

13° WORKSHOP | MASTER SPVIA 2015

Corso ECM, 23 ottobre 2015 | Perugia | ore 8:30

Aula Magna Medicina Veterinaria

Università degli Studi di Perugia

L'etichettatura dei prodotti alimentari

«Associazione Veterinaria Veterinari Igienisti»

Master «Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti»

«Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva»



14:30 - 19:30



Elisabetta Bigliuzzi

Medico Veterinario

Casistica di consulenza presso aziende italiane

Dario Dongo

Avvocato - Il fatto alimentare

Aspetti di novità, tempi e misure di attuazione



Registrazione 8:00 - 8:30

8:00 - 9:00

Beniamino Cenci Goga - Master SPVIA

Presentazione del corso e test d'ingresso. Introduzione

9:00 - 11:00

Giuseppe Doliana - IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"



L'etichettatura della carne bovina. L'esperienza della certificazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Antonella Leo - Consulente

Le competenze del consulente. Introduzione



Luigi Mancini

FARE (Food & Agriculture Requirements)

Analisi strutturale

Per informazioni: www.ispezioneperugia.it

Segreteria Organizzativa

Ispezione degli Alimenti di O.A. - Università di Perugia

ispezioneperugia@gmail.com

075 585 7935 - 348 708 55 38 - 345 426 11 86

Paola Sechi | Maria Francesca Iulietto | Beniamino Cenci-Goga

11:00 - 11:15 Pausa caffè

11:15 - 13:15



Dario Dongo

Avvocato - Il fatto alimentare

Obiettivi e principi

13:15 - 14:30 Pausa pranzo



Ministero degli Affari Esteri



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Perugia



Camera di Commercio Perugia



UNIVERSITEIT VAN PRETORIA
UNIVERSITY OF PRETORIA
YUNIBESITHI YA PRETORIA



ASSOCARNI

*“Meno le persone sanno di come
vengono fatte le salsicce e le
leggi e meglio dormono la
notte”*



Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore



BELNORI BOUTIQUE CHEESERY

Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore

10.11.2012 11:18



Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore

10.11.2012 11:10

Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore



10.11.2012 11:10



GRUYERE
Imported

Grappa
Romano

RACLETTE
(French)
Imported

VALLEY
2 MONTHS

VALLEY
2 MONTHS

CASTARDO

MONTY
ROMANY

RACLETTE
(French)

Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore

10.11.2012 11:18



Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore

Grappa
Romano
Imported

GRUYERE
Imported

BELNORI
Boutique Cheesery

MATINGO

GRUYERE

(French)
Imported

10.11.2012 11:19

Coca-Cola
COCA-COLA

De Pekelaar
BOERENKAAS
Local

HEALEY'S
CHEDDAR
18 month
Local

HEALEY'S
18
MONTH

ANSA
18
MONTH

ANSA
18
MONTH

Beniamino Genci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore

10.11.2012 11:19

TOSCANI

Wild salami
3-4 mths old
excellent on the anti pasti
platters

www.idield.com

Wild salami
3-4 months old
good on the anti pasti
platters

ANTIPASTI

GOOD MEAT
IS NOT CHEAP
CHEAP MEAT
IS NOT GOOD

Beniamino Cerri Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore

10.11.2012 11:25



Beniamino Cerri Bologna 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore

KOLBASZ

**HUNGARIAN
SERVOLATTE
(salami)**

A short time cured Beef Pork
delicious when served as a snack
with a drink or roll.
www.ideid.com

**TRADITIONAL
SERVOLATTE
(salami)**

1-2 Months
A short time cured PORK, very delicious,
delicious when served as a snack or on the any
type bread or roll or just by itself with vodka
www.ideid.com

10.11.2012 11:26



Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore



10.11.2012 11:26

PERFECTLY
SOFT

Be careful with
the special tag
A good quality product
and many others are on
www.inheld.com

Beniamino Cenci Goga 2015
Reproduction vietata senza il consenso dell'autore

MILANO
strong Salami
A traditional old
cured salami good with
ciabatta or part of party platters
www.inheld.com

GOOD MEAT
IS NOT CHEAP
CHEAP MEAT
IS NOT GOOD

MILANO

MILANO
Salami Servolate
This Salami is Cured for
9 weeks only !!! give u the
best strong flavour

181

10.11.2012 11:26

LA COSCIENZA OLTRE LA LEGGE.

Una nuova legge europea appena entrata in vigore rende non più obbligatoria, per i "prodotti a marchio" della grande distribuzione, l'indicazione sull'etichetta del luogo di produzione e del nome dell'azienda produttrice. Ci rifiutiamo di prendere una scorciatoia che altri, forse, riterranno utile ma che per noi non è moralmente percorribile. Rispondendo alla nostra coscienza professionale crediamo nella "trasparenza" un principio che applichiamo ai prodotti a Marca del distributore, cioè i prodotti a Marca Conad, una categoria sempre

più ampia e apprezzata su cui "ci mettiamo la faccia" e tutte le nostre attenzioni, la nostra responsabilità su ciò che vendiamo col nostro nome non può dunque essere mutilata. Per noi questa nuova legge non è abbastanza dura, noi andiamo oltre: continueremo a dire, attraverso l'etichetta dei prodotti a Marca Conad, quale sia l'azienda produttrice e dove sia ubicato il sito produttivo. Fornire maggiore tutela e trasparenza per "le cose" marchiate Conad significa prenderci cura delle persone che ogni giorno ci rinnovano la loro fiducia.



Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore

Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore

Beniamino Cenci Goga 2015
Riproduzione vietata senza il consenso dell'autore