

ITER DI CERTIFICAZIONE CON HALAL ITALIA

Estratto del Regolamento di Certificazione R1

Aggiornato in data: 10/05/24

Requisiti dell'azienda

L'azienda interessata ad ottenere la certificazione di conformità halal per i propri prodotti, processi o servizi deve avere un sistema di gestione documentale (manuale e procedure) in accordo con i requisiti di legge, la normativa cogente, gli standard halal applicabili secondo lo schema di certificazione richiesto e i relativi regolamenti.

Invio application form

Il modulo di richiesta della certificazione halal, application form consente di instaurare il primo rapporto tra l'azienda e Halal Italia. Questa fase iniziale è fondamentale per:

- analizzare le esigenze dell'azienda
- fornire un contratto di certificazione e un'offerta economica corrispondenti alla realtà
- ottimizzare i tempi di certificazione anche nelle fasi successive dell'iter

Firma del contratto

Halal Italia propone all'azienda un contratto della durata di tre anni mentre la validità del certificato halal è soggetta a rinnovo annuale. Il contratto di certificazione contiene:

- l'offerta economica relativa a prodotti, processi o servizi da certificare halal
- i costi per l'eventuale estensione del certificato a nuovi prodotti, processi, servizi halal
- i costi relativi a certificati aggiuntivi a quello generale come il certificato per lotto e per l'export
- il riferimento all'application form compilata dall'azienda con i relativi allegati
- la menzione degli standard halal di riferimento e dei relativi schemi di certificazione
- la menzione dei regolamenti Halal Italia applicabili

L'azienda può recedere dal contratto in qualsiasi momento dandone comunicazione scritta, senza essere gravata da penali per il recesso anticipato.

Halal Italia può revocare la certificazione nel caso in cui l'azienda non rispetti determinate condizioni contrattuali. L'azienda e l'Ente di certificazione sono tenute a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione che interessi il contratto di certificazione. Entrambe le parti possono non accettare le variazioni proposte.

Regolamenti di certificazione

Regolamenti generali di Halal Italia applicabili a tutti gli schemi di certificazione:

- R1** – Regolamento di Certificazione
- R2** – Regolamento per l'uso del marchio Halal Italia
- R6** – Regolamento per le analisi di laboratorio

Regolamenti di Halal Italia applicabili secondo determinati schemi di certificazione:

- R3** – Regolamento per la certificazione della macellazione rituale islamica
- R4** – Regolamento per la certificazione di prodotti alimentari halal
- R4A** – Regolamento Additivi non ammessi
- R5** – Regolamento per la certificazione di prodotti cosmetici e per la cura del corpo halal
- R8** – Regolamento per la certificazione halal di dispositivi medici

Pre-audit

Nel caso di complessità dell'azienda (più stabilimenti di produzione, più linee produttive, particolari lavorazioni, ingredienti o materie prime critiche) e per gli impianti di macellazione, Halal Italia effettua una verifica preliminare obbligatoria per valutare la potenziale fattibilità del percorso di certificazione, elaborare un contratto e un'offerta economica corrispondenti alle esigenze dell'azienda.

Analisi documentale

L'azienda invia ad Halal Italia le schede tecniche di prodotti e materie prime dichiarate negli allegati dell'application form, che costituiscono parte integrante del contratto di certificazione. Viene quindi effettuata una prima analisi di prodotti, processi e servizi da certificare halal che si svolge attraverso scambi via e-mail e telefonici (stage 1). Solo in seguito al completamento positivo di questa analisi è possibile procedere con la successiva verifica ispettiva (stage 2). Inoltre, prima dello stage 2, l'azienda redige una **procedura per la gestione delle produzioni** halal e identifica un **"team halal"** adeguatamente formato all'interno del proprio personale.

Verifica iniziale di Certificazione:

Stage 1 - Valutazione documentale

Analisi documentale degli aspetti tecnici di prodotti, processi e servizi.

Per proseguire con l'iter di certificazione è necessario saldare questa fase di lavoro.

