

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 2 / 20

Indice

I IL PROGETTO DI CERTIFICAZIONE HALAL ITALIA

1. Presentazione del concedente la certificazione: CO.RE.IS. (Comunità Religiosa Islamica) ITALIANA	4
2. Motivazioni e obiettivi del progetto	5
3. Valore aggiunto del progetto	6

II PRINCIPI E NORME DI RIFERIMENTO

4. Le prescrizioni islamiche in materia alimentare	7
- <i>Halal</i> (lecito) e <i>Haram</i> (proibito): gli alimenti proibiti dal Corano	7
- Le scuole giuridiche islamiche e gli ulteriori cibi sconsigliati	8
5. Riferimenti islamici internazionali	9
6. Riferimenti legislativi	10
7. Riferimenti normativi	10
8. Bibliografia	11

III DISCIPLINARE TECNICO

9. Caratteristiche certificabili di un prodotto alimentare halal.	13
10. La macellazione rituale islamica	15
11. Composizione del Comitato Etico di Certificazione Halal e del Comitato Consultivo	16
12. Descrizione delle aziende che possono richiedere la certificazione	18

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 3 / 20

IV REGOLAMENTO DI CERTIFICAZIONE

E DI USO DEL LOGO E DEL MARCHIO

13. Modalità di rilascio, mantenimento, sospensione e revoca del certificato	18
- Rilascio del certificato	18
- Mantenimento e rinnovo della certificazione	18
- Sospensione / ritiro del certificato	19
14. Utilizzo del logo e del marchio.	19
- Logo e marchio Halal Italia	20
- Utilizzo del logo in etichetta.	20
15. Certificato Halal Italia	20

V ALLEGATI

- Certificato di conformità Halal Italia (fac-simile)
- Glossario arabo e glossario tecnico
- “I Principi religiosi islamici in materia alimentare”,
di Aisha Valeria Lazzerini, Commissione Affari Giuridici della CO.RE.IS. ITALIANA
- “Presentazione del Disciplinare tecnico emesso dalla CO.RE.IS. ITALIANA”,
di Laura Enriello, Presidente dell’Accademia di Studi Interreligiosi (ISA)

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 4 / 20

I IL PROGETTO DI CERTIFICAZIONE HALAL ITALIA

1. Presentazione del concedente la certificazione: CO.RE.IS. (Comunità Religiosa Islamica) ITALIANA

Associazione Religiosa con attività pubblica, senza scopi di lucro, la CO.RE.IS. ITALIANA è l'organizzazione che riunisce il maggior numero di cittadini italiani musulmani, ormai oltre 50 mila, la CO.RE.IS. ITALIANA ha sede nazionale a Milano e 10 sedi periferiche in sette differenti regioni italiane. Costituitasi per dare un volto e un'ufficialità all'Islam in Italia, al riparo da ogni contaminazione ideologica, dal 1993 la CO.RE.IS. intraprende un'azione di testimonianza e di informazione sulla civiltà islamica in Italia e in Occidente, rappresentando gli interessi religiosi dei musulmani presenti in Italia e in Europa e sensibilizzando l'opinione pubblica sulla possibilità di una piena e armoniosa compatibilità tra fede islamica e identità italiana.

Nel 2000, con parere unanime di tutte le forze politiche, il Consiglio Comunale di Milano ha concesso l'autorizzazione per l'edificazione della Moschea al-Wahid all'interno della sede nazionale di via Giuseppe Meda 9 a Milano, seconda moschea ufficiale dopo la Moschea di Roma. Nel 2006, Yahya Pallavicini, imam e VicePresidente, è stato chiamato a far parte della Consulta Islamica presso il Ministero dell'Interno, collaborando prima con il Ministro Giuseppe Pisanu e poi con il Ministro Giuliano Amato nel proporre applicazioni concrete di traduzione della dottrina islamica nel contesto giuridico e culturale italiano. In questo senso, già nel 1996 la CO.RE.IS. ha presentato una bozza di intesa ufficiale con lo Stato italiano. A Milano è attiva una scuola di formazione per imam italiani che ogni venerdì, nella moschea al-Wahid, pronunciano sermoni in lingua italiana. Sono inoltre numerosi i corsi sulla civiltà e la cultura islamica tenuti da membri della CO.RE.IS. nelle principali Università italiane.

Sempre più frequenti negli ultimi anni sono le occasioni in cui la CO.RE.IS. è chiamata a rappresentare l'Islam italiano a livello internazionale. Nel 1997 ha siglato un accordo bilaterale con l'ISESCO – l'Organizzazione per l'Educazione, la Scienza e la Cultura della Conferenza Islamica, la più prestigiosa organizzazione mondiale che riunisce oltre 50 Paesi islamici – e dal 2005 ne presiede il Consiglio per l'Educazione e la Cultura in Occidente. La CO.RE.IS. ITALIANA ha partecipato a un programma di scambi culturali del

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 5 / 20

Dipartimento di Stato Americano per leader musulmani europei, contribuendo a numerose iniziative nell'ambito delle politiche per l'integrazione e di prevenzione del radicalismo: a Washington (Migration Policy Institute), Roma (International Organisation for Migration), Berlino (Konrad Adenauer Stiftung), Davos (World Economic Forum), Bruxelles (Commissione Europea), Baku (Consiglio d'Europa), Vienna (OSCE, Organizzazione per la sicurezza e la cooperazione in Europa) e, sempre a Vienna, ha partecipato al Congresso degli Imam d'Europa promosso dalla Commissione Europea.

