



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Ufficio 2

Via Giorgio Ribotta 5- 00144 Roma

Trasmissione elettronica
N.
prot. DGISAN in Docsa/PEC

ASSESSORATI ALLA SANITA'
REGIONI E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
SERVIZI VETERINARI
SERVIZI MEDICI
LORO SEDI

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
SEDE

E p.c.

Associazione del settore delle carni di e dei
prodotti di tutte le specie animali inclusi i
consorzi

Associazione del settore del latte, dei relativi
prodotti inclusi i consorzi

Associazioni del settore della pesca e dei
relativi prodotti

Associazione del settore delle uova e degli
ovo-prodotti

Associazioni halal

UNIONALIMENTARI
legale@unionalimentari.com

UNIONFOOD
unionfood@unionfood.it

ANCIT
ancit@conservieriittici.it

DGSAF
Uff.1

OGGETTO: Export Emirati Arabi Uniti. Procedura per l'exportazione degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano e certificazione halal- III

Si fa seguito alle note di questo ufficio N° 9710 datata 12/03/2021 e N° 8737 datata 08/03/2021 concernenti l'oggetto per fornire ulteriori elementi di informazione sulla procedura dell'export dei prodotti alimentari destinati al consumo umano nonché sulla certificazione halal.

A tal proposito, si allegano i seguenti opuscoli esplicativi predisposti dall'Agenzia ICE di Dubai (Agenzia per la promozione all'estero e l'internalizzazione delle imprese italiane):

- "Normativa per l'importazione di prodotti agroalimentari negli EAU"; (all.1)
- “ La certificazione halal” (all.2)

In merito alla anzidetta procedura di certificazione halal, come da indicazioni delle competenti autorità emiratine, si precisa che non esiste una lista ufficiale di prodotti che devono essere certificati halal. La certificazione si applica ai prodotti di origine animale e vegetale, alle bevande (aceti e bevande non alcoliche), ai prodotti finiti, alle materie prime nonché ai processi produttivi produzione e persino a vari servizi.

Per quanto riguarda i prodotti di origine vegetale, quelli freschi non sono soggetti a tale certificazione. La certificazione halal può essere richiesta anche dai produttori di pasta o di farina come “garanzia di non contaminazione” e in qualità di conferma della "pulizia" del prodotto da ingredienti illeciti (*haram*).

Nel chiedere a codesti Assessorati di voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi veterinari nonché quelli Medici delle ASL territorialmente competenti nonché Enti ed operatori interessati, si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Massimo Casciello)

Referente:
Dr.ssa Alessia Garofano
DGSAN- Uff. 2
Tel: 06.5994.6921
e-mail a.garofano@sanita.it



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Italian Trade Commission
Trade Promotion Office of the Italian Embassy
Dubai Office for the UAE, Oman & Pakistan



NORMATIVA IMPORTAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI VERSO GLI EAU

January 2018

PANORAMICA GENERALE

Gli Stati membri del **GCC** (Gulf Cooperation Council: Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti, Kuwait, Qatar, Sultanato dell'Oman e Bahrein) a partire dal 1992 hanno intrapreso un iter legislativo che è culminato nel 2003 con la promulgazione e l'implementazione della **Legge Doganale Unificata** degli Stati membri del GCC, volta alla **creazione di un mercato comune e alla rimozione dei confini doganali all'interno di questi Stati**. La normativa in questione si basa su due concetti fondamentali:

- un **sistema unificato di tariffe** applicabili sui beni provenienti dagli Stati extra GCC
- un concetto del “**primo punto di entrata della merce**” per la riscossione dei dazi, che andranno poi versati allo Stato di destinazione finale della merce.



IMPORTAZIONE/RIESPORTAZIONE NEGLI EMIRATI ARABI UNITI

Le attività di importazione e di ri-esportazione dei generi alimentari sono considerate di vitale importanza per l'economia di Dubai. L'Emirato è diventato il centro del commercio internazionale di tutto il Medio Oriente, considerando le grosse quantità di prodotti che, ogni anno, vengono importate e riesportate attraverso i vari porti. La gestione di un così alto volume non sarebbe stata possibile senza l'elaborazione di procedure di controllo e senza l'istituzione di un' autorità competente, volte a garantire sicurezza e qualità e allo stesso tempo assicurare una facile gestione normativa del commercio dei prodotti alimentari. Ed è proprio la Municipalità di Dubai ad avere questo ruolo che, attraverso un dipartimento interamente dedicato al commercio alimentare, garantisce la sicurezza dei consumatori attraverso il controllo del rispetto delle norme vigenti.

Merce in transito.

Il flusso delle importazioni può essere suddiviso in tre categorie principali:

1. IMPORTAZIONE DESTINATA AL MERCATO LOCALE.

Il dazio doganale viene applicato sul valore della merce proveniente da paesi extra GCC.

2. IMPORTAZIONE per RIESPORTAZIONE.

Beni che entrano nei GCC con l'obiettivo di essere riesportati. I dazi doganali vengono versati sotto forma di deposito e rimborsati al momento di comprovata e avvenuta riesportazione dei beni dal paese.

3. IMPORTAZIONE TEMPORANEA.

Beni arrivati da paesi extra GCC per fiere/eventi o progetti/ricerche scientifiche. I dazi doganali vengono versati sotto forma di deposito e rimborsati al momento del rimpatrio dei beni stessi.

Aliquota

Il dazio doganale corrisponde al 5% del valore c.i.f. dei beni ad eccezione di:

- **tabacco:** 100%
- **vino e bevande alcoliche:** 50%
- **free zones** (zone di libero scambio): merce non soggetta a dazi doganali, in quanto destinate alla riesportazione.

Esenzioni

- Beni per i quali è stato raggiunto un accordo sulla propria esenzione e elencati nella Tariffa dell'Unione Doganale.
- Beni importati da corpi diplomatici, consolati, organizzazioni internazionali.
- Beni importati da Forze Armate e Forze di Sicurezza Interne di ogni singolo stato GCC.
- Effetti personali: è richiesta copia del passaporto (documento attestante la residenza) e documento di ispezione.
- Beni importati per società caritatevoli riconosciute dal Governo dello stato GCC ospitante.

DISTRUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI

L'azienda che intende avviare una pratica di distruzione di qualsiasi prodotto alimentare deve presentare una richiesta tramite il Sistema FIRS. Diversi i motivi per i quali si può avviare tale pratica, ovvero in caso di cibi scaduti, danneggiati o avariati, oppure una volta importati, risultano non adatti al consumo o semplicemente non conformi agli standard vigenti.

Questi prodotti devono essere riesportati al paese di origine e non distrutti negli Emirati, se non a seguito di autorizzazione ufficiale proveniente dal **Food Control Department**.

Questo tipo di richiesta va avviata tramite il sistema FIRS.

Nessuna azienda ha il diritto di distruggere alcun prodotto alimentare senza aver ottenuto l'approvazione da parte della sezione commerciale per l'alimentare, in quanto tali prodotti devono essere riesportati e non possono essere distrutti a Dubai. Ad autorizzazione concessa, la distruzione deve avvenire sotto la stretta supervisione di un incaricato della sezione commerciale alimentare di Dubai.

NORME PER L'IMPORTAZIONE DEI GENERI ALIMENTARI

Le norme per l'importazione vanno applicate a tutti i lotti alimentari consegnati nei porti di Dubai e devono essere osservate da tutti gli operatori di categoria muniti di licenza di attività nel settore agroalimentare.

Prima di importare/esportare qualsiasi prodotto bisogna assicurarsi che:

- A. sia stato registrato presso la Municipalità di Dubai nel sito di E-Government. Questa registrazione comporta l'osservazione di precise norme, ovvero:
 - ✓ richiesta elettronica effettuata tramite l'accesso al portale della Municipalità **www.dm.gov.ae**. Sarà necessario creare un "profilo" al quale accedere con le credenziali ricavate dalla registrazione (username e password) e seguire le istruzioni;
 - ✓ un rappresentante dell'azienda dovrà presentarsi presso l'ufficio di Karama e consegnare la copia della licenza commerciale, il numero di protocollo della registrazione ed il timbro.

- B. Sia stato attivato il servizio di importazione/riesportazione tramite il **Sistema FIRS, Food Import & Re-Export System**, programma che appartiene alla sezione di controllo. Per registrarsi è necessario quanto segue:
 - o Registrazione sul portale dell'e-government (vedi sopra).
 - o Invio di una copia della licenza commerciale della società.
 - o Numeri di telefono e di fax della società., nonché email della stessa.
 - o Numero della casella postale della società.
 - o Nome e numero di cellulare del rappresentante della società.
 - o Ubicazione dei magazzini (area, strada etc.).
 - o Telefono e fax del magazzino (magazzini).

- C. Si sia ottenuta approvazione delle etichette dei prodotti non stati registrati in precedenza (consultare il capitolo dedicato alle norme per l'etichettatura).

