

# UNIONALIMENTARI E HALAL ITALIA: SEMINARIO DI APPROFONDIMENTO

La certificazione Halal è uno strumento che può consentire al Made in Italy di migliorare la penetrazione nei mercati dei Paesi con una presenza importante di persone di fede islamica e, conseguentemente, di ampliare le esportazioni. UnionAlimentari-Confapi ha organizzato il seminario "La certificazione Halal per i prodotti alimentari italiani", svoltosi a Vicenza, presso APIndustria lo scorso 16 novembre, con esperti di Halal Italia, l'ente italiano per la certificazione islamica, e della CO.RE.IS (Comunità Religiosa Islamica) Italiana. Il seminario si è sviluppato in due sezioni: "Il lecito dell'Islam, principi e applicazioni nel settore alimentare" e "Halal nel mondo: nuovi orizzonti per le imprese italiane". I discenti sono stati informati sui

criteri etico-religiosi che regolano le prescrizioni islamiche in materia di alimentazione Halal e sulle modalità di rilascio delle certificazioni Halal italiane. Inoltre sono stati forniti supporto e consulenza per la promozione commerciale dei prodotti certificati Halal sia nel mercato interno, dove il numero dei potenziali consumatori è in costante crescita. Il volume di affari dei prodotti alimentari, farmaceutici e cosmetici conformi ai dettami del Corano in Italia è di 5 miliardi di euro. Oltre al Disciplinare Tecnico per la Certificazione Halal della CO.RE.IS. Italiana sono state illustrate anche le procedure adottate nel Sud Est Asiatico, Medio Oriente, Nord Africa, Europa.

[www.unionalimentari.com](http://www.unionalimentari.com)  
[www.halalitaly.org](http://www.halalitaly.org)



### TRACEBACK PER RINTRACCIARE ANCHE LA QUALITÀ

Sono state presentate il 10 e 11 novembre le conclusioni del tavolo di lavoro europeo sul tema di "Tracciabilità e qualità". Il tavolo di lavoro europeo ha discusso le sfide e le opportunità in materia di tracciabilità e qualità, con particolare riferimento al settore alimentare. Le conclusioni del tavolo di lavoro europeo sottolineano l'importanza di una tracciabilità efficace e di una qualità elevata per garantire la sicurezza e la fiducia dei consumatori.

### MANGIMI: ADDITIVI E MATERIALE GENETICAMENTE MODIFICATO

È di recente pubblicata la relazione della Commissione europea sulla gestione dei mangimi per animali. La relazione sottolinea l'importanza di garantire la sicurezza e la qualità dei mangimi per animali, con particolare riferimento all'uso di additivi e di materiale geneticamente modificato. La Commissione europea ha adottato una serie di misure per garantire la sicurezza e la qualità dei mangimi per animali, con particolare riferimento all'uso di additivi e di materiale geneticamente modificato.

### UNIONALIMENTARI E HALAL ITALIA: SEMINARIO DI APPROFONDIMENTO

Il seminario "La certificazione Halal per i prodotti alimentari italiani" è stato organizzato da UnionAlimentari-Confapi e dalla CO.RE.IS. Italiana. Il seminario ha avuto luogo a Vicenza, presso APIndustria, il 16 novembre 2010. Il seminario è stato organizzato in due sezioni: "Il lecito dell'Islam, principi e applicazioni nel settore alimentare" e "Halal nel mondo: nuovi orizzonti per le imprese italiane".

### NUOVE NORME PER L'ALLAVAMENTO DEL POLLAIO DA CARNE

La Commissione europea ha adottato nuove norme per l'allavamento del pollaio da carne. Le nuove norme riguardano l'uso di antibiotici e di altri medicinali, nonché la gestione delle malattie. Le nuove norme entrano in vigore il 1° gennaio 2011. Le nuove norme sono state adottate per garantire la sicurezza e la qualità della carne di pollaio da carne.