Nell'ultimo decennio l'azione si è concentrata inoltre in un'intensa attività di dialogo inter-religioso, in particolare con la Comunità Ebraica e la Chiesa Cattolica, grazie al Presidente, Shaykh Abd al-Wahid Pallavicini, presente ad Assisi nel 1986 all'incontro ecumenico voluto da Papa Giovanni Paolo II. Un percorso che ha portato la CO.RE.IS. a partecipare, come unica rappresentanza islamica italiana, ai tre incontri mondiali di "Imam e Rabbini per la Pace", l'ultimo dei quali, intitolato "Israele-Palestina: la sacralità della Pace", si è tenuto a Parigi alla fine del 2008 all'interno del programma interreligioso dell'UNESCO. Nello stesso spirito di fratellanza e collaborazione la CO.RE.IS. ha realizzato in Italia il ciclo di incontri "Imam e Rabbini italiani in dialogo", svoltosi fra il 2007 e il 2008 in sei città italiane in collaborazione con l'Assemblea Rabbinica d'Italia.

Nell'ambito del dialogo islamo-cristiano la CO.RE.IS. ha recentemente preso parte alle iniziative del gruppo dei 138 sapienti musulmani internazionali che nel 2007 hanno inviato a tutte le autorità cristiane del mondo la lettera "Una parola comune tra noi e voi". Yahya Pallavicini, insieme a una rappresentanza dei 138 sapienti, ha partecipato al primo Forum Islamo-Cattolico svoltosi in Vaticano nel novembre del 2008 alla presenza del Pontefice Benedetto XVI.

Come riconoscimento "per l'alto contributo allo sviluppo del dialogo interculturale e inter-religioso promosso da oltre vent'anni" il Sindaco di Milano Letizia Moratti, nel dicembre 2008, ha conferito alla CO.RE.IS. ITALIANA l'Attestato di benemeranza civica dell'Ambrogino.

2. Motivazioni e obiettivi del progetto

Nell'ambito della sua funzione di "tutela degli interessi di religione, culto e cultura degli aderenti alla religione islamica in Italia" (art. 3 dello Statuto dell'Ente), la CO.RE.IS. ITALIANA si propone con il Progetto Halal Italia di contribuire al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Chiarimento e conoscenza dei principi religiosi che regolano le prescrizioni della dottrina islamica in tema di alimentazione

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 6 / 20

- traduzione applicativa di tali principi nel contesto storico attuale
- contribuire in modo qualitativo alla diffusione dei procedimenti di certificazione volontaria halal
- favorire una maggiore sensibilità e preparazione degli imprenditori e distributori italiani di generi agro-alimentari nel condurre rapporti commerciali con il mondo islamico

Il presente Disciplinare tecnico si propone i seguenti obiettivi:

- definire i criteri di conformità secondo la tradizione islamica dei prodotti alimentari e dei procedimenti produttivi
- rispettare le regole sanitarie secondo i dettami delle leggi vigenti in Europa - in tema di igiene e sicurezza alimentare
- creare un marchio ed un logo di certificazione Halal riconoscibili verso terzi

3. Valore aggiunto del progetto

Il principale valore aggiunto è quello di favorire:

- lo sviluppo di una cultura e di una prassi rispettosa delle diverse appartenenze religiose
- la creazione e diffusione di prodotti alimentari fruibili dalla comunità islamica nazionale e internazionale
- la sostenibilità economica della certificazione Halal per le aziende

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 7 / 20

II PRINCIPI E NORME DI RIFERIMENTO

4. Le prescrizioni islamiche in materia alimentare

Halal (lecito) e Haram (proibito): gli alimenti proibiti dal Corano

Il termine *halal* è un termine coranico che significa “lecito” e, con specifico riferimento all’ambito alimentare, è il termine con cui si sancisce il corretto rapporto del credente musulmano con il nutrimento. Con riferimento al cibo, è dunque definibile come halal tutto ciò che per un musulmano sia pienamente lecito mangiare.

I principi religiosi fondamentali in tema di alimentazione sono contenuti nel Corano e nella Sunna (l’esempio dato dalla vita del Profeta Muhammad), mentre la giurisprudenza successiva delle quattro scuole giuridiche presenti all’interno dell’Islam sunnita (scuola hanafita, malikita, shafi’ita e hanbalita) ha provveduto a trarre da tali principi fondamentali delle specificazioni ulteriori. Infatti, le scuole giuridiche hanno ricavato dai principi della Rivelazione traduzioni applicative capaci di adattarsi anche alle situazioni nuove emerse via via nel corso del tempo.