Esistono due tipi di importazioni per le quali si effettua una richiesta, **ovvero importazioni alimentari destinate al mercato locale e quelle destinate alla riesportazione.**

Importazione destinata al mercato locale

Nel momento in cui la consegna arriva al porto di entrata l'importatore deve trasferire la partita alla sezione commerciale di ispezione del porto. Tutti i prodotti importati devono essere accompagnati dai seguenti documenti:

- **Polizza di carico** (Bill of lading).
- **Ordine di Consegna** (solo in caso di container)
- **Certificato Fitosanitario** approvato dall'autorità sanitaria governativa del paese di origine.
- **Distinta del contenuto** (packing list).
- **Documenti di Certificazione Halal**, emessi da un'organizzazione islamica. Il certificato deve essere approvato dalle Autorita' Emiratine (Consolati o Ambasciate)
- **Eventuali certificazioni sanitarie aggiuntive** che possono essere richieste in caso di diffusione di epidemie internazionali (come OGM-Free, influenza aviaria, etc.)

Possono verificarsi casi in cui il prodotto venga trattenuto presso il porto di entrata (stop delivery). Questa condizione si presenta quando:

- il certificato fitosanitario (o una sua copia) non viene presentato;
- non viene fornito il documento di certificazione Halal (o una sua copia) in caso di carni, pollami e prodotti derivati;
- l'intera spedizione raggiunge il porto di entrata in condizioni insoddisfacenti;
- la partita presenta chiari segni di infestazioni da parassiti;
- l'importatore e' nella lista nera a causa di violazioni;
- vi è un ordine amministrativo a bandire l'importatore;
- l'importatore non possiede una licenza commerciale legata ai prodotti agroalimentari.

Ulteriori documenti di accompagnamento, richiesti in Inglese o in Arabo:

a. Fattura Commerciale

- Deve contenere i seguenti elementi: destinatario, data di emissione e numero progressivo, data dell'ordine, descrizione della merce e codice armonizzato (HS), valore della merce (CIF), numero dei colli e peso lordo, peso netto e numero di pezzi, porto di destinazione, ammontare spese di trasporto, ammontare spese di assicurazione, condizione di pagamento, attestazione congruità del prezzo a cura della Camera di Commercio.
- Deve essere certificata dalla Camera di Commercio.
- Tre documenti originali e due copie non negoziabili inviati dallo spedizioniere.
- Deve contenere la seguente dichiarazione:

“The goods are neither of Israel origin nor do they contain Israeli materials nor are being exported from Israel”.

b. Certificato d'origine

- Emesso dalla Camera di Commercio.
 - Tipo di prodotto
 - Quantità e Peso Netto
 - Paese di Origine

Queste informazioni devono anche figurare su ogni collo.

c. Fitosanitario (Phytosanitary Certificate)

Per piante, fiori e semi.

d. Certificato di analisi

Per i prodotti chimici e farmaceutici.

- Il Consolato legalizza solo set di documenti composti da almeno 1 Certificato di Origine e 1 Fattura.
- Per merce alimentare o che entra in contatto con prodotti alimentari potrebbero richiedere a destino anche il certificato di analisi vistato dalla Camera di Commercio Italiana o dalla Prefettura e dall'Ambasciata
- Il Consolato trattiene 1 fotocopia della Fattura

FATTURA E CERTIFICATO DI ORIGINE

Fattura e C.O. devono essere vidimati solo dalla Camera di Commercio prima della legalizzazione presso il Consolato.

Limitazioni

L'importazione di prodotti alimentari è libera e senza restrizioni quantitative.

- **Restrizioni:** non esistono particolari restrizioni alle importazioni, eccetto per beni di natura particolare (per cui serve un permesso specifico) tra cui prodotti farmaceutici, fertilizzanti e prodotti chimici, sementi.
- Carni di maiale ed alcol (che possono essere importati solo da distributori autorizzati, muniti di licenza speciale).

L'importazione delle bevande alcoliche è soggetta a licenza d'importazione rilasciata dall'Economic Development Department di ciascun Emirato ad eccezione dell'Emirato di Sharjah che ne ha proibito l'importazione, la commercializzazione e il consumo nei propri territori. L'Emirato di Sharjah ha inoltre proibito l'importazione e la rivendita della birra analcolica.

- droghe e prodotti derivati, materiale non conforme ai principi di morale islamica.

Sistemi di pagamento

Tutte le forme di pagamento sono ammesse. La più utilizzata e consigliabile è quella effettuata a mezzo di lettera di credito irrevocabile e confermata. L'emissione di assegni a vuoto è perseguita penalmente.

Altri requisiti

- Importatore / distributore / agente locale: L'azienda esportatrice deve corrispondere con un operatore registrato presso la locale Camera di Commercio.
- E' consigliabile spedire alle Autorità Sanitarie del paese destinatario un campione dei prodotti per ottenerne il nullaosta.

ADDITIVI ALIMENTARI BANDITI NEGLI EMIRATI

CODICE	NOME
E 104	giallo di chinolina
E 105	giallo solido A B
E 107	giallo 2G
E 123	amaranto
E 124	Rosso cocciniglia A (Ponceau 4 R)
E 127	eritrosina
E 131	Blu patent V
E 142	Verde acido brillante S
E 924	Bromato di potassio
E 952	Ciclamato: dolcificante intenso ed estremamente dolce
E 1510	Etanolo (alcohol)

L'aggiunta di alcol a qualsiasi prodotto alimentare non è consentita. Tuttavia, se la presenza di alcol è dovuta a processi naturali, come ad esempio per i succhi, è accettabile nei limiti indicati dalle norme applicabili negli Emirati. Se un prodotto contiene carne di maiale o derivati deve essere visibilmente indicato sull'etichetta (non solo nella sezione dedicata agli ingredienti). È utile ricordare che questi prodotti necessitano di una autorizzazione alla vendita speciale e possono essere commercializzati da operatori in possesso di tale documento.

Inoltre, gli additivi autorizzati nel Golfo devono essere specificati con nome e numero di codificazione internazionale, come elencati nella tabella.

IMPORTAZIONE DESTINATA ALLA RI-ESPORTAZIONE

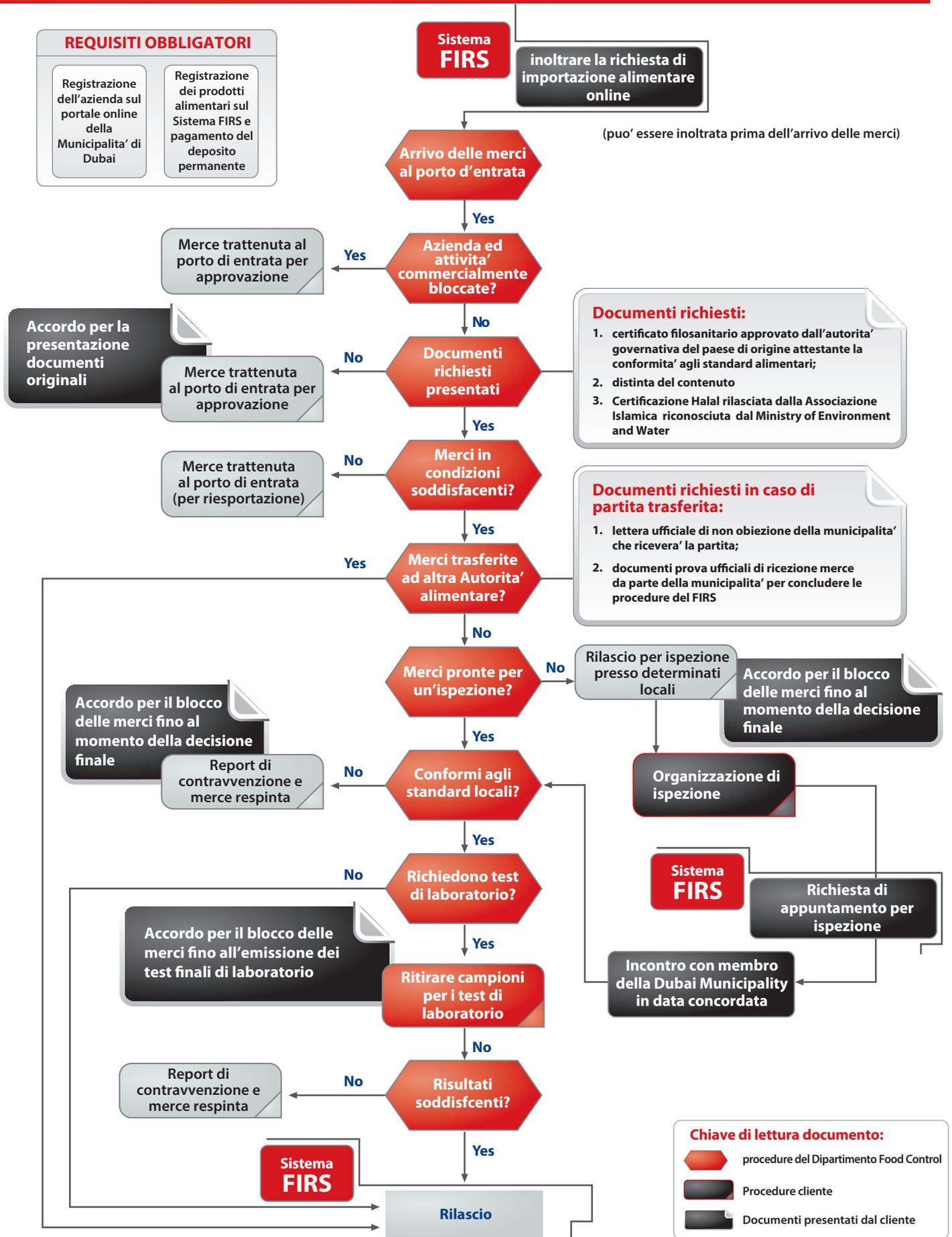
Le spedizioni alimentari importate per la "sola riesportazione" avvengono in base alle seguenti condizioni:

L'azienda importatrice garantisce di riesportare l'intera partita alimentare tramite una richiesta di "importazione per riesportazione". Questa pratica deve includere un certificato sanitario per ottenere una lettera di **NO OBJECTION** che dovrà essere emessa all'arrivo dalle autorità portuali competenti. L'azienda ha dunque 45 giorni a disposizione per riesportare la partita ricevuta, prorogabile dalla Sezione di Controllo del Commercio alimentare. Bisogna inoltre ottenere un Certificato di Uscita a seguito della pratica di esportazione.

