



# CIBUS 2014

5 - 8 MAGGIO - FIERE DI PARMA



**ASSOCARNI**

Associazione Nazionale Industria e Commercio Carni

in collaborazione con



**halalitalia**

SEMINARIO

## LA CERTIFICAZIONE HALAL: QUALITÀ PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE

**DOVE** CIBUS-Parma / Sala Workshop / Pad. 4

**QUANDO** 5 Maggio 2014 / ore 11.30

**DURATA** 90 min circa

Sessione I / Tecnica

### La certificazione halal come certificazione di qualità per l'industria agroalimentare

Gli esempi di best practices nella gestione degli aspetti tecnici e della Qualità con le testimonianze, stimolate e coordinate da Halal Italia, dei Responsabili Qualità di alcune aziende leader nel settore food italiano che hanno concluso con successo l'iter di certificazione.

---

Giovanni Sorlini (INALCA) e Aldo Ghizzinardi (UNIPEG) con Isa Benassi (Halal Italia)

Q&A

Sessione II / Commerciale

### La certificazione halal come valore aggiunto per l'export

Il «mercato islamico» nella prospettiva di una rilevante opportunità per l'internazionalizzazione delle aziende agro-alimentari italiane con le esperienze commerciali di alcuni manager di imprese italiane certificate halal e una visione di insieme sul significato di questo trend di crescita economica da parte di Assocarni e Halal Italia.

---

Emiliano Di Lullo (Gruppo Amadori) con François Tomei (Assocarni) e Hamid Distefano (Halal Italia)

Q&A