È importante sottolineare che nel Corano non si trovano “elenchi” di cibi leciti o halal, semplicemente perché la regola generale è che tutte le cose buone offerte dalla Provvidenza di Dio siano lecite e benefiche per l’uomo, mentre sono piuttosto le cose proibite (*haram*) a costituire una eccezione a questa regola e ad essere quindi indicate esplicitamente.

Secondo il Corano dunque tutti i cibi sono halal ad eccezione di quelli appartenenti alle seguenti quattro categorie:

- carne di animali morti (già morti prima della macellazione)
- sangue
- carne di maiale
- carne di animali macellati senza invocare Dio o oggetto di falsi sacrifici

Mangiate di ciò che la Provvidenza di Dio vi ha donato di lecito e buono, e siate riconoscenti per la grazia di Dio, se Lui voi adorare! - Iddio vi ha proibito gli animali morti, e il sangue e la carne di porco, e animali sacrificati ad altri diversi da Dio. Quanto a chi vi è costretto, senza essere ribelle né trasgressore. In verità Iddio è Perdonatore Clemente (Corano 16:114 - 115).

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 8 / 20

Oggi vi son dichiarate lecite le cose buone, e lecito è per voi il cibo di coloro cui fu dato il Libro {Ebrei e Cristiani}, così come il vostro cibo è lecito a loro (Corano 5:5).

Alle quattro categorie di cibi haram si aggiunge, per quanto riguarda le bevande, una quinta proibizione, relativa al vino e alle bevande inebrianti e intossicanti in genere.

A eccezione degli alimenti indicati espressamente come haram nel Corano o in una indicazione esplicita del Profeta Muhammad – riportata da una tradizione di ritrasmissione riconosciuta e accreditata – non vi sono altri alimenti che possano essere considerati proibiti ed è fatto specifico divieto agli uomini di aggiunge a queste categorie di cibi altre proibizioni di propria iniziativa.

Le indicazioni ulteriori riguardo ai cibi che vengono estrapolate dai sapienti e dai giuristi musulmani nello sforzo di interpretazione del Corano e della Sunna, del Corano e della Sunna non hanno il carattere di una proibizione in termini assoluti: si tratta semplicemente di cibi “sconsigliati” ai credenti che ricerchino il massimo bene spirituale nel nutrimento, cibi dunque “riprovevoli” (*makruh*) ma non proibiti (*haram*).

Le scuole giuridiche islamiche e gli ulteriori cibi sconsigliati

Se gli unici cibi haram sono quelli indicati esplicitamente come tali nel Corano e nella Sunna del Profeta, nel tempo la giurisprudenza musulmana ha tratto dai principi-guida contenuti nell'intero Corano, dai detti del Profeta e dall'esempio di ciò che egli fece o non fece, accettò o rifiutò durante la sua vita (Sunna), delle indicazioni ulteriori in materia alimentare, finalizzate non ad istituire nuovi divieti, ma piuttosto a fornire una guida per coloro che vogliono mantenersi con maggior sicurezza nel solco del lecito. La cosa migliore è infatti di evitare le cose dubbie:

Ciò che è halal è chiaro e ciò che è haram è chiaro. Tra i due vi sono cose dubbie riguardo alle quali gli uomini non sanno se siano halal o haram. Colui che le evita, al fine di salvaguardare la sua religione e il suo onore è al sicuro, mentre chi vi prende parte potrebbe compiere cosa illecita, come colui che pascoli i suoi animali vicino alla hima {l'area riservata agli animali appartenenti al re, proibita agli altri animali}; è certo probabile che alcuni dei suoi animali sconfineranno in essa. In verità, ogni re ha una hima, e la hima di Allah è ciò che Egli ha proibito (detto del Profeta Muhammad riportato da al-Bukhari, Muslim, Ibn Maja e Abu Dawud).

Mentre i principi contenuti nel Corano e nella Sunna costituiscono regole obbligatorie comuni a tutti i musulmani, le indicazioni ulteriori date dalle quattro scuole giuridiche possono invece differire.

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 9 / 20

Le diverse scuole giuridiche presenti all'interno dell'Islam sunnita hanno infatti tratto talvolta conseguenze con sfumature diverse dai medesimi principi del Corano e della Sunna, in ragione dei diversi metodi da esse utilizzati. Pur nelle differenze delle soluzioni proposte (per la verità, il più delle volte lievi), ognuna delle diverse scuole interpretative riconosce tuttavia come ortodosse anche le differenti posizioni delle altre, che vengono così concepite come visioni complementari, piuttosto che contrapposte.

Questo pluralismo può forse creare qualche difficoltà iniziale in chi approcci per la prima volta la tradizione islamica o in chi pretenda di volerla piegare ad una sistematizzazione forzata; bisognerebbe invece comprendere come tale carattere costituisca una ricchezza e una protezione verso qualsiasi forma di esclusivismo letteralista, laddove il tentativo di introdurre in un diritto religioso modelli schematici potrebbe solo prestarsi a pericolose distorsioni. Come diceva il Profeta Muhammad: *“Le differenze nella mia comunità sono una Misericordia”*.