CONTATTI UTILI

PAESE	ENTE GOVERNATIVO	TELEFONO	FAX
EMIRATI ARABI UNITI	Federation of the U.A.E. Chambers of Commerce, Industry and Agriculture P.O. Box 8886 – Dubai fccidxb@emirates.net.ae	+971 4 295 55 00	+971 4 294 12 12
	Ministry of Economy & Commerce P.O. Box 901 – Abu Dhabi	+971 2 626 50 00	+971 2 626 00 00
	Dubai Municipality Public Health Department P.O. Box 67 – Dubai foodcontrol@dm.gov.ae	+971 4 206 42 04	+971 4 222 15 13

PROCEDURA PER IL RILASCIO DEGLI ALIMENTI IMPORTATI



PROCEDURE GENERI ALIMENTARI

Include le procedure di etichettatura e registrazione del codice a barre nel sistema FIRS

PROCEDURE AZIENDA

L'azienda ricevente deve essere in possesso di licenza commerciale per prodotti alimentari o commerciale generale ed emessa dall'Autorita' governativa locale (EAU)

APPROVAZIONE ETICHETTE

Richiesta che garantisce la conformita' delle etichette agli standard locali vigenti

La consegna delle etichette campioni o finali deve essere effettuata online

REGISTRAZIONE DELL'AZIENDA NEL PORTALE E-GOVERNMENT

E' richiesta la copia della licenza commerciale insieme al modulo di registrazione timbrato, disponibile sul portale della Dubai Municipality – Ufficio Principale Tawar Centre – Karama Centre

REGISTRAZIONE CODICI A BARRE

Etichette campioni o finali selezionate e registrate nella banca dati del sistema

Karama Centre Tel. 04-3374800

Dubai Flower Centre Tel. 04-2163485

ATTIVAZIONE DEL SISTEMA FIRS E TRAINING RAPPRESENTATE AZIENDALE

Sono richiesti i contatti aziendali e del rappresentate unitamente alla copia della licenza commerciale

TEST DI LABORATORIO

I test di laboratorio, necessari per il controllo di conformita' agli standard locali vigenti, sono a carico dell'azienda ricevente.

*I campioni da analizzare verranno selezionati dall'ufficiale di competenza locale (EAU)

DEPOSITO

Il deposito fisso per un numero illimitato di consegne equivale ad AED15,000. La somma deve essere versata in contanti, carta credito o assegno a nome del direttore (gli assegni aziendali non verranno accettati)

Karama Centre Tel. 04-3374800

DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO DEI LOTTI IMPORTATI:

- a. Certificato sanitario approvato dall'autorita' governativa del paese di origine attestante la conformita' agli standard alimentari;
- b. Distinta del contenuto;
- c. Certificazione Halal rilasciata dalla Associazione Islamica riconosciuta dal Ministry of Environment and Water;

NOTE: l'approvazione dei lotti importati e' soggetta alle circolari amministrative ministeriali redatte in relazione alle procedure dei bandi temporanei o permanenti.

Registrazione dei prodotti alimentari e valutazione di conformita' delle etichette (FIRS)

PREMESSA

La Gulf Standard GSO 9/2007 rappresenta la normativa vigente che regola il processo di etichettatura dei generi alimentari negli UAE. Secondo l'attuale contesto normativo non sussistono limitazioni all'importazione di prodotti alimentari, eccetto alcune restrizioni specifiche, applicabili principalmente a prodotti quali la carne di maiale e le sostanze alcoliche (che possono essere importate solo da distributori autorizzati). Dal 2008, il governo locale ha stabilito che la lingua ufficiale applicata per l'etichettatura dei prodotti alimentari è l'arabo. Pertanto, sulla base della normativa sopra citata, l'etichetta di un prodotto destinato all'importazione deve riportare una serie di informazioni obbligatorie, tra cui, la lista degli ingredienti in arabo (il testo in arabo può essere stampato su un adesivo, non deve essere necessariamente parte del packaging originale), nonché in inglese o in italiano o entrambi, a seconda della provenienza del prodotto in questione. Risulta, inoltre, obbligatorio fare riferimento anche a date di produzione e scadenza (formato gg/mm/anno) che non possono essere scritte a mano, ma devono essere stampate sulla scatola, nonché al paese di origine e al nome e indirizzo del produttore/esportatore/distributore. La lista degli ingredienti non deve indicare alcun contenuto di alcol. Infine, ricordiamo che deve essere rilasciata una "Certificazione Halal" da un Comitato Etico composto da musulmani competenti in materia alimentare della dottrina islamica. In via generale, non sono considerati Halal tutti le carni provenienti da animali già morti al momento della macellazione, il sangue, le carni di maiale e di animali la cui macellazione e' stata eseguita senza il relativo rituale religioso.

Il Sistema FIRS (Food Import & Re-Export System) per la registrazione dei prodotti alimentari e valutazione di conformita' delle etichette

1. Sistema per l'Importazione/Riesportazione dei generi alimentari (Food Import Re-Export System, FIRS)

Il Sistema per l'importazione/riesportazione (FIRS) e' considerato uno dei piu' importanti portali offerti dalla Municipalita'di Dubai attraverso il quale e' possibile accedere a tutti I servizi relativi agli scambi commerciali relativi ai generi alimentari.

In particolare, il sistema:

- mette a disposizione tutti i servizi forniti dalla Sezione Controlli del Commercio Alimentare, quali: importazione prodotti, importazione prodotti per riesportazione, approvazione etichette, certificati sanitari, richieste eliminazione cibi ed emissione di relativi certificati;
- offre la possibilita' di accedere a circolari ed informazioni utili ai commercianti ed utenti del settore;
- permette la consultazione e la gestione del portale da ogni parte del mondo e consente l'invio di documentazioni importanti;

- e' un portale interamente elettronico, a partire dall'inoltro della richiesta fino al pagamento di ogni singola transazione;
- offre un sistema avanzato di "campionatura" che si basa sull'analisi di potenziali rischi di ogni singolo prodotto alimentare, assicurando una completa integrazione con il sistema elettronico del Laboratorio di Analisi Agroalimentare e Ambientale. Cio' facilita la precisione dei test di laboratorio sulla campionatura presentata.



MODALITA' DI REGISTRAZIONE

Come effettuare la registrazione:

Step 1: collegarsi al sito web ufficiale della Dubai Municipality

- Accedere con le proprie credenziali username e password al sito del Dubai Municipality: www.dm.gov.ae



Municipality Business

- Events
- Media Center
- Our Projects
- Contracts and Purchasing
- Legislations
- Health and Public Safety
- Food Control
- Planning and Construction
- Accreditation and Conformity
- Dubai Central laboratory
- Environment And Coasts

Login

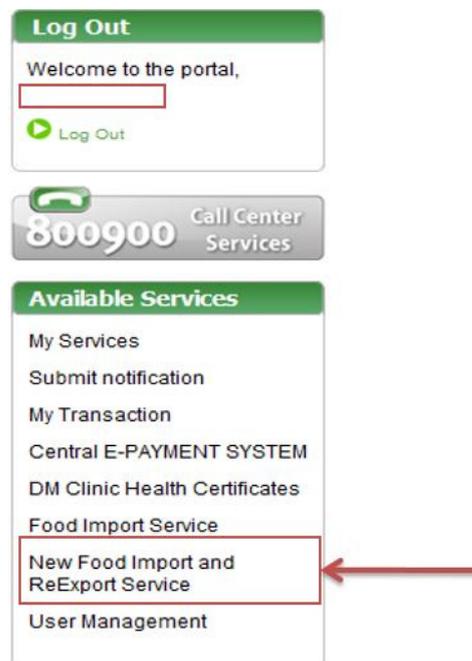
User ID

Password

? Register Login ▶

800900 Call Center Services

Step 2: cliccare su Food Import Re-export Services (Servizi per Importazione/Ri-esportazione dei generi alimentari)



