

IMPRESE & CONTROLLO UFFICIALE

IL FRIULI AGROALIMENTARE
LE AZIONI DI TUTELA A GARANZIA
DELLE IMPRESE, DEL PRODOTTO E DEL CONSUMATORE
OBBLIGHI, PROCEDURE, ADEMPIMENTI, PRESCRIZIONI E DISCREZIONALITÀ



"...migliaia, milioni di individui lavorano, producono e risparmiano nonostante tutto quello che noi possiamo inventare per molestarli, incepparli, scoraggiarli..."
[Luigi Einaudi]

CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE
VIA E. MORPUGO, 24
24 FEBBRAIO 2017 - ORE 9.30



con il patrocinio di



AAFVG
ASSOCIAZIONE ALLEVATORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



IL FRIULI AGROALIMENTARE LE AZIONI DI TUTELA A GARANZIA DELLE IMPRESE, DEL PRODOTTO E DEL CONSUMATORE

Le sempre più stringenti regole e norme giuridiche che regolamentano i diversi ambiti agroalimentari, pongono le aziende in una situazione di "sfinimento per eccesso di burocrazia" e necessitano di informazioni chiare in materia di controllo, ispezione, campionamento e audit. Attività disciplinate da specifiche norme e procedure operative, non soggette alla privata interpretazione degli operatori, le cui inosservanze, oltre che ad inficiare la validità delle prove, sono foriere di illegittimi provvedimenti sanzionatori, di sequestro o di sospensione delle attività aziendali.

Nella consapevolezza che la crescita ed il benessere collettivo possano trovare origine solo da una corretta informazione e da una costante sinergia tra Imprese e Controllo Ufficiale, entrambe parti della stessa medaglia e soggette a norme, regole e responsabilità reciproche, SSICA- Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, unitamente a IRVEA-FederQuality, con veterinari, avvocati, biologi ed esperti nelle diverse discipline, approfondiranno le tematiche relative i numerosi quesiti pervenuti da parte di aziende e operatori friulani in relazione a:

- Le norme che disciplinano le linee guida regionali ed i relativi dispositivi sanzionatori;
- Il Registro Controlli e l'obbligatorietà di gestione e compilazione dello stesso da parte dell'addetto al CQ aziendale;
- Le modalità previste nelle diverse fasi di prelievo e campionamento presso piccole strutture NON provviste di bollo CE e presso le PPL
- Le attività di campionamento, gestione e consegna dei campioni ai laboratori di analisi, anche per il tramite di personale di strutture terze;
- Problematiche e soluzioni in materia di sanificazione e soluzioni per il controllo e l'eliminazione della *Lysteria monocytogenes*;
- La scelta dei laboratori di analisi; i punti di raccolta del latte; le corrette modalità operative per l'abbattimento dei bovini; la gestione dei rifiuti speciali negli allevamenti; la gestione dei pozzi e le fonti idriche nei macelli...

Un incontro formativo-informativo rivolto a tutte le figure del sistema agroalimentare del Friuli Venezia Giulia, dalle aziende e relativi operatori delle diverse filiere agli addetti al campionamento, dal personale ispettivo per l'autocontrollo del settore alimentare al personale addetto al Controllo Ufficiale, Veterinari, Tecnici della Prevenzione e personale degli Istituti Zooprofilattici e dell'ARPA.

Un incontro sollecitato e promosso da imprese e operatori delle diverse filiere agro-alimentari del Friuli Venezia Giulia e gode della collaborazione e patrocinio della CCIAA di Udine e dell'AAFVG-Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

ORGANIZZAZIONE

Un incontro formativo e informativo organizzato da S.S.I.C.A. - Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari di Parma e IRVEA - Istituto per la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali / Feder Quality in collaborazione con la CCIAA di Udine e il patrocinio dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia.

DESTINATARI

Un incontro informativo e formativo aperto a tutti:

- titolari, operatori e addetti al Controllo di Qualità di imprese agricole, di produzione, lavorazione e trasformazione di prodotti agroalimentari;
- operatori, tecnici dei laboratori di analisi, consulenti e personale ispettivo di Consorzi di tutela e dei vari Organismi di controllo e certificazione DOP, IGP, DOC e BIO delle diverse filiere agroalimentari;
- ispettori e addetti alla certificazione per l'export BRC, IFS, ISO, PCQI;
- addetti al Controllo ufficiale: Veterinari e Tecnici della Prevenzione delle ASL, ispettori, tecnici e operatori delle ARPA;
- studenti e neolaureati di qualunque Facoltà.

