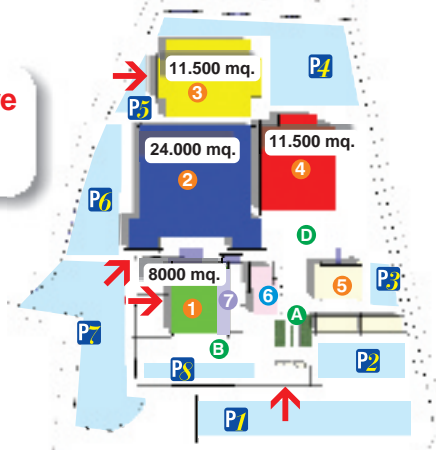


**Secondo quartiere fieristico in Lombardia**



**Date e Orari**

Dal 25 al 28 ottobre 2007  
9,00 - 18,30

- 1 Padiglione 1
- 2 Padiglione 2
- 3 Padiglione 3
- 4 Padiglione 4
- 5 Padiglione Valutazioni Zootecniche
- 6 Uffici Fiera
- 7 Centro congressi
- A D Aree Scoperte - Settore A e D
- P Parcheggi
- Ingressi Visitatori

Area espositiva totale:  
68.000 mq.  
Parcheggi:  
3.500 posti auto  
Collegamento autostradale:  
A21 uscita Cremona (1 Km)  
Aeroporti:  
Linate (70 km), Parma (52 Km),  
Montichiari (30 Km)  
Stazione Ferroviaria di Cremona (700 mt)



**Come arrivare a CremonaFiere**



CREMONAFIERE Spa

Convegni  
QUALYFOOD



FIERA DI  
CREMONA

25 e 26 ottobre  
2007

in collaborazione con:



Piazza Zelioli Lanzini, 1 - Località Cà De' Somenzi - 26100 Cremona  
Tel. 0372 598 011 - Fax 0372 598 222  
www.cremonafiere.it - e-mail: info@cremonafiere.it

**Meat.it**

La tematica principale di quest'anno riguarda l'innovazione: dalla reazione dell'industria delle carni di fronte al dilagante trend salutistico, molto forte in altri settori merceologici (tipicamente il lattiero-caseario e vegetale), sia in termini di sviluppo di prodotto, di processo e di protocolli qualitativi e igienico-sanitari a tutela del consumatore.

**Dairy.it**

L'altro appuntamento periodico di Qualyfood affronta in questa edizione in modo critico la tendenza commerciale legata al mondo del benessere e del salutistico che "rischia" di superare qualsiasi rosea previsione.

La Comunità scientifica, coadiuvata da un'interpretazione legale del fenomeno, s'interroga sul reale mantenimento delle promesse e delle aspettative dei prodotti funzionali che, a lungo termine, potrebbe ritorcersi contro l'industria alimentare stessa.

**Qualyservice**

È probabilmente l'appuntamento annuale maggiormente sentito dagli operatori del settore.

I maggiori enti di certificazione della qualità, quest'ultima nei suoi innumerevoli e variegati aspetti, forniscono aggiornamenti applicativi alla luce delle più recenti norme e dei requisiti cogenti e/o volontari sempre più un "must" nelle transazioni commerciali.

Giovedì 25 ottobre 2007

Venerdì 26 ottobre 2007

Venerdì 26 ottobre 2007

SCHEDA DI PRE-REGISTRAZIONE

Ore 14,30 - Sala Guarneri del Gesù

**Meat.it: l'innovazione di processo e di prodotto nel settore dei derivati animali**

*Come l'industria delle carni cerca di contrastare il trend alimentare dei prodotti funzionali*

**Prof. Carlo Cantoni**, Istituto di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università degli Studi di Milano

*Recenti innovazioni di prodotto (functional oriented) nel settore dei prodotti animali*

**Dr. Claudio Mariani**, Direttore Qualità, AIA, Gruppo Veronesi

*Recenti innovazioni di processo nel settore dei prodotti di salumeria*

**Dr. Alberto Paleari**, Responsabile R&D e Assicurazione Qualità, Rovagnati S.p.A.

*Il Regolamento 2073/2005 sui criteri microbiologici: stato dell'arte e criticità riscontrate nell'applicazione*