Log Out

Welcome to the portal,

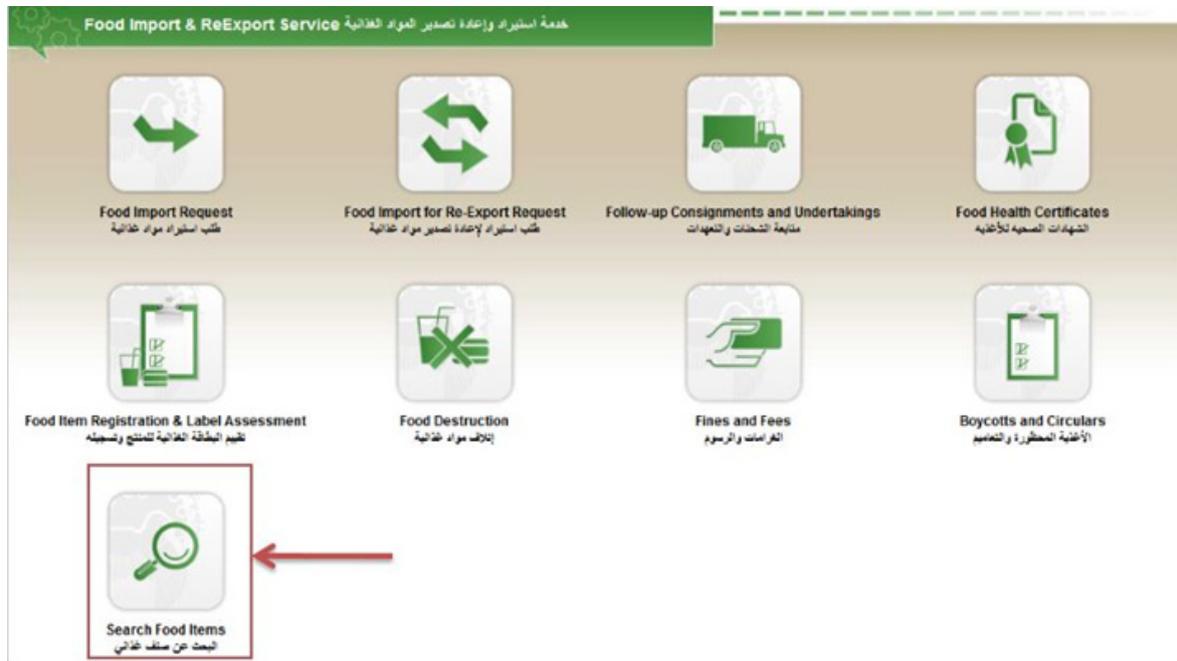
▶ Log Out

800900 Call Center Services

Available Services

- My Services
- Submit notification
- My Transaction
- Central E-PAYMENT SYSTEM
- DM Clinic Health Certificates
- Food Import Service
- New Food Import and ReExport Service**
- User Management

Step 3: individuare il prodotto alimentare prima di procedere con la richiesta di registrazione



Step 4: inserire il codice a barre e cliccare su "ricerca"

Main Menu »

Item Search Criteria	
Item Barcode	<input type="text" value="955538105754"/>
Trade Name	<input type="text"/>
Description [وصف الصنف]	<input type="text"/>
Weight	<input type="text"/>
Brand Name [العلامة التجارية]	<input type="text"/>
Type Of Package	Select Package Type ▾
Country of Origin	Select Country ▾
Group	Select Group ▾
Category	Select Category ▾
Sub Category	Select Sub Category ▾

A red arrow points to the "Item Barcode" input field, and another red arrow points to the "Search" button.

Step 5: l'esito della ricerca mostra che il prodotto e' gia' stato registrato e dunque la richiesta effettuata per lo stesso barcode sara' respinta

Main Menu »

Item Search Criteria

Item Barcode

Trade Name

Description [وصف المنتج]

Weight

Brand Name [الماتمة التجارية]

Type Of Package

Country of Origin

Group

Category

Sub Category

Items List

Bar Code	Description	Trade Name	Brand Name	Group	Category	Subcategory	Country	Package Type	Net Weight
955538105754	palm oil	100% Pure Veetable Cooking Oil	Sol Fresh	Oils, Fats, And Products	Vegetable Oil	palm oil	Malaysia	Plastic Bottle	1.8

Condizione 1: se si procede per un prodotto che risulta essere gia' registrato, il risultato sara' il seguente:

- La richiesta sara' ricevuta dal Sistema FIRS e direttamente respinta dallo stesso:

Label Assesment Remarks

Action Date

Request Status

Remarks

The item is already registered

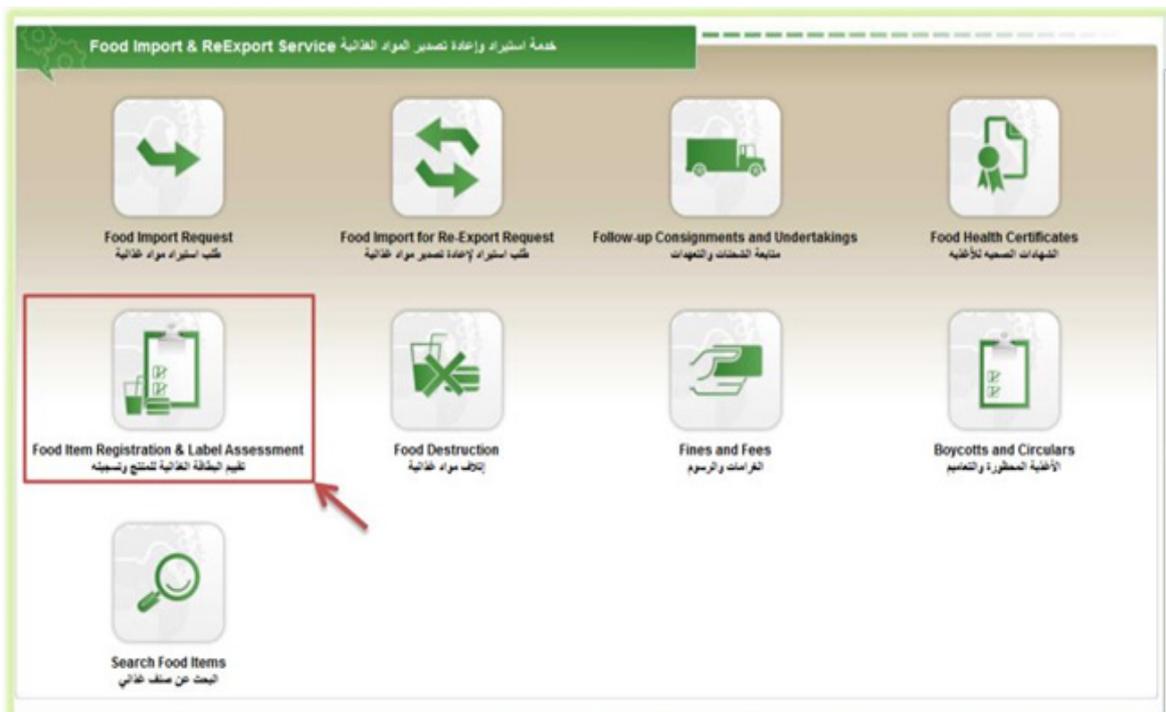
↑

Step 6: una volta verificato che il prodotto non e' stato precedentemente incluso nella banca dati FIRS

Item Search Criteria	
Item Barcode	<input type="text" value="9555538105730"/>
Trade Name	<input type="text"/>
Description [وصف الصنف]	<input type="text"/>
Weight	<input type="text"/>
Brand Name [العلامة التجارية]	<input type="text"/>
Type Of Package	Select Package Type
Country of Origin	Select Country
Group	Select Group
Category	Select Category
Sub Category	Select Sub Category

Items List

si puo' allora procedere con la **Registrazione e Valutazione di Conformita' delle etichette**



Step 7: nuova richiesta di registrazione



Step 8: selezionare il tipo di richiesta per la quale si vuole procedere:

- **registrazione dei prodotti alimentari e valutazione di conformita' delle etichette** (Food Item Registration and Label Assessment): questo tipo di richiesta include entrambe le procedure di valutazione di conformita' delle etichette e di registrazione prodotti, soggette a determinate condizioni;
- **valutazione etichette (Food Label Assessment)**: verifica la sola conformita' agli standard vigenti;
- **registrazione prodotti alimentari (Food Items Registration)**: include la sola registrazione nel sistema FIRS senza tener conto delle procedure delle etichette e degli standard vigenti.



Condizione 2: una corretta selezione del tipo di richiesta da inoltrare e' estremamente importante, in quanto, ad esempio, una volta selezionato "registrazione prodotti e valutazione conformita' delle etichette", non si possono inoltrare ulteriori richieste per registrazione prodotti e per valutazione etichette in maniera indipendente.