Stage 2 - Verifica ispettiva nel sito produttivo

verifica diretta presso i siti produttivi dell'azienda della conformità di prodotti, processi e servizi.

Per proseguire con l'iter di certificazione è necessario saldare questa fase di lavoro.

Riconoscimento di certificati rilasciati da altri enti di certificazione

Halal Italia considera validi i certificati che rispondano a determinati requisiti di qualità e sicurezza alimentare rilasciati da enti riconosciuti. Per i certificati halal, l'ente che li emette deve essere in possesso di un accreditamento islamico internazionale valido relativamente al settore produttivo, allo schema di certificazione e al mercato di destinazione.

Ispezione in azienda

- A.** Halal Italia stabilisce la composizione del **gruppo di verifica ispettiva** e invia all'azienda i nominativi degli ispettori (auditor) che effettueranno la verifica di certificazione.
- B.** Gli auditor e i tecnici di Halal Italia riuniscono al proprio interno le seguenti **competenze**:
- dottrina islamica in materia alimentare, cosmetica e farmaceutica
 - standard di certificazione halal nazionali e internazionali applicati
 - settore produttivo di interesse
 - metodi e modalità di conduzione dell'audit
- Halal Italia richiede ai propri auditor e tecnici di sottoscrivere un modulo con l'**obbligo di riservatezza** su tutte le informazioni dell'azienda delle quali verranno a conoscenza.
- C.** La pianificazione delle verifiche ispettive prevede di concordare in anticipo con l'azienda la data dell'ispezione almeno cinque giorni prima. Viene quindi trasmesso il **piano di audit** da parte del gruppo di verifica ispettiva.
- D.** Le verifiche ispettive nel sito produttivo, le visite di sorveglianza e quelle straordinarie sono strutturate come segue:
- una riunione iniziale con la Direzione e i responsabili dell'azienda per confermare le finalità e le modalità dell'ispezione in relazione al piano di audit precedentemente trasmesso
 - la verifica di procedure, processi e prodotti per i quali è richiesta la certificazione e ai quali è necessario assistere direttamente
 - l'approfondimento di rilievi riscontrati nel corso dell'analisi documentale o di verifiche precedenti
 - una riunione finale per presentare alla Direzione e ai responsabili dell'azienda i risultati e le conclusioni del gruppo di verifica ispettiva in merito alla rispondenza di prodotti, processi o servizi rispetto agli standard di riferimento precisando eventuali *Non Conformità*, *Raccomandazioni* e *Commenti* riscontrati.
- E.** Dopo l'ispezione, entro pochi giorni, Halal Italia invia all'azienda il **rapporto di audit** che descrive i risultati della verifica ispettiva con le eventuali *Non Conformità*, *Raccomandazioni* e *Commenti* riscontrati. L'azienda è tenuta a sottoscrivere il rapporto di audit per presa visione e accettazione ritrasmettendolo ad Halal Italia.
- F.** A fronte del rilascio di *Non Conformità* e di *Raccomandazioni*, l'azienda deve inviare ad Halal Italia, nei tempi concordati e sull'apposita modulistica, l'analisi delle cause, i trattamenti e le **azioni correttive** emerse dai rilievi, indicando la tempistica di attuazione. L'Ente di certificazione valuta ed approva le azioni correttive proposte e, qualora non le ritenga adeguate, ne informa per iscritto l'azienda per le revisioni necessarie.

Per proseguire con l'iter di certificazione è necessario saldare questa fase di lavoro.

Responsabilità e obblighi

L'azienda è responsabile dell'osservanza delle disposizioni legislative in vigore relative ai propri prodotti, processi o servizi con esclusione di qualsiasi responsabilità od obbligo di garanzia da parte di Halal Italia. L'azienda si impegna a garantire la completezza e veridicità dei documenti e delle informazioni trasmesse all'Ente di certificazione. Halal Italia è espressamente esonerata da ogni responsabilità per danni dovuti alla mancata o incompleta comunicazione di dati, come pure nel caso che gli stessi non corrispondano alla reale situazione aziendale.

