

LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE NEL NUOVO SISTEMA CONTROLLI

*CAMPIONAMENTO, CERTIFICAZIONE E VIGILANZA,
OBBLIGHI, CRITICITÀ, NORMATIVE, ADEMPIMENTI E TUTELE LEGALI*



**Union Camere
Roma**

**23 Novembre
2017**



CON IL PATROCINIO DI



Roma, 23 Novembre 2017

LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE NEL NUOVO SISTEMA CONTROLLI

**CAMPIONAMENTO, CERTIFICAZIONE E VIGILANZA
OBBLIGHI, CRITICITÀ, NORMATIVE, ADEMPIMENTI E TUTELE LEGALI**

INTRODUZIONE

Le sempre più stringenti regole e norme giuridiche pongono le aziende agroalimentari e gli Organismi di Controllo e Certificazione di fronte a continui adempimenti e novità, sia di carattere normativo che operativo.

Il Nuovo Sistema Controlli di recente emanazione si presenta come un insieme di norme, obblighi e adempimenti che riguardano sia le attività di Controllo, di campionamento che le analisi chimiche, fisiche e sensoriali.

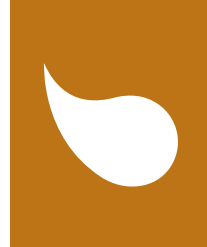
Questo sistema normativo è rivolto anche alle produzioni di origine vegetale, un sistema complesso e articolato che riguarda non solo i prodotti ortofrutticoli al naturale o di quarta gamma, ma anche vino, olio d'oliva, sementi, granaglie, mangimi e molti altri prodotti di pronto utilizzo o destinati alla trasformazione ed alla certificazioni DOP, IGP, DOC, DOCG e BIO, che per l'immissione al consumo necessitano e devono garantire trattamenti, lavorazioni, sanificazioni e preparazioni non sempre facili da monitorare sia nelle singole fasi che nell'insieme.

Le attività operative previste dal Nuovo Sistema Controlli sono disciplinate da specifiche norme, la cui inosservanza, oltre ad inficiare i risultati di prova, espone sia le aziende che gli operatori del Controllo Ufficiale e dell'autocontrollo a sanzioni, provvedimenti e responsabilità.

Durante l'incontro verrà inoltre presentata la figura del S.A.I. - Soggetti Abilitati all'Intermediazione, istituita, formata e riconosciuta ai sensi del D.M. delle Politiche Agricole del 6 Aprile 2006 n°17: una figura professionale abilitata all'accesso esclusivo e diretto del sistema telematico di contrattazione per la raccolta e la gestione degli ordini per conto di operatori professionali, accreditati presso la Borsa Merci Telematica Italiana.

Un incontro formativo-informativo dove esperti delle diverse discipline, ispettori dell'ICQRF, Veterinari, rappresentanti di ACCREDIA, esperti nelle attività di sanificazione, campionamento e nelle attività di controllo approfondiranno con taglio pratico-operativo tutte le tematiche giuridiche, operative connesse alle attività di campionamento, sanificazione audit, ispezione, controllo e vigilanza sulle produzioni e sui prodotti di origine vegetale.





DOVE E QUANDO

ORGANIZZAZIONE

DESTINATARI

23 Novembre 2017 dalle 9.30 alle 18.00 presso Sala Danilo Longhi - UnionCamere piazza Sallustio, 21 - ROMA (a pochi passi da Stazione Termini)

Il programma è ideato e organizzato da S.S.I.C.A.- Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari di Parma, B.M.T.I. - Borsa Merci Telematica Italiana e FederQuality/IRVEA - Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali.