**Dr.ssa Lucia Decastelli**, Area Igiene Sicurezza Alimentare e Ambientale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

*Aggiornamenti sull'impiego di starter microbici nell'industria dei salumi*

**Prof. Pier Giacomo Sarra, Dr. Carla Zacconi, Dr. Pierluigi Scolari**

Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Ore 9,30 - Sala Amati

**Dairy.it: i prodotti e i servizi funzionali**

*È tutto funzionale? Pro e contro di formulazioni accattivanti presenti sul mercato*

**Prof. Lorenzo Morelli, Dr. Sara Soldi**, Università Cattolica del Sacro Cuore, AAT – Advanced Analytical Technologies Srl

*Protocolli di controllo e di assicurazione della qualità per i prodotti funzionali*

**Dr. Giuseppe Ciozzani**, Responsabile Qualità, Nestlé Italia

*La validazione scientifica di alimenti funzionali: uno sguardo al futuro immediato*

**Prof.ssa Marisa Porrini**, Università degli Studi di Milano

*L'etichettatura dei prodotti alimentari funzionali: senza limite?*

**Avv. Afro Ambanelli**, Legale in Parma

*La distribuzione automatica del latte fresco: problematiche igienico-sanitarie, normative e trend di mercato*

**Dr. Giuseppe Natoli**, Amministratore unico, Prometea, Mi

Ore 14,30 - Sala Monteverdi

**Qualyservice**  
Valorizzazione della filiera agro-alimentare: novità in tema di standard internazionali e di certificazione volontaria

*Nuovi schemi di certificazione e politiche EA - European Cooperation for Accreditation. Il ruolo di SINCERT*

**Dr.ssa Silvia Tramontin**, Sincert, Milano

*La certificazione nell'agroalimentare dalla qualità del prodotto alla qualità dell'ambiente*

**Dr.ssa Santina Modafferi**, CERTIQUALITY, Milano

*L'importanza della logistica nella filiera alimentare: i nuovi standard BRC e IFS*

**Dr.ssa Simona Tornielli**, IMQ, Milano

*Logistica: la fidelizzazione del cliente attraverso i nuovi processi di certificazione del servizio*

**Dr. Paolo Merenda**, SGS Italia, Milano

*La norma internazionale sui sistemi di sicurezza alimentare applicata alla ristorazione collettiva*

**D.ssa Clementina Clementi**, Cermet, Bologna

*Nuovi standard internazionali per l'export: QS, Fami - QS, IFA e Tesco nature's choice*

**Dr.ssa Maria Chiara Ferrarese**, CSQA, Thiene (VI)

*La norma ISO 22000 dopo due anni dalla pubblicazione: casi pratici di applicazione*

**Dr.ssa Roberta Prati**, BVQI, Milano

*Responsabilità d'impresa e nuova dimensione del rischio aziendale*

**Dr. Davide Busani**, DNV Industry, Milano

in collaborazione con:



**Convegni** 

IL BIGLIETTO PRESENTATO ALLE CASSE DA DIRITTO ALL'INGRESSO GRATUITO

LA PARTECIPAZIONE AI CONVEGNI È GRATUITA

Per motivi organizzativi si prega di comunicare la propria adesione

VIA FAX alla segreteria AITA entro il 19 ottobre 2007

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Socio AITA  Sì  No

Desidero iscrivermi:

- Meat.it: l'innovazione di processo e di prodotto nel settore dei derivati animali
- Dairy.it: i prodotti e i servizi funzionali
- Qualyservice  
Valorizzazione della filiera agro-alimentare: novità in tema di standard internazionali e di certificazione volontaria

firma \_\_\_\_\_

Nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003, si rende noto che CremonaFiere è titolare del trattamento dei dati ai soli fini di invio di materiale promozionale di manifestazioni fieristiche. Tali dati non verranno ceduti a terzi. In ogni momento potrà richiedere l'eliminazione dei propri dati ed esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell' art. 7 D.Lgs. 196/2003 inviando un messaggio di posta elettronica all'indirizzo info@cremonafiere.it oppure un fax al numero 0372/453374

Restituire, via fax al numero 0521 230507