Protezione dei dati personali e societari

Halal Italia garantisce la riservatezza e cura dei dati dei quali verrà a conoscenza o in possesso, che saranno trattati secondo la vigente normativa sulla privacy (D.Lgs. 196/2003 e succ. mod.) e in conformità con la norma di accreditamento per Enti di certificazione halal UAE.S 2055-2, GSO 2055-2.

Uso del marchio Halal Italia



Il marchio Halal Italia può essere utilizzato solo e soltanto su etichette e materiali di comunicazione ricollegabili a brand di proprietà dell'azienda intestataria della certificazione e inseriti nel relativo contratto. Dopo la verifica ispettiva (stage 2), Halal Italia verifica la bozza del packaging dei prodotti su cui è stato inserito il marchio di certificazione prima della decisione per l'emissione del certificato. Solo dopo il rilascio del certificato l'azienda è autorizzata a utilizzare e stampare il marchio Halal Italia sui prodotti e sui materiali aziendali.

Consigli per evitare gli errori comuni nell'uso del marchio Halal Italia:

- non deve essere più grande del marchio aziendale o del marchio dei prodotti
- non può essere usato sui biglietti da visita aziendali e sulla carta intestata dell'azienda
- non deve essere deformato
- non deve riportare il sito web «halalitalia.org»
- non deve essere inserito all'interno di forme che ne alterino la struttura facendolo apparire come un marchio diverso
- non si possono usare bollini adesivi con il solo marchio Halal Italia

Rilascio del certificato halal

Esito audit

In assenza di Non conformità o Raccomandazioni oppure in seguito alla risoluzione delle stesse, la documentazione dell'azienda viene esaminata dal Comitato di Decisione per la Certificazione di Halal Italia che decide per l'emissione del certificato halal.

Sospensione

Nel caso di situazioni indebite il Comitato di Decisione per la Certificazione può sospendere la validità della certificazione per un periodo di tempo determinato. La sospensione può riguardare solamente una parte tra i prodotti, processi o servizi certificati.

Decisione

Il certificato di conformità halal viene emesso:

- all'esito favorevole dell'esame della pratica da parte del Comitato di Decisione per la Certificazione
- al pagamento da parte dell'azienda del corrispettivo economico stabilito nel contratto.

Riattivazione

La certificazione può essere riattivata se vengono rimosse le cause che hanno portato alla sospensione, come per esempio il saldo degli importi pendenti o la risoluzione delle Non conformità riscontrate.

Mantenimento

La certificazione Halal Italia ha validità annuale dalla data di emissione riportata sul certificato ed è soggetta a verifiche di sorveglianza da programmare annualmente presso il sito produttivo dell'azienda.

Revoca

Nei casi in cui l'azienda non abbia eliminato nei modi e nei tempi stabiliti le condizioni che hanno portato alla sospensione del certificato halal, questo viene revocato da parte del Comitato di Decisione per la Certificazione. Ne consegue che anche il contratto tra Halal Italia e l'azienda si intende risolto.

Appelli e reclami

Halal Italia prende in considerazione le richieste e i reclami delle aziende riguardo alle decisioni adottate in merito alla concessione, sospensione, ritiro della certificazione nelle seguenti modalità:

1. l'azienda dovrà inviare una lettera a customer@halalitalia.org all'attenzione del Responsabile Qualità di Halal Italia
2. la lettera, firmata dal legale rappresentante, dovrà riportare i riferimenti dell'azienda, l'oggetto e le ragioni del ricorso con eventuali allegati a sostegno delle motivazioni addotte
3. un'apposita commissione d'appello costituita da membri che non abbiano partecipato alle attività di audit e decisione sulla certificazione svolge le opportune indagini, verifica le motivazioni dell'azienda e riesamina i provvedimenti adottati da Halal Italia
4. alla fine dell'iter di gestione del reclamo Halal Italia invia una comunicazione scritta all'azienda circa l'esito delle indagini e degli eventuali nuovi provvedimenti.