Step 9: compilare tutti i campi obbligatori

The screenshot shows a web form titled "Enter Food Items Details". A note at the top states: "Fields marked with (*) are mandatory." The form contains the following fields and values:

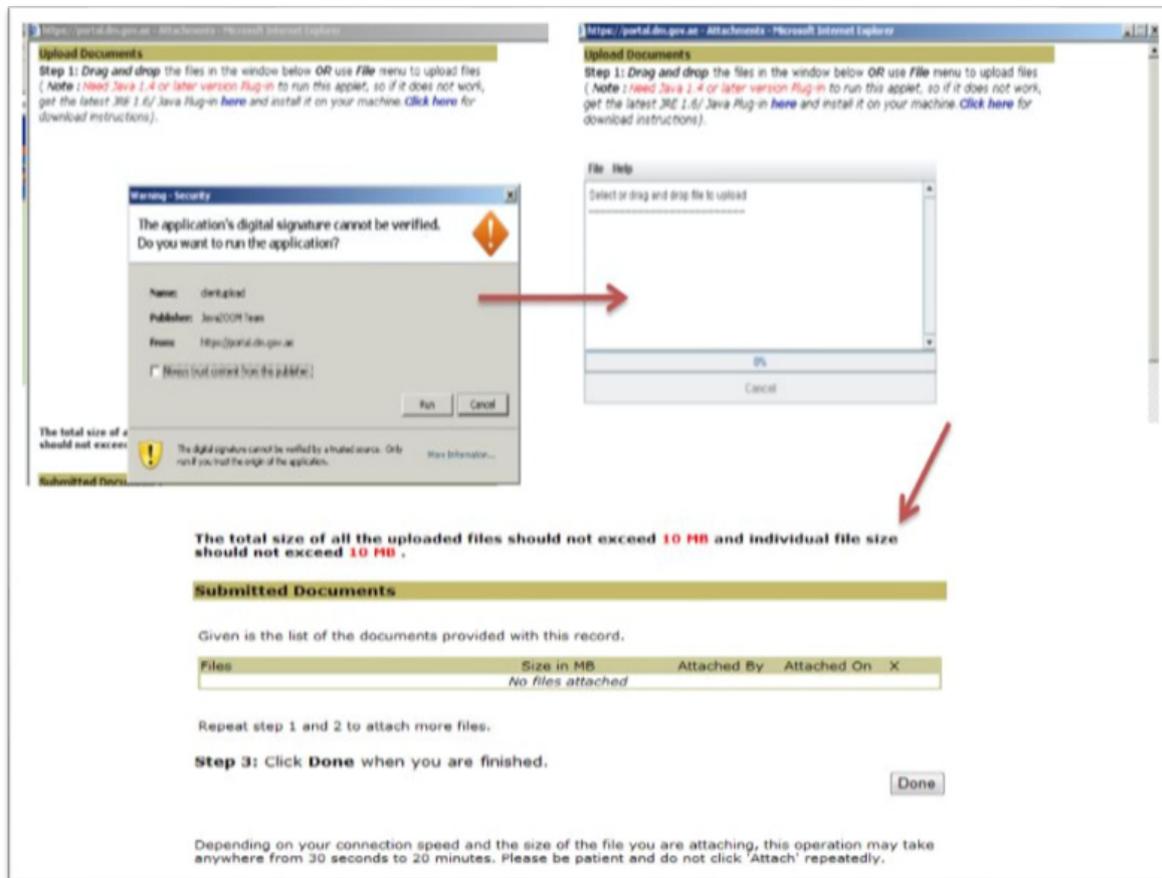
- *Bar Code: 955538105730
- *Country Of Origin: Malaysia
- *Packaging Type: Plastic Bottle
- *Weight: 1
- *Unit: liter
- *Brand: Sol Fresh
- New Brand Description: (empty)
- Food Manufacturer: 7Chef
- *Item Trade Name: vegetable cooking oil
- Additives: E153(Carbon black, Vegetable carbon [Colouring] [likely to be GM] [possibly of E154(Brown FK, Kipper Brown [Colouring] [possible allergic reaction]) E155(Brown HT, Chocolate brown HT [Colouring] [possible allergic reaction]) E160a(Alpha-carotene, Beta-carotene, Gamma-carotene [Colouring]) E160b(Annatto, bixin, norbixin [Colouring] [possible allergic reaction]) E160c(Capsanthin, capsorubin, Paprika extract [Colouring]) E160d(Lycopene [Colouring] [possibly GM]) E160e(Beta-apo-8-carotenal (C 30) [Colouring]) E160f(Ethyl ester of beta-apo-8-carotenic acid (C 30) [Colouring]) E161a(Flavoxanthin [Colouring])
- *Storage Condition: Chilled 11 -15 c
- *Ingredients: palm olein, anti oxidant (bha+bht)
- Remarks: (empty)

Red arrows point to the fields marked with an asterisk (*): Bar Code, Country Of Origin, Packaging Type, Weight, Unit, Brand, Item Trade Name, Storage Condition, and Ingredients.

Ogni etichetta deve riportare le seguenti informazioni:

- la marca (negli Emirati Arabi Uniti e' obbligatorio menzionarla)
- il prodotto (descrizione riassuntiva)
- gli ingredienti (elencati in ordine discendente per peso o volume)
- data di produzione e di scadenza di tutti i prodotti eccetto quelli esonerati da tale obbligo. Per maggiori dettagli consultare le tabelle allegate a questa normativa)
- nome del produttore, dell'imballatore, del distributore o importatore
- peso netto o volume
- paese di origine (qualora l'omissione di tale dato risulti ingannevole per il consumatore)
- codice a barre del prodotto
- lotto di produzione
- **informazioni in lingua araba.**
N.B. Le etichette adesive modello possono essere utilizzate per la traduzione previa autorizzazione delle autorità competenti;
- condizioni di conservazione (da riportare quando la validità del prodotto dipende da tali condizioni)
- allergeni (se presenti tra gli ingredienti utilizzati)
- istruzioni per l'uso (se necessario)
- informazioni nutrizionali (facoltativo per servizi di ristorazione).

Step 10: allegare un'immagine chiara dell'etichetta e dei prodotti



una volta inserite tutte le informazioni richieste e finalizzata la pratica di registrazione, il sistema genererà un numero di protocollo a seconda della procedura avviata.

- FLAR-08052014-0048 : valutazione conformita' delle etichette;
- FRLA-06052014-0009: registrazione generi alimentari e valutazione conformita' delle etichette;
- FITR-13052014-0011: registrazione prodotti alimentari;

Condizione 3: possibili cause di richieste respinte:

- Ingredienti vietati quali semi di papavero e alcol;
- Etichette non chiare;
- Codice a barre già registrato nel sistema FIRS per lo stesso prodotto;
- Gli integratori alimentari sono controllati dalla sezione consumatori;
- Ingredienti non dichiarati;
- Ingredienti dichiarati in lingua diversa dall'arabo e dall'inglese;
- Mancata approvazione del Ministero della Salute;
- Mancata conformita' delle immagini che per legge non devono rappresentare alcuna icona o immagine religiosa o immagini considerate inappropriate dalle leggi vigenti;
- In caso di sigarette

NOTE IMPORTANTI

Le etichette, elaborate sia per nuovi prodotti sia modificate, devono essere approvate prima di intraprendere ogni attivita' distributiva. Alcuni prodotti potrebbero non aver bisogno di etichette applicate, come ad esempio frutta e verdure fresche. Tutte le norme dettate dagli standard alimentari vigenti del paese devono essere rispettate al fine di evitare qualsiasi violazione, come nel caso di ingredienti vietati. Oltre all'approvazione delle etichette, potrebbero risultare necessari alcuni test di laboratorio prima della distribuzione dei prodotti alimentari. I processi di produzione non inclusi **nello standard GCC # 150-2007 (scadenza dei prodotti alimentari) vanno indicati al momento della presentazione della domanda di approvazione delle etichette.**

Step 11: cosa avviene una volta terminata la pratica di registrazione

The screenshot displays the FIRS website interface. At the top, there is a green header with the text 'Food Import & ReExport Service' and its Arabic equivalent. Below this, the main heading is 'Food Item Registration and Label Assessment'. The central part of the page features a grid of five icons with corresponding text: 'New Request', 'Follow-Up Request' (highlighted with a red box and arrow), 'Label Approval Request for Multiple Items', 'Modify Draft Request', and 'Cancel Draft Request'. Below this grid, there is a section titled 'Follow Up for Food Item Registration & Label Assessment'. This section contains a search form with three input fields: 'Request Reference No.', 'From Date', and 'To Date'. A red box highlights these three fields, and a red arrow points to the 'Search' button located below them.

La registrazione e' un processo interamente gestito online e pertanto non vi e' alcuna necessita' di controllare l'esito contattando le autorita' competenti. L'esito di ogni richiesta e' consultabile a partire da cinque giorni lavorativi successivi alla presentazione della stessa.

Numeri utili:

Karama Centre: +971 4 337 4800 ext. : 280, 226, 231, 246, 245
numero diretto +971 4 336 0331

SCADENZA PRODOTTI ALIMENTARI

Le date di produzione e di scadenza devono essere menzionate per tutti i prodotti alimentari (a parte qualche eccezione), e devono seguire le seguenti condizioni:

- Devono essere stampate sulla confezione o sull'etichetta (eccetto per alcuni cibi)
- e' assolutamente proibito scrivere a mano le date o indicarle su di un adesivo (anche se l'adesivo e' stato utilizzato per la traduzione in arabo);
- non e' consentito menzionare piu' di una data di produzione e di scadenza;
- le date devono essere menzionate in maniera chiara (stampate o incise) e la cancellazione deve risultare estremamente difficile;
- l'ordine giorno – mese – anno deve essere utilizzato per i prodotti con scadenza di 3 mesi o meno, mentre mese-anno per i prodotti con scadenza di piu' di 3 mesi;

Stando alla normativa Gulf Standard # 150-2007 I prodotti alimentari sono suddivisi in due categorie:

Prima categoria: cibi che richiedono una durata di conservazione obbligatoria, ovvero specificata. Questo primo gruppo e' a sua volta divso in 3 sottogruppi:

- Cibi refrigerati che vanno tenuti a temperatura 0 – 5°C;
- Cibi per l'infanzia che vanno conservati in aree ben ventilate (la temperatura non deve superare i 25°C)
- Cibi che richiedono temperature specifiche per la conservazione

Seconda categoria: prodotti che seguono una naturale durata di conservazione.

La scadenza dei cibi appartenenti a questa categoria e' da considerarsi una guida per i produttori, in base al tipo di lavorazione, di imballaggio, di conservazione, temperatura, etc.