Da tale impostazione pluralista, discende dunque che, ogni volta che si vorrà sapere quali siano le prescrizioni alimentari seguite in una determinata area del mondo islamico, sarà necessario rifarsi non solo alle regole fondamentali del Corano e della Sunna, ma anche alle regole più dettagliate indicate dalla specifica scuola giuridica prevalente nell'area geografica di riferimento.

5. Riferimenti islamici internazionali

Il Comitato Etico di certificazione Halal della CO.RE.IS. ITALIANA si è avvalso, nella stesura del Disciplinare tecnico e del Regolamento di Certificazione, del confronto con disciplinari e regolamenti emessi da associazioni islamiche in alte parti del mondo, dal Sud Est asiatico (Singapore e Malesia) all'Europa (Francia) e al Nord America (Stati Uniti).

Singapore

Majlis Ugama Islamiyya Singapura (MUIS), Islamic Religious Council of Singapore.

Malesia

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Department of Islamic Development Malaysia.

Francia

Moschea di Parigi: *HALAL et HARAM. Le licite et l'illicite alimentaire en Islam. Spécification pour la certification Halal* Mosque de Paris, redatto e messo a punto dal dottor Dalil Boubakeur, Rettore dell'Insitute Musulman della Moschea di Parigi.

Stati Uniti

Islamic Society of North America (ISNA): *ISNA Halal Program Brochure*.

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 10 / 20

6. Riferimenti legislativi

Raccolta di Leggi europee e nazionali	Tutela igienico-sanitaria degli alimenti e bevande.
Leggi di settore	Specifiche per ciascuna categoria di prodotto agricolo, agroalimentare, alimentare, agroindustriale, farmaceutico (legislazione verticale).
Reg. CE 178/2002	Regolamento dell'Unione Europea sulla sicurezza alimentare, per principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (cogente dal 1° gennaio 2005).
Reg. CE 852-853-854/04 e succ. modifiche	Igiene dei prodotti alimentari e di origine animale.

7. Riferimenti normativi

ISO 22005	Sistema di Gestione per la rintracciabilità.
ISO 22000	Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare.
ISO 9000:2005	Sistemi di gestione per la Qualità. Requisiti.
ISO 9001:2008	Sistemi di gestione per la Qualità. Linee guida per il miglioramento delle prestazioni.
Norma UNI EN ISO 19011:2003	Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione per la qualità e/o ambientale.
Codex Alimentarius	Linee guida HACCP.
Codex Alimentarius	GMP (Good Manufacturing Practices).

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 11 / 20

8. Bibliografia

Il Corano, traduzione italiana di A. Bausani, BUR-Rizzoli, Milano 1988.

DETTI E FATTI (*abadith*) DEL PROFETA MUHAMMAD

Bukhari, *I detti e fatti del Profeta dell'Islam*, UTET, Torino 1982;

Sabih al-Bukhari, arabe-français, 4 vol., éd. Maison d'Ennour, Paris;

Sabih Muslim, English Translation by Abd al Hamid Siddiqui, 8 vol;

Nawawi, *I giardini dei devoti. Detti e fatti del Profeta Muhammad*, Ed. al-Hikma, Imperia 1999.

IMAM ABU HANIFA E LA SCUOLA HANAFITA:

Abu'l-Muntaha al-Maghnisawi, *Imam Abu Hanifa Al-Fiqh al-Akbar Explained*, traduzione dall'arabo di Abdur-Rahman ibn Yusuf, White Thread Press, California, USA, 2007;

Burhan al-Din al-Farghani al-Marghinani, *Al-Hidayah, A Classical Manual of Hanafi Law*, Translated By Imran Ahsan Khan Nyazee, Published by Amal Press, Bristol, UK;

Hasan Shurunbulali, *Nur al-Idab. The Light of Clarification – A classical manual of Hanafi Law*, translated from Arabic with Commentary and Notes by Wesan Charkawi. USA, Ligare Book Printers.

IMAM MALIK IBN ANAS E LA SCUOLA MALIKITA:

Imam Malik Ibn Anas, *Al-Muwatta – The First Formulation of Islamic Law*, traduzione di Aisha Abdurrahman Bewely, Madinah Press Inverness, Scotland, 2001;

Khalil ibn Ishaq, *Il 'Mukhtasar'. Sommario di diritto islamico malechita*, tradotto da I. Guidi e D. Santillana, Hoepli, Milano 1919;

Ibn Abi Zayd al-Qayrawani, *A Madinian View on the Sunnah, Courtesy, Wisdom, Battles and History*, traduzione dall'arabo di Abdassamad Clarke, Ta-Ha Publishers Ltd., London, 1999;

Ibn Abi Zayd al-Kairawani, *Matn ar-risala*, tradotto dall'arabo da F. Amira Zrein Matraji, Dar al Fikr, Beirut 1994;

Ibn Abi Zayd al-Qayrawani, *La Risala. 'Epistola' sul diritto islamico malikita*, Ed. Orientamento Al-Qibla, Reggio Emilia 2006.

