

# Halal e kosher

## Come ottenere le certificazioni

di **Delia Sebelin**

Le regole alimentari di Corano e Bibbia che le linee produttive devono rispettare.

**A**ccedere a due mercati importanti come quello dei fedeli musulmani e degli ebrei. È l'obiettivo che ha spinto alcuni pastifici italiani a ottenere, per i loro prodotti, le certificazioni religiose halal e kosher. Le prime, si rivolgono ai consumatori musulmani mentre le seconde, ai fedeli di religione ebraica. In un momento di congiuntura come quello che stiamo vivendo, l'industria raccoglie dunque la sfida e decide di conquistare la fiducia di nuovi, potenziali clienti. Da Agnesi a Barilla, da Buitoni a De Cecco passando per Pastificio Andalini, La Molisana e Pasta Zara: tutte certificate kosher. Ora si è aggiunta anche Granoro, che ha ottenuto il via libera pure per la produzione halal. Due attestazioni che si rifanno, con il loro significato, al mondo religioso.

«Vogliamo affermarci - ammette Michele Dell'Aquila, responsabile ufficio esteri di Granoro - come il marchio di riferimento della pasta di semola di grano duro e all'uovo made in Italy dei consumatori di fede ebraica e musulmana, osservanti inclusi». È questa la scommessa che ha spinto il pastificio pugliese a dotarsi delle certificazioni halal e kosher. E aggiunge: «Mentre quest'ultima è già relativamente diffusa nel nostro settore, quella halal è un po' una novità. Se non siamo l'unico pastificio ad averla ottenuta finora in Italia, ci andiamo vicino». Ma sottolinea: «Lungi da noi sfruttare queste nuove certificazioni per alzare i prezzi. Ci aspettiamo piuttosto di poter consolidare la nostra posizione competitiva nei mercati dove vivono importanti comunità musulmane ed ebraiche e in nuovi mercati del Medio Oriente. Insomma, potrebbe essere un'opportunità per proporsi ad una parco di potenziali consumatori che mangiano cibi rigorosamente kosher o halal, e che sino a ieri non avrebbero mai acquistato i nostri prodotti, consumatori più "ortodossi", che vogliono rispettare le regole della propria religione consumando rigorosamente prodotti certificati».

### Potenzialità di business

La scelta di Granoro di guadagnarsi il placet dei





i consumatori di fede musulmana è basata su accurati studi di mercato. La comunità islamica, a livello mondiale, raggiunge oggi quasi i 2 miliardi di persone, un numero che si presenta ancora in crescita. Secondo le statistiche più recenti, in Europa la presenza dei musulmani ha superato i 50 milioni di fedeli e il Vecchio Continente ha sopravanzato, in percentuale, sia il Nord e il Sud America, sia i Paesi del Pacifico. Con questi numeri e la crescita del reddito disponibile, cresce anche la domanda per alimenti che rispettino le norme coraniche, costituiti essenzialmente dai prodotti alimentari halal, vale a dire "leciti" da un punto di vista religioso. Finora questa domanda è stata per lo più soddisfatta attraverso le importazioni dai Paesi islamici, con un settore agroalimentare europeo, e in particolare italiano, sostanzialmente indifferente.

Ad oggi, secondo gli esperti, il commercio internazionale di prodotti alimentari halal è ancora limitato a meno del 10% della sua dimensione potenziale. «Il mercato dei prodotti alimentari a certificazione islamica, sul piano nazionale, è stimato attualmente intorno ai 5 miliardi di euro (50 in Europa)», precisa Ibrahim Ahmad, amministratore di Halal Global, organismo di controllo e certificazione che si occupa di fornire l'attestazione di prodotto halal sia per l'Italia, sia per l'estero.

