

WORKSHOP per aziende e consulenti aziendali
REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007
REGOLAMENTO (CE) N. 889/2008

Re Mare Congressi- Via G. di Vagno, 218 (uscita Mola Sud - SS 16) - Mola di Bari
Mercoledì 11 febbraio 2009

15.30-16.00 Registrazione partecipanti

16.00 – 16.15 (Dr. Nicola Lamascese, Resp. Bioagricert Puglia-Basilicata)

- Finalità del corso

16.15 – 17.15 (Dr. Vito Russo, Responsabile Assicurazione Qualità Bioagricert srl)

- Campo di applicazione del reg. CE 834/2007 e 889/2008
- Principi ed obiettivi
- Preparazioni alimentari: applicazione del sistema di controllo
- Composizione dei prodotti (ingredienti, additivi, coadiuvanti, ecc..)
- Etichettatura ed uso dei Loghi
- Standard analitici

17.15 – 18.15 (Dr. Alessandro Lombardi, Responsabile Sistema di Controllo Bioagricert srl)

- L'attività di produzione biologica
- Applicazione del sistema di controllo aziende di produzione casi particolari controlli rinforzati
- Cenni di produzione vegetale e principali differenze rispetto al Reg. CE 2092/91
- Registreazioni e tracciabilità
- Cenni di produzione animale e principali differenze rispetto al Reg. CE 2092/91
- Applicazione del sistema di controllo aziende di produzione zootecnica
- Produzione delle alghe marine
- Produzione di animali da acquacoltura

18.15 – 18.45 (Dr. Alessandro Lombardi e Dr. Vito Russo)

- Libera circolazione dei prodotti sul territorio comunitario
- Importazione da paesi terzi nuove disposizioni.
- Certificazioni NOP/USDA e JAS
- Situazione attuale e prospettive delle certificazioni volontarie e regolamentate
- Schemi di certificazione Bioagricert nel settore agroalimentare
- Chiusura del corso

18.45 – 19.15 (Coordina: Dr. Nicola Lamascese)

- Dibattito

19.15 Cocktail a buffet

NB: è gradita conferma adesione

segreteria workshop Sig.ra Rosanna Porrelli
tel. 080/4771241 * fax 080/4767000
e-mail bioagripuglia@bioagricert.it