Al termine dell'incontro verrà rilasciato attestato di partecipazione



con il patrocinio di



AAFVG
ASSOCIAZIONE ALLEVATORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Ulteriori informazioni:

IRVEA, Istituto per la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali / Feder Quality

Via Verdi, 2 - C.C.I.A.A. - 43100 Parma (PR) - Italy

Tel. +39 05211841531 - Fax. +39 05211480029 - E-mail: info@federquality.org

Website: www.federquality.org - www.irvea.org - www.ssica.it - www.ud.camcom.it - www.aafvg.it



RELATORI

Interverranno

- *Giovanni da Pozzo, Presidente della CCAA di Udine*
- *Andrea Lugo, Direttore Ass.ne Allevatori del Friuli Venezia Giulia*
- *Andrea Zanlari, Presidente SSICA*

- *Manlio Della Ciana- Veterinario ASL*
- *Sandra Zanchetta- Biologa e ispettore ACCREDIA*
- *Silvana Barbuti – Responsabile dipartimento di Microbiologia SSICA*
- *Gabriele Fortini - Responsabile Area Ambiente SSICA*
- *Mauro Franchi e Teresina Procopio- Avvocati*

PROGRAMMA

orario 9.30 - 13.00 e 14.00 - 18.00

Criteria e modalità di verifica nelle aziende (M. Della Ciana)

- *Il controllo ufficiale nelle aziende alimentari ai sensi del Pacchetto Igiene;*
- *la valutazione dei piani di autocontrollo: le criticità e la discrezionalità interpretativa;*
- *quali requisiti devono essere valutati dal C.U. nelle aziende che esportano alimenti di origine animale;*
- *question time.*

Il campionamento nel controllo ufficiale (S. Zanchetta)

- *La manipolazione dei campioni ai sensi delle metodiche operative di campionamento in ambito UE (Reg. CE 2073/2005);*
- *la gestione del campione per la garanzia dei procedimenti: ambiti, prelievo, confezionamento, sigillatura, registrazione, trasporto e consegna;*
- *i punti nevralgici e le problematiche comuni;*
- *question time.*

Validazione dei processi produttivi e dei prodotti carnei nei confronti dei batteri patogeni – *Salmonella, Listeria monocytogenes e Clostridium botulinum* (S. Barbuti)

- *Normative di riferimento EU e USA;*
- *impiego di software di modellazione o Microbial challenge test?*
- *progettazione degli studi di validazione;*
- *applicazione delle "Mild Technologies";*
- *documentazione da allegare ai piani di autocontrollo Aziendali;*
- *question time.*

Nuove tecnologie per il controllo e l'eliminazione ambientale della *Listeria monocytogenes* (G. Fortini)

- *L'utilizzo dell'ozono in campo alimentare:*
 - » *definizione, caratteristiche e sistemi di generazione;*
 - » *direttive ministeriali e norme legislative per il settore alimentare;*
 - » *linee guida sull'impiego per la sanificazione con ozono gassoso negli ambienti di lavorazione, stagionatura, stoccaggio e trasporto;*
- *il recupero di acque di processo e la riduzione di inquinanti chimici tramite l'ozonizzazione;*
- *campi di applicazione, risultati e prospettive future dell'utilizzo dell'ozono nel settore carni, lattiero caseario e vegetali;*
- *question time.*

L'attività di campionamento e di controllo fra illecito e tutele giuridiche (M. Franchi e T. Procopio)

- *Conseguenze in tema di formazione della prova;*
- *la professionalità dell'operatore e gli strumenti di garanzia complessiva;*
- *azioni risarcitorie pubbliche e private: responsabilità degli operatori dal vigile sanitario al veterinario ufficiale (catena di comando);*
- *l'applicabilità delle norme: dai Regolamenti comunitari, dalle Linee Guida alle Circolari ministeriali, sino alle Delibere Regionali;*
- *rimedi a tutela di aziende ed operatori economici: la responsabilità civile della Pubblica Amministrazione;*
- *question time.*