Dati alla mano, il Vecchio Continente importa 20 miliardi di prodotti certificati halal (che non riguardano solo il cibo ma anche la cosmesi e la farmaceutica) con trend di crescita a doppia cifra. Una domanda quindi in prospettiva molto interessante. Questa richiesta può trovare risposta in molte produzioni made in Italy, anche perché «come in tutto il resto del mondo - sottolinea Ahmad - il prodotto halal è scelto non solo dal consumatore musulmano». Secondo recenti studi, infatti, anche coloro che pongono particolare attenzione nella scelta dei cibi ripongono maggior fiducia nei prodotti a certificazione islamica. E così, gli alimenti halal, come quelli kosher, finiscono per conquistare «un target



*Le modalità di certificazione kosher sono rigidissime e costituiscono una tutela per tutti i consumatori, indipendentemente dalla religione.*

più ampio, non necessariamente legato a un credo religioso», conferma Dell'Aquila. «Perché entrambe le certificazioni richiamano in maniera inequivocabile la parola "purezza" e vengono associate all'idea di controlli severi e di igiene; i prodotti, quindi, offrono ampie garanzie sia per consumatori ebraici e musulmani, sia per i buongustai in generale».

## La pasta "lecita"

I cibi halal, nel credo musulmano, alla continua ricerca della perfezione, simboleggiano la purezza del cibo, elemento necessario per nutrire in maniera lecita l'anima dei praticanti. La certificazione halal garantisce che il prodotto segua i dettami della religione musulmana in tutte le fasi della produzione, del confezionamento e della distribuzione. Il consumatore, musulmano e non, può avere così la certezza che ciò che acquista, garantito halal, rispetti i dettami della *Shari'a* e cioè della religione (Corano, Hadith, Fatwe) e della giurisprudenza islamica. Halal in lingua araba vuol dire "lecito", "permesso", infatti i cibi e i relativi cicli produttivi devono essere controllati per assicurare che non siano presenti sostanze non halal quali, ad esempio, parti del maiale o alcool. «Una pasta halal - spiega Ahmad - è una pasta che è stata prodotta seguendo le regole religiose islamiche in materia di alimentazione. In particolare,

la religione musulmana vieta ai suoi fedeli di consumare maiale e derivati, alcool e carne di animali che non siano stati uccisi secondo un determinato rituale. La pasta halal non potrà dunque contenere, nei ripieni per esempio, materie prime derivanti dal maiale. Esistono poi dei divieti anche per alcuni coloranti o conservanti di origine animale». Ma come



*La pasta sta diventando importante nell'alimentazione islamica, «sia tra i musulmani italiani che tra quelli stranieri», conferma Ibrahim Ahmad.*

## Il mercato halal

in Europa

miliardi di dollari



66,6  
2009

69,3  
2010

nel mondo

miliardi di dollari

634,6  
2009

661,6  
2010

in Italia



Non esistono stime precise sul mercato halal. Ma ci sono 2 milioni di musulmani



% di reddito spesa di generi alimentari

Fonte: Halal Global.

le materie prime siano a loro volta halal e che, durante la produzione, il prodotto non venga a contatto con prodotti che, non essendo halal, potrebbero contaminarlo. Non devono perciò essere utilizzate, ad esempio, macchine all'interno delle quali siano passati degli alimenti non halal, oppure occorre sanificare (attraverso una semplice pulizia approfondita) tali macchine prima del loro utilizzo per la produzione halal».

### Tecnica e simbologia

Ma non è solo una questione di adattamenti tecnici delle procedure e delle linee produttive. Per accostarsi in modo vincente al mercato dei prodotti halal e kosher, occorre

può un pastificio ottenere questa certificazione? La domanda di pasta, infatti, sta diventando sempre più importante nell'alimentazione islamica: «Sia i musulmani italiani che quelli stranieri - conferma Ahmad - oggi la mangiano volentieri». Calcolando poi che «una famiglia musulmana spende circa il 30% del proprio reddito per l'alimentazione, è facile capire come la pasta, fonte proteica nobile e salutare e allo stesso tempo di costo contenuto, ricopra oggi un ruolo di primo piano nell'alimentazione del musulmano».

