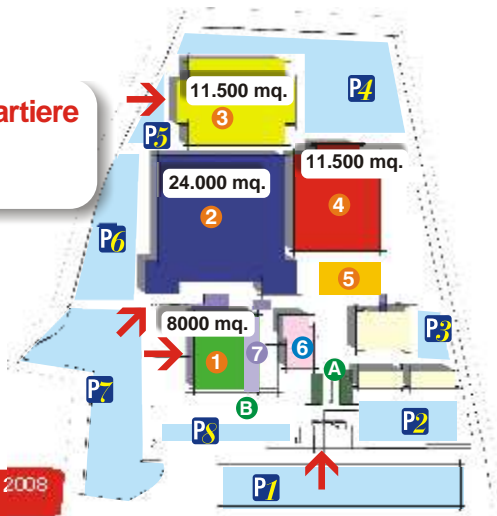


Secondo quartiere fieristico in Lombardia



Date e Orari

Dal 23 al 26 ottobre 2008
9,00 - 18,30

- 1 Padiglione 1
- 2 Padiglione 2
- 3 Padiglione 3
- 4 Padiglione 4
- 5 Meattitaly
- 6 Uffici Fiera
- 7 Centro congressi
- A Area Scoperta
- P Parcheggio
- ➔ 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



Meat.it

La tematica principale di quest'anno riguarda l'igiene e la sicurezza nel settore della carne e dei suoi derivati. In particolare, saranno dibattuti i temi cruciali per l'intero comparto riguardanti il controllo ufficiale, oggi particolarmente "affollato" di attori, la presenza di micotossine, le procedure igieniche e microbiologiche necessarie per l'export negli USA e in altri Paesi extra UE dei prodotti a base di carne. Saranno affrontati inoltre, con importanti aggiornamenti tecnici, i temi riguardanti la contaminazione da microrganismi patogeni e la loro pericolosità e casistica, oltre al tema delle informazioni nutrizionali e salutistiche che, se per alcuni segmenti del mercato risultano essere una leva motivazionale verso l'acquisto, nel caso dei prodotti animali rischiano di diventare un ostacolo.

Dairy.it

E' certamente cambiato l'approccio nei confronti della qualità sia da un punto di vista dell'assicurazione/controllo, che da quello della percezione da parte del consumatore, attraverso l'introduzione di nuovi criteri a cui le aziende sono chiamate a rispondere. Al convegno si discuterà di nuovi e originali approcci "quality oriented".

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.

FIERA DI CREMONA

23 e 24 ottobre 2008

in collaborazione con:



CREMONAFIERE Spa
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

Giovedì 23 ottobre 2008

Venerdì 24 ottobre 2008

Venerdì 24 ottobre 2008

SCHEDA DI PRE-REGISTRAZIONE

Ore 14,30 - Sala Guarneri del Gesù

Meat.it: l'igiene e la sicurezza nel settore delle carni

Quali sono gli attori che gestiscono oggi il controllo pubblico dell'igiene e della sicurezza?

Prof. Carlo Cantoni,
Università degli Studi di Milano

Prodotti funzionali: prospettive per il mercato dei salumi

Prof. Giuseppe Comi,
Università degli Studi di Udine

Aggiornamento sui microrganismi patogeni: pericolosità e casistica

Prof. Valerio Giaccone,
Università degli Studi di Padova

Aggiornamenti in tema di presenza di micotossine nei prodotti di origine animale

Prof.ssa Paola Battilani,
Università Cattolica del S.C. di Piacenza

Sicurezza igienica e microbiologica per l'export (USA) dei prodotti a base di carne

Dr.ssa Stefania Quintavalla,
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

Ore 9,30 - Sala Zelioli Lanzini

Quality.it: la "nuova" qualità nella filiera delle carni

Criteri oggettivi per la valutazione della qualità dei prodotti carnei: aggiornamento

Prof. Roberto Rosmini,
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Patologia Animale, Università degli Studi di Bologna

Criteri complementari per la qualità e la sicurezza alimentare: rispetto di norme volontarie e repressione attraverso sanzioni

Prof. Fernando Tateo,
Università degli Studi di Milano

Approcci di marketing per la valorizzazione della carne e dei suoi derivati

Dr.ssa Roberta Moruzzo,
Dip. Produzioni Animali, Università degli Studi di Pisa

Nuovi criteri di scelta/qualità del consumatore (CO2 emission, 0 mile, etc.)

Dr. Marco Annovazzi,
Servizio Qualità, Auchan SMA

La contaminazione microbiologica e chimica nell'industria delle carni: confronto fra metodi tradizionali, ufficiali e rapidi

Dr. Roberto Ligugnana,
International PBI, Milano



Ore 14,30 - Sala Monteverdi

Qualyservices: il ruolo delle certificazioni accreditate in un panorama legislativo in continua mutazione

Certificazioni accreditate: quali opportunità nel nuovo contesto legislativo

Dr.ssa Silvia Tramontin, Sincert, Milano

Lo standard GMP+ per il settore degli alimenti zootecnici.

Dr. Giuseppe Natale, SGS Italia, Milano

Lo standard Globalgap per il settore animale

Dr.ssa Maria Chiara Ferrarese, CSQA, Thiene (Vi)

La gestione del rischio nella supply chain

Dr.ssa Roberta Prati, Bureau Veritas Italia, Milano

Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari: La certificazione in accordo alla norma Uni 11233:2007

Dr. Marco Omodei Salè, DNV Italia, Milano

Gli schemi dei retailers BRC e IFS: le nuove revisioni dell'anno 2008 - il gruppo BRC Italia con gli enti: lavoro di omogenizzazione e coordinamento

Dr.ssa Clementina Clementi, Cermet, Bologna

La certificazione accreditata: strumento di controllo per le aziende e di garanzia per il consumatore

Dr.ssa Santina Modafferi, Certiquality, Milano

Il Valutatore e l'Autorità competente: il nuovo ruolo degli addetti ai lavori tra cogente e volontario

Dr.ssa Simona Tornielli, IMQ, 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 **17 ottobre 2008**

Nome e Cognome _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail: _____

Socio AITA Sì No

Desidero iscrivermi:

- Meat.it: l'igiene e la sicurezza nel settore delle carni**
- Quality.it: la "nuova" qualità nella filiera delle carni**
- Qualyservices: il ruolo delle certificazioni accreditate in un panorama legislativo in continua mutazione**

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@cremonafiery.it oppure un fax al numero 0372/453374

Restituire, via fax al numero 0521 230507

