

Gelati srl

Via Marconi, 49 - 43058 Sorbolo (PR)

info@gruppogelati.it www.gruppogelati.it

In collaborazione con:



TÜV Italia – Sede Bologna
Via Isonzo, 61
40033 Casalecchio di Reno (BO)



Halal Global
Galleria dei Notai, 1
40124 Bologna



Marchio di certificazione 1K
Clos de Mousserons, 10
1050 Bruxelles Belgium

CONFORMITA' RELIGIOSE NEL SETTORE AGROALIMENTARE: CERTIFICAZIONE HALAL E CERTIFICAZIONE KOSHER

Il seminario nasce con l'obiettivo di presentare a imprenditori, consulenti, dirigenti, liberi professionisti e manager coinvolti nella filiera agroalimentare due certificazioni specifiche di settore: HALAL (prodotti musulmani) e KOSHER (prodotti ebraici), che permetteranno ai produttori di esportare i loro prodotti in paesi di religione musulmana e ebraica.

Saranno presentati i caratteri generali e le regole che impongono le due culture, gli aspetti tecnici dei processi produttivi e di trasformazione e le opportunità di crescita nei mercati nazionali e internazionali.

Data e sede del seminario

02 dicembre 2011

Dalle ore 10:00 alle ore 13:00

**Presso Palazzo Soragna – Aula didattica
Strada al Ponte Caprazucca 6/A, Parma (PR)**

Iscrizione

Per partecipare a questo convegno gratuito è necessario compilare il seguente modulo e inviarlo via mail all'indirizzo info@gruppogelati.it oppure via fax al numero 0521-698018.

MODULO DI ISCRIZIONE

Nome e cognome

Ente/Azienda.....

e-mail

Tel

Firma

Programma

Ore 10:00 Registrazione partecipanti

Ore 10:20 Introduzione ai lavori

Ore 10:30 Rabbi Yossef Hadad – Rabbino referente per l'Italia 1K

- Le radici delle norme alimentari
- L'evoluzione della certificazione
- Sviluppo del mercato e prestigio

Ore 11:00 Dott. Ibrahim Ahmad – Presidente di Halal Global

- Halal e Haram nell'Islam
- Le fonti: Corano, Sunna e Hadith
- Le diverse scuole e le divisioni nel mondo islamico

Ore 11:20 Avv. Sandro Censi – esperto in diritto musulmano e consulente per l'esportazione nei mercati islamici

- Halal e Haram: da precetto religioso a norma di legge
- La normativa sulla certificazione Halal nei paesi musulmani e non
- La normativa italiana in materia di macellazione rituale

Ore 11:40 Ing. Massimo Gelati – Presidente Gelati srl

- I vantaggi delle certificazioni Halal e Kosher per le aziende

Ore 12:00 Dott. Stefano Bolletta – direttore Certificazione sistemi di gestione Tüv Italia

- La certificazione: strumento operativo per l'integrazione di culture, a partire dall'agroalimentare

Ore 12:10 Dott. Roberto Passariello – responsabile Food Tüv Italia

- La certificazione Halal e la sicurezza alimentare

Ore 12:40 Dibattito e chiusura dei lavori

Ricordiamo che è necessario, per accedere al convegno, presentare questo biglietto di invito.