IMAM MUHAMMAD ASH-SHAFI'Í E LA SCUOLA SHAFIITA:

La Risala. Le Fondaments du Droit Musulman, traduzione dall'arabo di Lakhdar Souami, Sindbad, Actes Sud, 1997;

Ahmad Ibn Naquib al-Misri, *Reliance of the Traveller – A Classic Manual of Islamic Law*, traduzione dall'arabo di Nuh Ha Mim Keller, Amana Publications, Beltsville, Maryland, U.S.A., 2008;

Mohammad Hashim Kamali, *Shari'ab's Law. An Introduction*, Foundation of Islam, Oneworld, Oxford 2008;

Mohammad Hashim Kamali, *Principles of Islamic Jurisprudence*, Fons Vitae, USA 2003.

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 12 / 20

IMAM AHMAD IBN HANBAL E LA SCUOLA HANBALITA:

Ibn Qudama al-Maqdisi, *Al Mughni: Sharh Al Kabir - Fiqh of Imam Ahmed Ibn Hanbal*, Dar al-Kotob Al-Ilmiyah, Beirut, Lebanon.

ALTRE OPERE SULLE SCUOLE GIURIDICHE E SULLA DOTTRINA ALIMENTARE ISLAMICA:

Ibn Rushd (Averroè), *Bidayat al-Mujtabid wa Nibayat al-Muqtasid - The Distinguished Jurist's Primer*, traduzione dall'arabo di Imran Ahsan Khan Nyazee, Vol. I, Center for Muslim Contribution to Civilization, Garnet Publishing, 2000;

Abu Hamid al-Ghazali, *Le livre du licite et de l'illicite*, éd. Albouraq, Paris, 2000;

Al-Qadi as-Safadi, *The Mercy in the Difference of the Four Sunni Schools of Islamic Law*, traduzione dall'arabo di Aisha Bewley, Dar al Taqwa Ltd., London, 2004;

Abdal Hakim Murad, *Understanding the Four Madhabs*, The Muslim Academic Trust, Cambridge, 1999;

Fouad Haddad, *The Four Imams and their Schools – Abu Hanifa, Malik, Al-Shafi, Ahmad*, Muslim Academic Trust, London, 2007;

Yusuf al-Qaradawi, *The Lawful and the Prohibited in Islam*, Islamic Book Trust, Kuala Lumpur, 1985.

L'ISLAM E L'OCCIDENTE:

Abd al-Wahid Pallavicini, *L'Islam interiore*, Il Saggiatore, Milano 2002;

Yahya Pallavicini, *L'Islam in Europa. Riflessioni di un imam italiano*, Il Saggiatore, Milano 2004;

Yahya Pallavicini, *Dentro la moschea*, BUR-Rizzoli, Milano 2007;

Musulmani d'Occidente, a cura della CO.RE.IS. (Comunità Religiosa Islamica) ITALIANA, Milano 2005;

Intesa tra la Repubblica Italiana e la Comunità Islamica in Italia, a cura della CO.RE.IS.

(Comunità Religiosa Islamica) ITALIANA, Milano, La Sintesi editrice, 1997;

Abu Hamid Muhammad al-Ghazali, *Scritti scelti*, UTET, Torino 1986.

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 13 / 20

III DISCIPLINARE TECNICO

9. Caratteristiche certificabili di un prodotto alimentare halal

Il Comitato Etico di Certificazione Halal della CO.RE.IS. ITALIANA basa i propri pareri di conformità o non conformità a partire dalla propria preparazione teologica sulla dottrina islamica tratta dal Sacro Corano e dalle tradizioni profetiche. Inoltre, tiene conto di alcuni dei principali testi di riferimento delle quattro scuole giuridiche sunnite (hanafita, malikita, shafiita e hanbalita), nonché delle elaborazioni in materia alimentare predisposte da prestigiose organizzazioni islamiche nel mondo con le quali la CO.RE.IS. ITALIANA collabora attivamente. Sia nello studio che nell'elaborazione del Disciplinare tecnico sono invece state escluse interpretazioni integraliste e formaliste della religione islamica.

A fronte della necessità di predisporre dei criteri di certificazione capaci di indirizzarsi a tutto il mondo islamico, sono stati adottati criteri che soddisfano le prescrizioni alimentari di tutte le scuole giuridiche tradizionali. Nel presente Disciplinare si prevede dunque che possano ottenere il rilascio della certificazione soltanto quegli alimenti che siano indicati come leciti da tutte le scuole giuridiche.