Questa seconda categoria e' a sua volta suddivisa in tre gruppi principali:

- Cibi congelati conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C;
- Cibi refrigerati che vanno conservati a temperatura 0 – 5°C;
- Cibi che vanno conservati in aree ben ventilate (la temperatura non deve superare i 25°C)

Una terza categoria si rivolge ad alcuni cibi per i quali non e' obbligatorio indicare la data di scadenza, lavorati con materie prime non soggette a tale processo (la data di produzione, o di coltivazione, va comunque indicata)

Prima categoria: cibi con periodo di scadenza obbligatorio

1 - Prodotti refrigerati, da conservare ad una temperatura (-0.5 ±1) °

PRODOTTO	IMBALLAGGIO	SCADENZA	NOTE
CARNI E DERIVATI			
Carni refrigerate, imballate con presenza di anidride carbonica	contenitori adeguati che non permettono la penetrazione di gas	90 giorni dalla macellazione	Temperatura (-0.5 ±1) °C
Organi commestibili come cuore, reni, cervello, lingua etc	contenitori adeguati	7 giorni	Ad eccezione di cervello e testicoli, per i quali la data di scadenza non deve superare i 5 giorni a partire dalla macellazione
	conservati sottovuoto in adeguati contenitori di plastica	51 giorni dalla macellazione	Temperatura (-0.5 ±1) °C
	imballate con presenza di anidride carbonica in contenitori adeguati	90 giorni dalla macellazione	Temperatura (-0.5 ±1) °C
Pollami (pollo, anatre, oche, tacchino, piccioni, quaglie etc)	contenitori adeguati	7 giorni dalla macellazione	Per il pollo solo 3
Manzo e carni di bufalo	contenitori adeguati	21 giorni dalla macellazione	-
Montone e carni di capra	contenitori adeguati	14 giorni dalla macellazione	-
Carni confezionate sottovuoto	contenitori di plastica	10 settimane dalla macellazione	-

LATTE E DERIVATI			
Panna pastorizzata	ben sigillato in contenitori di cartone o plastica	21 giorni	-
Labnah sottoposto a trattamento termico dopo la fermentazione	ben sigillato in contenitori di plastica	4 mesi	In caso di copertura in alluminio la stessa deve essere ben isolata e non in contatto con il prodotto
Latte pastorizzato e latte aromatizzato	ben sigillato in contenitori di cartone o plastica	5 giorni	-
Yoghurt e yoghurt aromatizzati	Ben sigillato in contenitori adeguati	10 giorni	-
Yoghurt termicamente trattato	contenitori adeguati	6 settimane	-
Labnah	contenitori adeguati	15 giorni	-
Burro	contenitori adeguati	2 mesi	-
Laban Laban aromatizzato	ben sigillato in contenitori adeguati	7 giorni	-
ALTRI PRODOTTI			
Succhi di frutta e nettari	contenitori di cartone o plastica	30 giorni	-
Margarina	conservata in fogli di materia plastica	3 mesi	-

2 - Cibi per l'infanzia conservati in aree ben ventilate (la temperatura non deve superare i 25°C)

PRODOTTO	IMBALLAGGIO	SCADENZA	NOTE
Latte sterilizzato	ben sigillato in contenitori di vetro o plastica	9 mesi	-
Cibi preparati con latte in polvere	ben sigillati in contenitori metallici o conservati sottovuoto e sterilizzati	18 mesi	-
Cibi sgocciolati	contenitori di vetro sterilizzati e ben sigillati	12 mesi	-
Succhi di frutta	contenitori di vetro sterilizzati e ben sigillati	12 mesi	-
Cibi preparati in polvere o granuli derivanti da cereal, legume, frutta o vegetali	contenitori di plastica ri coperti da carta stagnola	12 mesi	-
	contenitori di metallo sottovuoto o con presenza di gas passivo	18 mesi	-

3 - Cibi che vanno conservati a temperature specifiche

PRODOTTO	IMBALLAGGIO	SCADENZA	CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE
Uova fresche (da tavolo)	contenitori adeguati	1 mese	Temperatura dagli 11°C ai 15 °C
		3 mese	Temperatura dai 4 °C ai 10 °C

Seconda categoria: cibi a scadenza naturale

1 - Cibi congelati che richiedono una conservazione a temperatura superiore a -18 °C

2. PRODOTTO	IMBALLAGGIO	SCADENZA	NOTE
CARNI E DERIVATI			
Carni di manzo, buffalo, montone e capra	contenitori adeguati	12 mesi dalla macellazione	-
Carne macinata, da burger, salsicce e fegato	contenitori di plastica	9 mesi	-
Pollo, coniglio, tacchino, anatra , oca, struzzo.	contenitori di plastica	12 mesi dalla macellazione	-
Organi commestibili: cuore, lingua, trippa e rigaglie.	contenitori adeguati	6 mesi	-
Cervello, testicoli	contenitori adeguati	4 mesi	-
Reni	contenitori adeguati	9 mesi	-
Piccioni e quaglie	contenitori adeguati	9 mesi dalla macellazione	-
Kabbah e Kofftah	contenitori adeguati	9 mesi	-
Uova	contenitori adeguati	9 mesi	-
Tuorli ed albume	Contenitori adeguati	9 mesi	-
PESCE E CROSTACEI - 18°C			
Pesce affummicato eviscerato e non	contenitori di plastica adeguati	9 mesi	-
Pesce lavorato quali bastoncini, filetti	contenitori adeguati	12 mesi	-

Pesce magro	contenitori di cartone o plastica	12 mesi	Specie di pesce con meno del 5% di parti a contenuto di olio commestibile
Pesce grasso	contenitori di cartone o plastica	6 mesi	Specie di pesce con un contenuto di olio commestibile inferiore al 5%
Gamberi e crostacei	contenitori di cartone o plastica	8 mesi	-
FRUTTA E VERDURA - 18 °C			
Gelato, acqua e latte ghiacciati	contenitori adeguati	12 mesi	-
Yoghurt congelato	contenitori adeguati	12 mesi	-
Burro	contenitori adeguati	12 mesi	-
Margarina	conservata in fogli di materia plastica o cartone	12 mesi	-
Frutta	contenitori adeguati	12 mesi	-
Succhi di frutta	contenitori adeguati	18 mesi	-
Patate fritte	conservati in sacchetti di plastica	18 mesi	-
Verdure a foglia	contenitori adeguati	12 mesi	-
Alter verdure	contenitori adeguati	18 mesi	-
Concentrato di succo di frutta	contenitori adeguati	24 mesi	-
Funghi	contenitori adeguati	12 mesi	-

CEREALI, LEGUMI SECCHI, NOCI E DERIVATI			
Impasto	contenitori adeguati	12 mesi	-
Dolci	contenitori adeguati	12 mesi	-
Muffin alla frutta	contenitori adeguati	18 mesi	-

2 - Cibi refrigerati conservati a temperatura 0 – 5 °C

PRODOTTO	IMBALLAGGIO	SCADENZA	NOTE
CARNI E DERIVATI			
Carni lavorate e conservate in involucri naturali o sintetici, ad esempio: carne in scatola, salame, mortadella, wustel, etc	contenitori adeguati	6 mesi	-
Pesce essiccato e sotto sale	contenitori adeguati	12 mesi	-
LATTE E DERIVATI			
Formaggi lavorati	atri contenitori non metallici	18 mesi	-
Formaggi duri	contenitori adeguati	12 esi	-

3 - Cibi che vanno conservati in aree ben ventilate (la temperatura non deve superare i 25C)

PRODOTTO	IMBALLAGGIO	SCADENZA	NOTE
CARNI E DERIVATI			
Carne in scatola	contenitori metallici sterilizzati	24 mesi	-
carne piccante tipo salame, basterma	senza involucro ed in contenitori adeguati come altri prodotti	6 mesi	Se il tipo basterma e' affettato, deve essere conservato in contenitori adeguati e ad una temperatura da 0 a 5C
Carne in scatola con verdure	sigillata ermeticamente in scatolette metalliche	18 mesi	-
Uova in polvere, tuorli ed albumi in	contenitori ben sigillati e a tenuta di liquidi	12 mesi	Devono essere conservati ad una temperatura di 10 °C (GSO 1002/2007)
Pesce in scatola	contenitori metallici sterilizzati	24 mesi	-
Crostacei in scatola	in scatolette metalliche sigillate ermeticamente	18 mesi	-
Crostacei e pesce essiccati	contenitori di plastica adeguati	12 mesi	-
Pesce in brina, salato	contenitori adeguati	12 mesi	-

LATTE E DERIVATI			
Latte scremato in polvere	contenitori metallici imballati con gas passivo o sottovuoto	18 mesi	-
	contenitori ben chiusi a prova di liquidi	12 mesi	-
Latte intero in polvere	contenitori metallici imballati con gas passivo o sottovuoto	18 mesi	-
	contenitori di plastica ben chiusi a prova di liquidi	12 mesi	-
Latte sterilizzato	contenitori non metallici	6 mesi	-
Latte condensato	contenitori metallici	12 mesi	-
Latte condensato zuccherato	contenitori di cartone ben chiusi e ricoperti da carta stagnola	6 mesi	Imballato in ambienti asettici
Latte aromatizzato sterilizzato	contenitori metallici	12 mesi	-
	altri contenitori	6 mesi	-
Panna da montare in polvere	contenitori ben chiusi a prova di liquidi	18 mesi	-
Formaggio in brina	contenitori metallici o di plastica ben chiusi a prova di liquidi	12 mesi	-
Burro in lattina	scatolette metalliche sigillate ermeticamente	15 mesi	-

