



IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI
Università degli Studi di Perugia
in collaborazione con
CERTIQUALITY – Istituto di Certificazione
e con il patrocinio di



**SISTAL – SOCIETÀ ITALIANA
DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**



Sono lieti di invitarVi al Workshop:

DALLA FOOD SAFETY ALLA SOSTENIBILITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Perugia – 8 Maggio 2015

www.certiquality.it/8maggio2015

**Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali
Università degli Studi di Perugia
Borgo XX Giugno – 06121 PERUGIA**

SICUREZZA ALIMENTARE significa anzitutto applicare un sistema di norme efficaci, basate sull'analisi del rischio e indirizzate a tutti gli attori che partecipano alla filiera, senza deroghe, dalla produzione agricola primaria sino alla distribuzione al consumatore finale.

In tale contesto sono sempre più diffusi standard di certificazione volontari, ma oramai necessari, per poter esportare all'estero e per poter lavorare con la GDO. Sulla base di tale input è richiesto alle imprese di dare evidenza del loro impegno verso la sicurezza alimentare certificandosi a fronte di norme quali BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000. Tutte queste norme/standard presuppongono l'applicazione di un sistema HACCP basato sui principi del Codex Alimentarius. A gennaio del 2015 il British Retail Consortium ha pubblicato la versione 7 dello standard BRC Global Standard Food Safety, uno dei più importanti standard di sicurezza alimentare riconosciuto in ambito internazionale. Lo standard BRC, pubblicato per la prima volta nel 1998, viene periodicamente revisionato per aggiornarlo a fronte dell'evolversi del mercato e delle esigenze di sicurezza per il consumatore. Con oltre 17.000 aziende certificate nel mondo, il Global Standard si conferma essere uno dei documenti più validi a tutela della sicurezza, legalità e qualità dei prodotti alimentari. Dal luglio 2015, tutti gli audit a fronte del **BRC Global Standard Food Safety**, verranno svolti secondo la versione 7 della norma.

Governare AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ è oggi forse la sfida più importante per amministratori pubblici e imprese.

Le politiche di mitigazione e riduzione degli effetti sul clima delle emissioni di gas serra e la scarsità della risorsa acqua rappresentano uno dei principali problemi con cui oggi occorre confrontarsi. L'aspirazione verso una società a basso contenuto di carbonio e sensibile all'uso intelligente dell'acqua è alla base dei nuovi sistemi di inventario e controllo dei gas serra e della risorsa idrica.

La gestione razionale dell'energia è componente essenziale dello sviluppo sostenibile. I sistemi per una corretta gestione energetica sono all'attenzione di imprenditori ed istituzioni per via dell'attuale crisi energetica e dell'elevato e crescente impatto economico del costo dell'energia sui prodotti e servizi. L'approccio all'uso razionale delle risorse attraverso i sistemi di gestione dell'energia rappresenta quindi la prima e più importante opportunità da cogliere per le imprese. Inoltre, il risparmio energetico è strettamente interconnesso con la qualità ambientale, il contenimento delle emissioni di anidride carbonica e, più in generale, la salvaguardia dell'ambiente, temi questi che concorrono in modo integrato alla sostenibilità delle attività d'impresa sia nel settore primario che secondario.

Ai partecipanti sarà distribuita copia della Linea Guida Interpretativa Certiquality sulla versione 7 del BRC e della Linea Guida per la Carbon Footprint e Water Footprint di prodotto.

PROGRAMMA

09.00 Registrazione partecipanti

09.15 Saluto del Prof. Francesco Tei

Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

Moderatore: Prof. Paolo Fantozzi

Coordinatore dell'Unità di Ricerca Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Perugia

09.30 La Food Safety e la nuova versione dello standard BRC 7

Dr.ssa Silvana Marchese, Certiquality srl

10.10 Il ruolo del tecnologo alimentare a tutela della Sicurezza Alimentare

Prof. Vincenzo Gerbi, Presidente SISTAL –Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari

10.40 Case History di applicazione delle norme volontarie sulla sicurezza alimentare nelle imprese

Dr. Sergio Franciosi, Gruppo Grifo Agroalimentare

11.05 Ambiente e Sostenibilità

Ing. Armando Romaniello, Certiquality srl

11.35 Produzione sostenibile e salubrità degli alimenti

Prof. Francesco Tei, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

12.05 Approfondimenti sull'impronta di carbonio nel settore alimentare

Dr. Pietro Bartocci, Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Perugia

12.30 Dibattito e conclusioni

13.00 Chiusura dei lavori

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al convegno è gratuita, per ragioni organizzative si prega di confermare la propria adesione compilando il form presente sul sito di Certiquality all'indirizzo: **www.certiquality.it/8maggio2015**

Per informazioni ed iscrizioni:

www.certiquality.it/8maggio2015