Chiusura evento e consegna attestati



Ulteriori informazioni:

IRVEA, Istituto per la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali /Feder Quality

Via Verdi, 2 - C.C.I.A.A. - 43100 Parma (PR) - Italy

Tel. +39 05211841531 - Fax. +39 05211480029 - E-mail: info@federquality.org

Website: www.federquality.org - www.irvea.org - www.ssica.it - www.ud.camcom.it - www.aafvg.it

con il patrocinio di



AAFVG
ASSOCIAZIONE ALLEVATORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Modulo di iscrizione



Camera di Commercio
Udine

I SEMINARI DI FEDER QUALITY

IL FRIULI AGROALIMENTARE LE AZIONI DI TUTELA A GARANZIA DELLE IMPRESE, DEL PRODOTTO E DEL CONSUMATORE OBBLIGHI, PROCEDURE, ADEMPIMENTI, PRESCRIZIONI E DISCREZIONALITÀ UDINE, 24 FEBBRAIO 2017

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

C.F.

Via

Città Cap

Mob.

Ph.

E-mail

Ente/Azienda

Professione

EVENTUALI DATI FISCALI

il documento fiscale emesse riporterà i seguenti dati

Ragione Sociale/Nome e Cognome

.....

Partita Iva/Codice Fiscale

Sede Legale/Indirizzo e città

.....

La partecipazione all'evento prevede un contributo di partecipazione, al netto delle spese di transazione, di **Euro 125,00 complessive** (comprensivo della quota associativa IRVEA 2017)

1. La richiesta d'iscrizione, compilata in ogni sua parte e sottoscritta, unitamente alla copia del bonifico attestante il pagamento del contributo previsto comprensivo della quota associativa ad IRVEA e al netto delle spese di transazione do-

vrà essere inviata via fax al numero +39 0521 148 0029 o via e-mail all'indirizzo segreteria@federquality.org entro e non oltre il 10 Febbraio 2017.

2. La Segreteria Organizzativa invierà un e-mail all'indirizzo di posta indicato nel modulo di iscrizione a conferma della ricezione del modulo di iscrizione alla quale seguirà una e-mail di conferma di avvio del corso prima dell'inizio dello stesso.

3. **Modalità di pagamento:** Il pagamento dovrà essere effettuato all'atto dell'iscrizione tramite bonifico bancario intestato a:

Banca: Banca CARIPARMA

ABI 06230 - CAB 12707 - C/C 355964/15

IBAN IT 46 T 06230 12707 00003 5596 415

Intestato a: ISTITUTO IRVEA

Causale: **Contributo iscrizione IRVEA 2017**

4. Saranno accettate unicamente le iscrizioni complete della documentazione di cui al punto "1".
5. Tempi e modalità di recesso: E' possibile richiedere la restituzione della quota di iscrizione versata se il recesso avviene entro 30 giorni solari precedenti l'inizio dell'evento. Dopo tale termine non è previsto alcun rimborso.
6. Variazioni di programma: IRVEA si riserva la facoltà di modificare il programma, sostituire l'aula, la sede e i relatori indicati con altri relatori di pari livello professionale; rinviare od annullare l'evento programmato dandone comunicazione via fax o e-mail ai partecipanti entro tre giorni prima della data di inizio, provvedendo al rimborso dell'importo ricevuto senza ulteriori oneri e obbligazioni al riguardo.
7. Foro competente: Il Foro esclusivo competente per l'interpretazione ed esecuzione del contratto è quello di Parma
8. Privacy: Il/La sottoscritto/a in qualità di interessato/a con l'apposizione della firma alla presente, dichiara di conoscere i diritti di cui all'art. 7 D. Lgs. 196/2003 e attesta il proprio libero consenso affinché IRVEA proceda al trattamento dei dati e alla loro comunicazione nell'ambito dei soggetti indicati nell'informativa e per le finalità indicate.

Si richiede attestato di partecipazione

SI

NO

Saranno raccolte le firme in entrata e in uscita per l'inoltro agli Ordini professionali per l'eventuali riconoscimento dei crediti

DATA

FIRMA