Ghee naturale	contenitori adeguati ben chiusi	12 mesi	Non e' consentito l'utilizzo di contenitori in PVC
Formaggi lavorati	contenitori metallici	18 mesi	-
Gelato in polvere	contenitori adeguati ben chiusi, a prova di liquidi	18 mesi	-
	contenitori in cartone ben chiusi e rivestiti da carta stagnola	6 mesi	Imballato in ambienti asettici
Latte UHT	contenitori in cartone ben chiusi e ricoperti, e rivestiti da foglio di alluminio	4 mesi	-

PRODOTTO	IMBALLAGGIO	SCADENZA	NOTE
FRUTTA, VERDURA E DERIVATI			
Frutta e verdure in scatola	contenitori metallici	18 mesi	-
	contenitori di vetro	24 mesi	-
Succhi di frutta in polvere	contenitori adeguati	18 mesi	-
Confetture, gelatine e marmellate	contenitori in metallo o vetro	24 mesi	-
	contenitori di plastica o in fogli di alluminio ben chiusi	12 mesi	-
Patatine fritte e palline di mais	sacchetti di plastica	6 mesi	-
	sacchetti in alluminio o con azoto in cartoni rivestiti di stagnola o in contenitori metallici	9 mesi	-
Frutta secca quale fichi, uvetta, prugne, albicocche etc	contenitori di cartone o plastica	12 mesi	-
Sughi caldi	contenitori di vetro	24 mesi	-
Sottaceti	contenitori in vetro ben chiusi	18 mesi	-
	contenitori metallici rivestiti di plastica	12 mesi	-
	contenitori di plastica o di latta	12 mesi	-

Sughi di pomodori speziati	contenitori metallici	12 mesi	-
	contenitori di vetro	18 mesi	-
Concentrato di pomodori	contenitori metallici	12 mesi	-
	contenitori di vetro	18 mesi	-
	contenitori di cartone rivestiti di foglio di alluminio	12 mesi	Imballato in ambienti asettici
Polpa di Pomodoro e ketchup	contenitori metallici	12 mesi	-
	contenitori di vetro	18 mesi	-
	contenitori di cartone rivestiti di foglio di alluminio	12 mesi	Imballato in ambienti asettici
Sugo di peperoncino	contenitori adeguati	24 mesi	-
Olive da tavola in brina o sterilizzate o trattate termicamente	contenitori in vetro ben chiusi	18 mesi	-
	contenitori metallica o di plastica	12 mesi	Contenitori ben chiusi
Funghi	contenitori metallici sigillati ermeticamente	18 mesi	-
	contenitori di vetro ben chiusi	24 mesi	-
Albicocche essiccate	avvolti da plastica o cellophane	12 mesi	-
Frutta frita quali mele, pere, pesche aromatizzate	contenitori di cartone o lattine rivestiti da fogli di alluminio, imballati sotto vuoto o con gas passive quali nitrogeno	9 mesi	-
	sacchetti di plastica	6 mesi	-
Polpa di frutta e concentrati di verdure in lattina	contenitori mettalici ben sigillati	15 mesi	E' obbligatorio menzionare sull'etichetta che questi prodotti sono destinati alla produzione e non al consumo diretto.

GRASSI VEGETALI, OLI ED ALTRI PRODOTTI			
Oli vegetali ed idrogenati, derivati quali palma oleastra	contenitori di plastica	12 mesi	Non e' consentito utilizzare contenitori in PVC
Margarina	contenitori metallici	12 mesi	-
CEREALI, LEGUMI SECCHI, NOCI E DERIVATI			
Caffe' macinato	conservato in contenitori di metallo o in fogli di alluminio sigillati sottovuoto o in presenza di gas passivo	18 mesi	-
Caffe' istantaneo	contenitori metallici o in vetro	24 mesi	-
	contenitori in fogli di alluminio o di carta speciale	12 mesi	-
Biscotti dolci o salato	contenitori di cartone o avvolti in carta special o cellophane o in fogli di alluminio	9 mesi	-
	lattine	12 mesi	-
Biscotti ripieni o ricoperti	contenitori metallici	12 mesi	-
	contenitori di cartone, plastic, cellophane o in fogli di alluminio	9 mesi	-
Fiocchi di avena	ben sigillati in lattine	24 mesi	-
	altri contenitori	12 mesi	-
Mix per dolci	contenitori di carta o di fogli di alluminio	18 mesi	-

Legumi in scatola quali ceci, ceci con tahini, fave ecc.	contenitori di vetro ben chiusi	24 mesi	-
	contenitori metallici sigillati ermeticamente	18 mesi	-
Noci tostate sgusciate o dolcificate	lattina o in sacchetti di plastica, imballati sottovuoto o con nitrogene	18 mesi	-
	lattine o sacchetti di alluminio	12 mesi	-
	sacchetti di plastica	6 mesi	-
Noci tostate e caramellate	lattine o sacchetti di alluminio	18 mesi	-
	sacchetti di plastica	12 mesi	-
Farina	sacchetti di stoffa	6 mesi	-
	sacchetti di carta o plastica	12 mesi	La temperatura non deve superare i 21°C. Questi alimenti devono essere conservati in luoghi asciutti, lontani da qualsiasi contatto con liquidi o altre fonti di contaminazione.
Legumi in polvere	contenitori adeguati a prova di liquidi	12 mesi	-
Burro di arachidi	contenitori ben chiusi in plastic o vetro	12 mesi	-
Amido di ogni tipo	contenitori di cartone o plastica	24 mesi	-
Cereali , avena, fiocchi di riso	contenitori di plastica o in fogli di alluminio	12 mesi	-

Caffe' speziato (tipo caffè arabo)	conservato in contenitori di metallo o in fogli di alluminio sigillati sottovuoto o in presenza di gas passivo	18 mesi	-
	contenitori in fogli di alluminio o carta speciale a prova di alluminio	12 mesi	-
Pasta	contenitori di cartone o sacchetti di plastica	24 mesi	
ACQUA E BEVANDE			
Bevande al malto	lattine sigillate ermeticamente	9 mesi	-
	contenitori in vetro ben chiusi	12 mesi	-
Succhi a base di frutta concentrata	contenitori adeguati	24 mesi	-
Bevande alla frutta	contenitori adeguati	18 mesi	-
Bevande alla frutta con l'aggiunta di aroma artificiali e naturali	contenitori di plastica o di cartone rivestiti di fogli di alluminio	18 mesi	imballati in condizioni asettiche
	contenitori di metallo o di vetro ben chiusi	12 mesi	-
Bevande gassate	contenitori metallici	9 mesi	-
	contenitori di vetro	12 mesi	-
Bevande non gassate	bottiglie di plastica ben chiusi	6 mesi	-
Acqua di rose, acqua di fiori	bottiglie di vetro ben chiusi	12 mesi	-
Acqua minerale gassata	bottiglie di vetro ben chiusi	24 mesi	-

ALTRI PRODOTTI			
Lievito secco	contenitori sottovuoto di metallo (o cartone rivestito di fogli di alluminio)	18 mesi	-
Lievito in polvere	contenitori adeguati a prova di liquidi	12 mesi	-
Crème caramel in polvere	contenitori adeguati a prova di liquidi	18 mesi	-
Muhallabia in polvere	contenitori adeguati a prova di liquidi	18 mesi	-
Preparati in polvere per gnocchi	contenitori adeguati a prova di liquidi	18 mesi	-
Vaniglia in polvere	contenitori adeguati a prova di liquidi e aria	24 mesi	-
Coloranti ed aromatizzanti in polvere	contenitori adeguati a prova di liquidi	24 mesi	-
Chewing gum	contenitori adeguati a prova di liquidi	18 mesi	-
Aromatizzanti per caffè'	contenitori adeguati a prova di liquidi	18 mesi	-
Integratori nutritivi in polvere per bevande : zucchero, derivanti dal latte, malto, cacao in polvere, carbonato di calcio, altri aromatizzanti	contenitori di metallo o rivestiti con fogli di alluminio, sottovuoto	18 mesi	-
	altri contenitori adeguati a prova di liquidi	12 mesi	-
Polveri artificiali per bevande	contenitori adeguati	18 mesi	-
Crema pasticciera in polvere	contenitori adeguati a prova di liquidi	18 mesi	-
Cacao in polvere	contenitori in vetro, metallici o in fogli di alluminio sottovuoto o con gas inattivo	24 mesi	-
	altri contenitori in carta o plastica	12 mesi	-

ALTRI PRODOTTI			
Gelatina in polvere	contenitori di plastica o cartone	18 mesi	-
Caramelle dure	contenitori adeguati	24 mesi	-
Caramelle dure arricchite	contenitori adeguati	12 mesi	-
Zuppe in polvere	contenitori di plastica o in fogli di alluminio	18 mesi	-
Zuppe parzialmente in polvere ed in forma cubica	contenitori di plastica o in fogli di alluminio	12 mesi	-
Zucchero di canna	sacchetti di cartone o plastica	18 mesi	-
Halawa Teheniah	contenitori di plastic o metallici	12 mesi	-
	avvolti da carta o fogli di alluminio	9 mesi	-
Tahena	contenitori adeguati	9 mesi	-
Insalata con maionese	contenitori di metallo o vetro	12 mesi	-
Tutti I tipi di cioccolato	contenitori in cartone, plastica o in fogli di alluminio	12 mesi	-