Un prodotto alimentare o un ingrediente dello stesso oppure una bevanda, per potersi considerare halal e poter quindi essere certificato come tale, non deve contenere:

- suino o specie affini al suino (cinghiale ad es.) o loro derivati (per esempio budelli, gelatine alimentari ecc.)
- animali trovati morti
- sangue
- animali terrestri non macellati ritualmente (secondo le modalità indicate nel paragrafo successivo)
- alcool, bevande fermentate o loro derivati
- asino di allevamento, mulo o bardotto
- cavallo (scuola malikita e prima scuola hanafita)
- animali con le due zanne, come elefanti e cinghiali, o predatori con le zanne, come lupi, leopardi, leoni, linci, cani, gatti, scimmie, orsi ecc., a cui si aggiungono volpi e iene secondo la scuola hanafita e quella malikita

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 14 / 20

- uccelli predatori con gli artigli, come falchi e aquile (scuola hanafita, shafi'ita e hanbalita)
- volatili che per i musulmani non possono essere uccisi, come gufi, civette, pipistrelli, rondini, upupe, pavoni (scuola shafi'ita)
- ricci e porcospini (scuola hanafita e hanbalita)
- tassi e lontre
- uccelli che si nutrono di animali morti, come avvoltoi e corvi
- piccoli animali del terreno, come topi, ricci, donnole ecc. (scuola hanafita, shafi'ita e hanbalita)
- animali terrestri che hanno sangue, ma il cui sangue non può essere fatto defluire perché non circolante, come serpenti, lucertole, camaleonti
- animali terrestri che non hanno sangue, dunque gli insetti, come vespe, ragni, mosche, scarafaggi, scorpioni ecc., a eccezione delle locuste
- animali anfibi che vivono sia nell'acqua che sulla terra, come coccodrilli, tartarughe, rane ecc. (scuola hanafita, shafi'ita e hanbalita)
- animali acquatici che non hanno forma di pesce, come molluschi, crostacei, gamberetti, aragoste ecc., con l'eccezione di lamprede e anguille (scuola hanafita)
- pesce spada (scuola hanbalita)
- delfino (scuola malikita e scuola shafi'ita in parte)
- pesci senza squame, come polipi ecc.
- animali allevati con prodotti di origine suina, o che mangino impurità, come letame o immondizia
- animali malati.

Inoltre, l'alimento non deve contenere:

- cose che siano dannose, come veleno, vetro, terra
- sporcizia o impurità di qualsiasi genere
- qualsiasi alimento che sia oggetto di contaminazioni crociate con anche uno solo degli alimenti sopra indicati
- additivi, couadiuvanti tecnologici, coloranti o conservanti sintetici contenenti anche uno solo degli alimenti sopra indicati.

A tutto ciò deve essere aggiunto che l'attrezzatura di qualsiasi genere usata nella preparazione di alimenti halal deve preferibilmente essere diversa da quella usata per la preparazione di cibi non-halal. Nel caso uno strumento voglia essere utilizzato per cibi halal dopo essere stato utilizzato per cibi non-halal dovrà essere sottoposto a una sanificazione totale che non lasci alcun residuo di alimenti o sostanze non-halal. Durante tutto il pro-

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 15 / 20

cesso di produzione non deve esservi alcun genere di contaminazione tra cibi halal e cibi non-halal dovuta al contatto con residui non halal o ad altre cause.

Norme di igiene, pulizia e salute debbono essere inoltre osservate sia per l'ambiente di lavorazione sia per il personale addetto, poiché secondo la tradizione islamica la sporcizia o l'impurità di qualsiasi tipo è dannosa.

I requisiti suddetti sono da intendersi come linee di indirizzo. Ogni richiesta di certificazione halal sarà comunque valutata come caso a sé stante.

10. La macellazione rituale islamica

Secondo la tradizione islamica, tutti gli animali terrestri leciti (bovini, ovini, caprini e pol-lame) devono comunque essere macellati ritualmente per poter essere consumati come alimenti halal (ciò non è invece richiesto per gli animali acquatici).

La macellazione rituale islamica deve essere compiuta secondo le seguenti condizioni:

- gli animali destinati alla macellazione rituale islamica devono essere in salute, senza segni di malattia o di ferimento;
- l'animale deve essere rivolto in direzione de La Mecca, secondo l'orientazione rituale dei musulmani (*qibla*);
- la macellazione rituale deve avvenire per iugulazione tramite una lama affilata (la recisione deve riguardare la gola, comprensiva delle due vene del collo, della trachea e dell'esofago, a esclusione delle vertebre del collo) e la testa dell'animale non deve essere completamente decapitata;
- la iugulazione deve essere effettuata con un movimento unico e ininterrotto, a partire dalla parte anteriore del collo e non da quella posteriore;
- l'animale deve essere vivo al momento della iugulazione, anche se stordito;
- al momento della iugulazione deve essere effettuata l'invocazione rituale;
- la macellazione dovrebbe essere fatta da un musulmano adulto, uomo o donna, capace di discernimento, in stato di coscienza e in grado di compierla bene secondo le regole;
- la macellazione di animali compiuta da credenti appartenenti alle "genti del Libro" (Ebrei e Cristiani) è considerata lecita, purché fatta invocando il nome di Dio e realizzata secondo la tecnica della iugulazione e del dissanguamento;
- il dissanguamento deve essere completo;