Il corso è aperto a tutti e particolarmente indicato per:

- aziende di produzione, addetti e responsabili qualità aziendale, operatori e tecnici dei laboratori di analisi, liberi professionisti, consulenti e operatori delle varie filiere agroalimentari;
- operatori del Controllo Ufficiale agenti e Ufficiali di PG, medici, veterinari e Tecnici della Prevenzione delle A.S.L., ispettori, tecnici e operatori delle varie I.I.Z.Z.S.S.;
- biologi, tecnologi alimentari, chimici, avvocati, studi professionali e consulenti operanti nelle varie filiere dell'industria agroalimentare;
- personale tecnico e ispettivo dei consorzi di tutela e degli Organismi di Controllo e di Vigilanza sulla certificazione dei prodotti di Qualità Regolamentata (D.O.P.-I.G.P.-BIO-D.O.C.-D.O.C.G.);
- ispettori ed auditor per le certificazioni GLOBAL GAP, FSMA-FDA, B.R.C. , I.F.S. , I.S.O. e altre certificazioni volontarie;
- studenti e neolaureati di qualunque Facoltà.

RELATORI

Introducono l'evento:

- Andrea Zanlari (Presidente S.S.I.C.A.)
- Mauro Martelossi (Presidente IRVEA)
- Silvia Tramontin (ACCREDIA - Direttore Dip. Laboratori di prova)

- Stefano Sequino (Ispettore I.C.Q.R.F.)
- Sandra Di Ferdinando (Funzionario A.R.S.I.A.L. - Regione Lazio)
- Stefano Morabito (I.S.S. - Istituto Superiore di Sanità)
- Manlio della Ciana (Dirigente Veterinario ASL Ravenna)
- Sergio Giacobello (Accredia)
- Gabriele Fortini (Dip. Ambiente S.S.I.C.A. Parma)
- Daniela Maurizi (Segretario Consiglio Nazionale dei Chimici)
- Barbara Paolucci (B.M.T.I. - Borsa Merci Telematica Italiana - Coordinatore)

ATTESTATI

Alla fine del corso ai partecipanti sarà rilasciato attestato di partecipazione.

È facoltà dei singoli ordini professionali riconoscere eventuali crediti formativi.





PROGRAMMA

Mattina 9:30 – 13:00

Metodiche e criticità operative nelle fasi di controllo e campionamento dei prodotti di origine vegetale (S. Sequino)

- Le problematiche, i punti nevralgici, le criticità di intervento ed il campionamento di base dei prodotti agroalimentari e nelle diverse filiere, ivi comprese quelle regolamentate;
- le modalità di accertamento e gli strumenti innovativi e telematici per il controllo dei prodotti di origine vegetale (settore vitivinicolo, burro, sostanze zuccherine, sfarinati e paste alimentari, latte conservato);
- le criticità del settore degli oli di oliva e focus dematerializzazione nel Controllo Ufficiale;
- punti di contatto, contraddittorio e sinergie tra Controllo Ufficiale e autocontrollo;
- question time.

L'attività di vigilanza sugli Organismi di Controllo e certificazione delle produzioni biologiche (S. Di Ferdinando)

- quadro normativo e sistema di vigilanza nazionale
- modalità di conduzione dei review audit e riscontri sull'operato degli OdC
- analisi delle principali criticità riscontrate
- question time.

Il controllo ufficiale alle frontiere e sul mercato domestico (M. Della Ciana)

- I controlli europei sui flussi di importazione degli alimenti negli scambi intracomunitari e nei prodotti di importazione: la sicurezza alimentare, le certificazioni e la gestione delle NON conformità;
- case history: (grano ucraino- porto di Ravenna, aflatoxine nelle farine, nei mangimi e delle relative contaminazioni, vedi caso Grana Padano);
- question time.

E. coli produttori di Shiga tossine (STEC) e controllo ufficiale degli alimenti: criticità e prospettive (S. Morabito)

- La rete europea dei Laboratori di Riferimento per Escherichia coli;
- problematiche legate al giudizio di conformità per Escherichia coli STEC;
- i nuovi metodi di ricerca: l'Escherichia coli e le "nuove matrici sui prodotti vegetali";
- question time.

Pomeriggio 14:00 - 18:00

La sicurezza alimentare dei prodotti di origine vegetale (D. Maurizi)

- I principali pericoli dei prodotti vegetali
- i contaminati chimici e i loro limiti (Reg. 1881/06 e s.m.i.)
- le azioni possibili e necessarie in regime di autocontrollo per la tutela delle aziende e dei consumatori
- question time.