Come per l'attestazione kosher, anche quella halal «si occupa dell'intera filiera - chiarisce Ahmad - dalle materie prime alla produzione, fino al packaging e alla distribuzione. Occorre infatti controllare che

re maturare una sensibilità nei confronti di quelle prescrizioni di carattere religioso che musulmani ed ebrei sono tenuti a seguire e che hanno anche un importante valore simbolico. Per questo organismi di certificazione come Halal Global o il Consiglio d'Europa per l'halal alimentare (Hfce), con cui ha ottenuto l'attestazione Granoro, offrono al produttore che intenda certificarsi halal una consulenza religiosa, oltre che scientifica e tecnica.

### Costi

Quanto costa ricevere l'attestazione halal o kosher? Per Granoro, che ha già ottenuto diverse certificazioni (può fregiarsi di quella ambientale Iso 14001 e per la sicurezza alimentare Iso 22000, dell'Icea e della

## Musulmani nel mondo

	Popolazione musulmana stimata nel 2009	Percentuale di popolazione di fede musulmana	Percentuale sulla popolazione musulmana mondiale
Asia-Pacifico	972.537.000	24,1	61,9
Medioriente-NordAfrica	315.322.000	91,2	20,1
Africa Sub-sahariana	240.632.000	30,1	15,3
Europa	38.112.000	5,2	2,4
America	4.596.000	0,5	0,3
Totale mondiale	1.571.198.000	22,9	100,0

Fonte: Halal Global.



*Per Granoro, il conseguimento degli attestati di rispetto delle norme kosher e halal non ha richiesto variazione alcuna dei processi produttivi.*

Nop per il biologico e ancora delle Brc e dell'Ifs per l'export), il conseguimento degli attestati di rispetto delle norme kosher e halal non ha richiesto variazione alcuna dei processi produttivi «e anche per questo i prezzi della nostra pasta sono rimasti invariati», precisa Dell'Aquila. Per il pastificio è bastato accettare di sottoporsi ai controlli periodici

e a sorpresa degli incaricati delle due religioni «a dimostrazione di tutta la bontà della nostra filiera produttiva, capace di poter soddisfare anche le richieste più esigenti».

### **La pasta "pura"**

Come per i cibi halal, anche per quelli kosher la domanda è molto interessante. Dalla sede italiana dell'ente di certificazione Usa che ha dato l'attestazione kosher a Granoro, spiegano che «quello del kosher è un segmento di mercato che nel mondo vale 150 miliardi di dollari. Ogni anno 2500 nuovi prodotti diventano kosher».

Kosher significa "valido, adatto, buono" ed è un termine impiegato per definire cibi preparati in conformità con le regole alimentari ebraiche. Queste, affondano le loro radici nella Bibbia e nel rispetto delle leggi della Torah. Tutti i cibi kosher devono essere preparati con ingredienti kosher, e con impianti e macchinari kosher. Solo così possono essere consumati dagli ebrei osservanti. La certificazione si ottiene a seguito di un iter di controllo da parte di un ente rabbinico specializzato, che supervisiona la produzione per garantire la conformità alle regole ebraiche. Il loro rispetto è verificato periodicamente, e la certificazione (che ha una scadenza e va periodicamente ripetuta) può essere revocata in qualsiasi momento.

Sono norme rigidissime («le modalità di certificazione kosher sono più complicate di quelle per la certificazione Halal», ammette Ibrahim Ahmad) e costituiscono una tutela per tutti i consumatori, indipendentemente dalla religione. «È proprio per questo - spiega Dell'Aquila - che con gli anni la certificazione kosher è divenuta un marchio di qualità riconosciuto in tutto il mondo. In alcuni Paesi come l'America, infatti, i maggiori consumatori di prodotti kosher non sono ebrei, ma persone di qualsiasi religione che ricercano in tale marchio una garanzia di qualità e genuinità».

### **Packaging**

Al momento, sui pacchi di pasta Granoro non è riportato nessun simbolo delle due certificazioni, «per pure esigenze commerciali - chiarisce Dell'Aquila - e per non urtare la sensibilità di qualche consumatore». Tuttavia, il pastificio ha dato «piena notizia ai partner commerciali, fornendo loro copia dei certificati ottenuti, in modo che possano eventualmente farli visionare ai clienti finali qualora dovessero riceverne la richiesta». ■■■

Delia Sebelin