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 16 / 20

- se viene macellata ritualmente una bestia gravida e un feto morto è rinvenuto al suo interno, esso è lecito secondo le scuole shafi'ita, malikita (se il feto è completamente formato, con presenza di peli) e hanbalita, mentre non è considerato lecito dalla scuola hanafita;
- l'immobilizzazione dell'animale, richiesta dalla legislazione italiana, deve essere compiuta in modo tale da non causare la morte dell'animale prima che possa esserne fatto defluire il sangue;
- gli animali da macellare non devono essere percossi, feriti o danneggiati fisicamente in alcun modo;
- durante tutto il processo di macellazione deve essere evitato di sottoporre gli animali a qualsiasi dolore o stato di panico che non siano strettamente necessari (in tal senso, deve essere evitata la macellazione di più animali in prossimità l'uno dell'altro, affinché non siano costretti ad assistere alla iugulazione e a sentire le grida degli altri animali macellati e deve essere evitato che essi assistano all'affilamento delle lame e alla preparazione dell'equipaggiamento per la macellazione);
- non devono essere strappate, tagliate o bruciate parti del corpo dell'animale prima che questo sia deceduto, ma si dovrà aspettare che l'animale sia freddo.

11. Composizione del Comitato Etico di Certificazione Halal e del Comitato Consultivo

La certificazione Halal è rilasciata dalla CO.RE.IS. ITALIANA, la quale stabilisce il Comitato Etico di Certificazione Halal, composto da responsabili musulmani qualificati sulla dottrina islamica in materia alimentare e sulle sue modalità di traduzione nel contesto attuale. È di pertinenza del comitato sia il lavoro di adattamento dei principi sia tutto il lavoro relativo al rilascio, al mantenimento, alla sospensione e alla revoca del certificato di conformità Halal dei prodotti.

Il Comitato di Certificazione si avvale anche dell'aiuto di un Comitato Consultivo, composto da esperti e consiglieri tecnici.

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 17 / 20

COMITATO ETICO DI CERTIFICAZIONE HALAL

NOME	ORGANIZZAZIONE	FUNZIONE
Imam Yahya Pallavicini	Vicepresidente CO.RE.IS. ITALIANA; membro della Consulta per l'Islam Italiano del Ministero degli Interni	Referente teologico e Direttore del Comitato Etico
Imam Abd al Wadoud Gouraud	Membro d'onore del Consiglio Esecutivo della Lega Internazionale degli Studenti dell'Università Al-Azhar del Cairo; membro dell'Institute des Hautes Etudes Islamiques (IHEI); Imam della moschea "As-Salam" di Vauréal (Parigi)	Referente teologico
Dott. Ahmad Abd al Quddus Panetta	Membro della CO.RE.IS. ITALIANA Project Manager della GENESI – Communication Design	Referente per la comunicazione ed esperto di alimentazione, medicina e salute
Avv. Emanuela Faridah Peruzzi	Responsabile della Commissione Affari Giuridici della CO.RE.IS. ITALIANA	Responsabile verifica aspetti giuridico-legali della certificazione Halal
Prof.ssa Laura Mulayka Enriello	Membro della CO.RE.IS. ITALIANA; Presidente Accademia Studi Interreligiosi I.S.A.	Coordinatrice dei processi di formazione delle risorse umane
Dott. ssa Valeria Aisha Lazzerini	Membro della Commissione Affari Giuridici della CO.RE.IS. ITALIANA; ricercatrice Università Cattolica di Milano	Consulente giuridico-islamico Formatore Ispettori Halal

COMITATO CONSULTIVO

NOME	ORGANIZZAZIONE	FUNZIONE
Dott. Andrea Verme	Qualitalia Sas	Referente tecnico per gli schemi di certificazione

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 18 / 20

12. Descrizione delle aziende che possono richiedere la certificazione

La certificazione Halal Italia è aperta a tutte le aziende del settore agro-alimentare, sia di produzione primaria che di trasformazione o distribuzione, interessate a dimostrare a terzi che i propri prodotti alimentari sono realizzati con ingredienti e con modalità di produzione conformi ai principi della tradizione islamica in materia alimentare. La certificazione può applicarsi esclusivamente ad uno o più prodotti aziendali e non all'intera attività aziendale.

IV **REGOLAMENTO DI CERTIFICAZIONE E DI USO DEL LOGO E DEL MARCHIO**

13. Modalità di rilascio, mantenimento, sospensione e revoca del certificato

Rilascio del certificato

Il certificato Halal è rilasciato dalla CO.RE.IS. ITALIANA alle organizzazioni che ne hanno fatto richiesta, hanno pagato i diritti, hanno sostenuto la verifica ispettiva iniziale (audit) di certificazione ed hanno ottenuto parere positivo dal Comitato Etico di Certificazione Halal della CO.RE.IS.