TERZA CATEGORIA: PRODOTTI ESONERATI DALL'INDICAZIONE DELLA DATA DI SCADENZA (la data di produzione deve essere indicata)

PRODOTTO	NOTE
Sale commestibile	La data di produzione deve essere indicata
Zucchero bianco	La data di produzione deve essere indicata
Prodotti di panetteria per consumo giornaliero	La data di produzione deve essere indicata
Miele	La data di produzione deve essere indicata
Spezie e condimenti	La data di produzione o coltura deve essere indicata
Te'	La data di produzione o coltura deve essere indicata
Riso	La data di produzione o coltura deve essere indicata
Aceto	La data di produzione o coltura deve essere indicata
Cereali e semi	La data di produzione o coltura deve essere indicata
Verdure e erbe secche	La data di produzione o coltura deve essere indicata
Legumi secchi e essiccati (crudi e sfusi) quali piselli, fagioli rossi, ceci, fagioli egiziani, lenticchie etc.	La data di produzione o coltura deve essere indicata
Frutta e verdure fresche, patate incluse a patto che siano state sbucciate, tagliate o lavorate in alcun modo	Esonerati



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Italian Trade Commission
Trade Promotion Office of the Italian Embassy
Dubai Office for the UAE, Oman & Pakistan

Dubai Office

PO Box 500088

Dubai Internet City, ARENCO Tower

Office 506, Dubai, UAE

Tel.: +971 4 4345280 | Fax: +971 4 4220983

email: dubai@ice.it | www.ice.gov.it

Ufficio Agroalimentare e vini

Via Liszt 21

00144 Roma, Italia

Tel.: +39 0659926551

Fax: +39 06 89280365

agro.alimentari@ice.it | www.ice.gov.it

Part.Iva 12020391004

LA CERTIFICAZIONE HALAL

Premessa :

Il certificato HALAL è una certificazione volontaria per i prodotti conformi alle regole islamiche di liceità (*halal*) nei settori agro-alimentare, cosmetico, sanitario, farmaceutico, finanziario e assicurativo. Garantisce la rigorosa conformità agli standard halal internazionali e alle normative europee dei processi produttivi oggetto di certificazione.

La certificazione conferma che i prodotti oggetti della certificazione siano conformi alle norme etiche ed igienico sanitarie, della legge e della dottrina dell'Islam, quindi commercializzabili in tutti i Paesi di religione islamica.

Principio:

il principio generale: nutrirsi di ciò che è lecito (*halal*) e buono (*tayyib*).

Halal = lecito, permesso.

Haram = illecito, vietato.

Certificazione:

Si tratta di una **certificazione di qualità, di filiera e di prodotto** che comprende non solo tutti i sistemi di controllo della qualità, le fasi di approvvigionamento delle materie prime o le fasi ed i processi di trasformazione, ma anche la logistica interna e di stoccaggio, il trasporto interno ed esterno fino al raggiungimento della destinazione finale. Sono inoltre coinvolti anche i metodi ed i sistemi di approvvigionamento di mezzi finanziari e di responsabilità sociale.

Nel settore alimentare la certificazione "Halal" garantisce che i cibi - oltre a essere conformi alle normative italiane ed europee in tema di igiene e sicurezza - **siano preparati secondo le regole islamiche.**

La certificazione HALAL offre la garanzia che i prodotti non sono leciti e non contaminati come segue:

- **Assenza di sostanze non conformi:** materie prime, ingredienti, additivi, conservanti, coloranti, aromi, coadiuvanti tecnologici, inclusi tutti gli additivi nascosti non dichiarati in etichetta o nella scheda prodotto ma che entrano in contatto con il prodotto o i suoi ingredienti;
- **Non contaminazione:** le sostanze “Halal” non devono venire a contatto con sostanze “Haram” e per evitare contaminazioni o contaminazioni incrociate, è necessario separare le linee produttive nel tempo e/o nello spazio;
- **Separazione delle linee produttive:** strumenti, utensili, macchinari e linee produttive usate per alimenti “Haram” non dovrebbero essere usati per alimenti “Halal”. Laddove ciò non sia possibile, è necessario predisporre adeguata sanificazione prima di procedere alla produzione “Halal”;
- **Tracciabilità:** l'identificazione dei prodotti, delle materie prime, degli ingredienti e dei semilavorati in azienda, così come delle aree e delle linee ad essi adibite, deve essere adeguata, con l'uso di cartelli appositi e/o etichette; mentre la tracciabilità delle produzioni “Halal” deve essere garantita in azienda e fuori azienda;

Esempi di prodotti che richiedono la certificazione HALAL:

Questa certificazione è solitamente richiesta per i seguenti prodotti :

- ✓ tutti tipi di carne per certificare che gli animali sono stati macellati seguendo il rito islamico (all'eccezione della carne di maiale e derivati, il sangue versato, gli animali morti, predatori, asini, muli, cavalli perche' il consumo di questi e' vietato per i musulmani)
- ✓ cibi pronti contenenti carne , o sostanze e derivati animali, come ingrediente (sughi, paste farcite, piatti pronti contenenti qualsiasi tipo di carne, caglio nei formaggio)
- ✓ grassi animali

- ✓ gli aceti, prodotti fermentati perché non possono essere presenti alcol e sostanze inebrianti, e non sono certificati prodotti che sono stati contaminati da sostanze haram durante la loro preparazione.
- ✓ fanno eccezione a questa regola quegli aromi o additivi in cui è presente come supporto residuo di estrazione se: – si tratta di etanolo non proveniente da fermentazione di uva; – nel prodotto finito abbia una presenza in percentuale inferiore a 0,01 % misurato in peso su peso.
- ✓ Tutti i processi, partendo dalla materia prima del prodotto fino al prodotto finito, devono soddisfare i requisiti islamici e le esigenze dei consumatori in linea con l'origine e il modo di fabbricazione degli ingredienti e degli additivi, nonché la fonte del flusso del prodotto.

Chi può chiedere questa certificazione:

- Aziende che producono e vendono tutti i tipi di alimenti, additivi alimentari, materiali per l'imballaggio alimentare;
- Alberghi e ristoranti;
- Aziende che producono e vendono prodotti per la cura personale, prodotti per la pulizia personale, prodotti cosmetici;
- Aziende che producono e vendono prodotti chimici per la pulizia domestici e industriali e materiali per la pulizia;
- Aziende che producono e vendono prodotti chimici, farmaceutici, materiali e dispositivi utilizzati a fini sanitari;
- Servizi logistici, raccolta rifiuti, raccolta rifiuti ecc. società di servizi;
- Aziende che producono additivi per mangimi e mangimi;
- Aziende che producono e vendono prodotti chimici e biochimici compresi pesticidi e fertilizzanti;
- Aziende che producono e vendono macchine e attrezzature di processo;
- Aziende che confezionano e vendono acqua potabile;
- Fattori e pescatori;

- Aziende che producono e vendono tutti i tipi di alimenti, additivi alimentari, materiali per l'imballaggio alimentare.

Modalità:

Laddove non è possibile avere strumenti, utensili, macchinari, linee e abbigliamento dedicati, è necessario predisporre di una adeguata sanificazione prima di procedere alla produzione in regime Halal, tale da garantire l'assenza di residui:

- pulizia e sanificazione con uso di detergenti;
- eventuali verifiche pre-operative dell'efficacia della pulizia e dell'assenza di residui (controllo visivo, tamponi, prelievi per test periodici).

Un mercato quello dei prodotti "Halal" che nell'ultimo anno ha fatto registrare un introito a livello globale di circa 2.300 miliardi di dollari e, solo in Europa, si stima che il valore complessivo sia pari a 70 miliardi di dollari.

Un'opportunità dunque, per la filiera italiana agroalimentare, forte di un brand riconosciuto a livello locale e internazionale che può puntare ad un vasto pubblico di consumatori come quello di religione musulmana che, secondo l'inglese Euromonitor, entro il 2030 peserà per il 26% nei consumi mondiali.

Etichettatura:

Il logo Halal Italia deve essere apposto solo e soltanto sulle singole etichette dei prodotti halal commercializzati come tali (sulle singole unità di vendita).

Il logo è obbligatorio sull'imballaggio primario e consigliato su quello secondario e successivi (cartoni, pallet, ecc.). Al logo va abbinata in alcuni casi la scritta "Prodotto certificato" nelle tre lingue.

Tra i principali enti di certificazione Halal in Italia si segnalano:

- Bureau Veritas www.bureauveritas.it/
- Halal Italia Srl www.halalitaly.org
- Halal Italy www.halalitaly.org
- Halal Italy Development www.halainitaly.it
- Halal Global www.halalglobal.it/
- Halal International Authority www.halalint.org/
- World Halal Authority www.wha-halal.org/

Nota informativa a cura dell'ufficio Agenzia ICE Dubai

Italian Trade Agency - Trade Promotion Office of the Italian Embassy
Dubai Internet City - Arenco Tower - Office 506 & 508
PO Box 500088, Dubai, UAE
T +971 4 4345280 / F +971 4 4220983
E-mail: dubai@ice.it
www.ice.it

    @ITADubai