L'accreditamento delle prove sensoriali nei laboratori di prova (S. Giacobello)

- Prove sensoriali e classificazione merceologica degli alimenti di origine vegetale;
- lo sviluppo di un profilo sensoriale. La norma UNI EN ISO 13299:2016;
- la norma UNI CEI/EN ISO/IEC 17025:2005 ed i requisiti ACCREDIA;
- aspetti pratici connessi all'accreditamento delle prove sensoriali;
- prove sensoriali nel settore oleario;
- incertezza di misura sul "dato analitico";
- rapporti di prova e giudizi di conformità;
- question time.

L'utilizzo di tecnologie ecologicamente corrette con ozono (G. Fortini - C. C. Cardoso)

- Definizione, caratteristiche e sistemi di generazione
- direttive ministeriali e norme legislative per il settore alimentare
- linee guida sull'impiego per la sanificazione negli ambienti di lavorazione, stoccaggio e trasporto
- recupero delle acque di processo e riduzione d'inquinanti chimici nelle acque di lavaggio
- ozonoterapia vegetale
- question time

Il Mercato telematico regolamentato per la contrattazione dei prodotti ittici: opportunità per gli operatori della filiera e nuove figure professionali (Soggetti abilitati all'intermediazione-SAI) (B. Paolucci)

Comitato Tecnico - Consultivo per lo studio delle criticità del "nuovo sistema controlli"

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome	C.F.
Data di nascita	Luogo di Nascita
Indirizzo di residenza	Città Cap
Mob.	Ph.
E-mail	Professione
Ente/Azienda	Iscritto all'Ordine

NORME PROCEDURALI

Il Comitato Tecnico Consultivo per lo studio delle criticità del Nuovo Sistema Controlli è istituito nell'ambito dello Sportello Informativo Legale di SSICA/IRVEA-FederQuality a supporto delle aziende e degli operatori dell'autocontrollo e del Controllo Ufficiale.

La candidatura e partecipazione è regolamentata, volontaria e gratuita ed i nominativi selezionati, a insindacabile giudizio del Comitato Scientifico all'uopo istituito, formeranno i "tavoli di lavoro" tecnico-consultivi per la valutazione delle criticità, lo studio delle soluzioni e l'armonizzazione tra le varie figure/competenze operanti. I risultati dei lavori vengono trasmessi con cadenza tri/quadrimestrale alla DG Sante della Commissione Europea.

Saranno selezionati 10/15 membri di ciascuna delle seguenti categorie professionali, rappresentative di:

CONTROLLO UFFICIALE

- Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- Veterinari
- Tecnici della Prevenzione
- ARPA- sett. Alimenti

AZIENDE

- Controllo Qualità e laboratori aziendali
- Consulenti aziendali (liberi professionisti)
- Laboratori Esterni per autocontrollo
- Operatori e Ispettori ACCREDIA

SI ALLEGA C.V.AGGIORNATO

SI

NO

EVENTUALI PROPOSTE (Facoltativo)

.....
.....
.....

Il modulo di candidatura, compilato e sottoscritto, dovrà essere inviato via fax al numero +39 0521 148 0029 o via e-mail all'indirizzo segreteria@federquality.org.

DATA

FIRMA

Modulo di iscrizione

LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE NEL NUOVO SISTEMA CONTROLLI

ROMA, 23 NOVEMBRE 2017

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

C.F.

Via

Città Cap

Mob.

Ph.

E-mail

Ente/Azienda

Professione

zo segreteria@federquality.org entro e non oltre il 12 Novembre 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.

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 150,00 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 dovrà essere inviata via fax al numero +39 0521 148 0029 o via e-mail all'indirizzo

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

**Sono interessato a far parte al Comitato Tecnico - Consultivo Multidisciplinare
per lo studio delle criticità del "nuovo sistema controlli"**

SI

NO

In caso di risposta affermativa si prega di compilare l'allegato modulo