Il Comitato Etico ha il compito di riunirsi periodicamente per:

- esaminare il disciplinare tecnico
- apportare eventuali modifiche e/o integrazioni al disciplinare
- approvare il disciplinare
- validare e confermare nel tempo la Certificazione Halal e l'utilizzo del relativo marchio
- attuare nel processo di Certificazione Halal gli eventuali adattamenti nella modalità di traduzione e applicazione dei principi della tradizione islamica in materia alimentare

Mantenimento e rinnovo della certificazione

Il certificato Halal ha durata triennale ed è rinnovabile a richiesta dell'azienda certificata. Durante la durata di validità del certificato, l'organizzazione è tenuta a sottoporsi ad audit di mantenimento annuali, attraverso i quali l'auditor verifica la corretta applicazione delle regole Halal e l'idoneità dei prodotti e dei processi.

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 19 / 20

La selezione degli auditors (ispettori) avviene tramite il Comitato Etico di certificazione Halal della CO.RE.IS. Italiana.

Sospensione / ritiro del certificato

Ove le condizioni di mantenimento del certificato non siano rispettate, è possibile sospendere il certificato per un periodo stabilito oltre il quale, se le corrette condizioni di produzione non sono state ripristinate, sarà effettuato il ritiro definitivo della concessione di utilizzo del logo e del marchio.

Durante la sospensione il titolare del certificato non può utilizzare il logo Halal né dichiarare Halal i prodotti che fornisce al proprio cliente. L'utilizzo del logo e del marchio potrà essere ripreso solo in seguito al ripristino delle condizioni di conformità.

In caso di rilevazione di gravi non conformità durante le verifiche di sorveglianza, è possibile ritirare immediatamente il certificato. In caso di ritiro del certificato, l'azienda è tenuta ad informare i propri clienti e non potrà più utilizzare il logo ed il marchio, che dovranno essere eliminati dal materiale informativo, sito internet, fatture e DDT, comunicazioni ai clienti ed altri supporti cartacei o informatici eventualmente utilizzati.

14. Utilizzo del logo e del marchio¹

Le certificazioni halal si riferiscono esclusivamente a uno o più prodotti aziendali per cui l'utilizzo del logo e del marchio Halal Italia, di proprietà della CO.RE.IS. ITALIANA, deve essere esclusivamente dedicato ai prodotti certificati e non può far riferimento all'intera attività aziendale.

Il marchio è rilasciato all'organizzazione che ne ha fatto richiesta solo in seguito all'avvenuta certificazione.

Il logo ufficiale Halal Italia è:



1. Logo = rappresentazione grafica atta a rappresentare, in genere, un prodotto o un marchio di fabbrica. Marchio = qualunque segno suscettibile di essere rappresentato graficamente, in particolare parole, compresi i nomi di persone, disegni, lettere, cifre, suoni, forma di un prodotto o della confezione di esso, combinazioni o tonalità cromatiche, purché siano idonee a distinguere i prodotti o i servizi di un'impresa da quelli delle altre.

> CO.RE.IS. ITALIANA	> DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ HALAL DEI PRODOTTI ALIMENTARI	REV. 001	DATA 30 / 03 / 2009
> HLL 01	RIF. TRADIZIONE ISLAMICA		PAGINE 20 / 20

Logo e marchio Halal Italia

Il logo prescelto unisce la scritta araba “halal” in carattere cufico (forma antica stilizzata che si presta particolarmente all’uso pittografico) a un carattere europeo elegante e di design che riporta la dicitura “Halal Italia”.

Il logo può essere di dimensioni variabili a scelta, purchè mantenga il rapporto esistente tra base e altezza.

I colori sono:

- rosso pantone n. 1807 C
- nero pantone n. 8602 C

È previsto anche l’uso del logo nella versione bianca per gli sfondi di colore scuro.

Utilizzo del logo in etichetta

Il logo Halal può essere riportato in etichetta solo sui prodotti che hanno ottenuto la certificazione Halal. Il marchio ed il logo Halal non possono essere riportati su prodotti non certificati o su materiale informativo che faccia riferimento a prodotti non certificati Halal. Nel caso in cui il marchio ed il logo halal siano utilizzati su materiale pubblicitario aziendale (es. sito internet, carta intestata, fatture, brochure, ecc.), il marchio e il logo devono essere associati alla seguente dicitura: “la certificazione Halal si riferisce esclusivamente ai seguenti prodotti: (segue elenco prodotti certificati Halal)”.

L’etichetta deve essere comunque approvata dal Comitato Etico di Certificazione Halal.

14. Certificato Halal Italia

Il certificato halal è rilasciato all’organizzazione che ne ha fatto richiesta solo in seguito al parere positivo espresso dal Comitato Etico di Certificazione Halal. Sul certificato cartaceo halal (Allegato 1), consegnato dalla CO.RE.IS. all’utente certificato nelle tre versioni, italiana, inglese e araba, sono indicati i seguenti dati:

- Marchio “HALAL ITALIA” in evidenza prioritaria
- Ragione sociale del proprietario del certificato
- Stabilimento di produzione/sito produttivo
- N° di autorizzazione “Halal” concesso dall’Ente preposto al controllo della conformità (CO.RE.IS. ITALIANA)
- Tipologia del prodotto certificato
- Dichiarazione d’uso e validità del certificato
- Data di rilascio del certificato
- Durata della validità del certificato con data di scadenza (triennale).