

Con il patrocinio di:



COMUNE
di CORATO



ROCCHI PRELEVATORI

Il Reg. (UE) 2017/625 sul controllo ufficiale: che cosa cambierà?

Partners:



Via Salomone da
Sicilia, 18 - 20,
Corato (BA)



Via Kennedy, 7,
Loc. Bazzano -
Valsamoggia
(BO)

Rocchi Prelevatori s.r.l.
Viale degli Aviatori, km 2,100
0881 611076 - 335 7314707
amministrazione@rocchiprelevatori.com
<http://www.rocchi1949.it/>

Una normativa che riorganizzerà sistematicamente i controlli ufficiali lungo tutta la filiera alimentare considerando il benessere animale e la produzione primaria.

Tutto quello che c'è da sapere per affrontare, con cognizione di causa, il complesso articolato normativo di prossima applicazione con il contributo dell'autorità competente congiuntamente alle aziende.

L'evento è rivolto a tutti gli attori e parti interessate che svolgono, a vario titolo, un ruolo fondamentale nell'applicazione delle norme sanitarie e di sicurezza nell'intera filiera agroalimentare: operatori e laboratori di autocontrollo, autorità di governo e pubbliche, autorità competenti, laboratori ufficiali e di riferimento, altre istituzioni e associazioni, e consumatori finali.

Cantine TORREVENTO - S.P. 234 Km 10.600 (Ex S.S. 170) – Corato (BA) 24/05/2019, ore 8:30

8:30 – 9:00

- Registrazione

9:15 - 9:30

- Saluti e Benvenuto
Luigi Gallo - Direttore Rocchi Prelevatori

09:30-10:00

- Il ruolo del Tecnologo Alimentare
Matteo Milanese – Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Puglia

10:00- 11:00

- Cosa cambia per addetti al controllo e OSA
L'intervento approfondirà gli aspetti normativi del nuovo regolamento rispetto alla norma superata
Francesco Aversano –Avvocato in Salerno, esperto in Diritto Alimentare

11:00

- Coffee break

11:30-12:15

- I laboratori ufficiali alla luce dei regolamenti comunitari: dal Reg.882 al Reg.625
Elisa Goffredo -Istituto Zooprofilattico Sperimentale

12:15-12:45

- Materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA): sintesi della normativa e degli obblighi per fabbricanti e utilizzatori
Paola Lazzari – Rocchi Consulting

12:45-13:15

- Discussione prima sessione

13:15

- Light Lunch

14:00- 14:30

- Il laboratorio e la qualità e garanzia del dato analitico
Antonio Bottini - Lead Auditor

14:30-15:00

- L'OSA nella GDO in attesa della norma
Antonella Luisi – Gruppo Maiora

15:00-15:30

- L'OSA nel settore produttivo in attesa della norma
Gianni Ruppi – Consulente settore lattiero caseario

15:30-16:15

- Il ruolo dell'ICQRF nella catena dei controlli: cosa deve sapere l'OSA?
Pietro Quaranta - MIPAAFT- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo
ICQRF Regione Puglia Bari

16:15- 16:45

- La controperizia, il diritto di ricorso ed il rating aziendale alla luce della nuova norma
Paolo Rocchi – Direttore generale gruppo Rocchi

16:45

- Discussione finale, conclusioni e saluti

COORDINATRICE: Paola Lazzari – Rocchi Consulting

**VERRANNO RICONOSCIUTI CREDITI FORMATIVI
PER TECNOLOGI ALIMENTARI**

**Info ed iscrizione:
COME ARRIVARE: [TORREVENTO](#)
SCHEDE DI ISCRIZIONE ALLEGATE**

COORDINATRICE: Clementina Albrizio – Igiene & Qualità