ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Regione Lombardia e Liguria

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

con il patrocinio di

Regione Lombardia

in collaborazione con

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

FACOLTA' DI SCIENZE AGRARIE E ALIMENTARI

FACOLTA' DI MEDICINA VETERINARIA

Food GLOBAL SAFETY CHAIN

MILANO 8 MARZO 2017

SICUREZZA ALIMENTARE NEL MERCATO GLOBALE:
REGOLE DA SEGUIRE, RUOLO DELLE ISTITUZIONI,
RESPONSABILITÀ DELLE IMPRESE,
GARANZIE PER I CONSUMATORI

Via Mangiagalli 25

Aula C03

Settore Didattico Colombo

ore 14.30 – accredito

ore 15.00 – inizio lavori

Polo Universitario
UNIMI Milano

Città Studi

Introduce e modera
Massimo Artorige Giubilesi

Presidente OTA Lombardia e Liguria, Presidente FCSI Italian Unit EAME Foodservice Consultants Society International

Sicurezza alimentare nel mercato globale: regole da seguire, ruolo delle istituzioni, responsabilità delle imprese, garanzie per i consumatori

Le problematiche della sicurezza alimentare nel mercato globale, dove l'export di prodotti rappresenta una grande opportunità per la filiera agroalimentare italiana, sono regolamentate in modo complesso.

Conoscere e applicare tale regole, secondo le interpretazioni dei paesi in cui il "Made in Italy" è in forte crescita, si rivela un elemento strategico per lo sviluppo delle Imprese.

Un quadro denso di opportunità per il sistema produttivo italiano, chiamato a nuove responsabilità e sensibilità, per una crescita delle Imprese all'insegna della sostenibilità e della tutela dei consumatori.

L'export agroalimentare italiano vale ca. 40 mld euro e le vendite registrano una forte crescita su base annua del 12,1%
ma l'agropirateria internazionale fattura oltre 60 mld euro

Il 33% del nostro fatturato all'estero si ottiene con l'export di prodotti verso paesi UE, ma il "Made in Italy" esprime un trend positivo nei paesi extra UE (+25% negli ultimi 5 anni nei prodotti a base latte e carne) dove solo negli USA la crescita è del 20%.

In Cina si potrebbe passare da ca. 320 mln Euro del 2014 a oltre 450 mln nel 2018 e negli Emirati Arabi Uniti a oltre 250 mln di euro, ma la richiesta degli EAU per il settore food sarà di 8 mld USD entro il 2020.

Fonte: Coldiretti, ICE, ISMEA, Sole24ore 2015-2016

Il contributo culturale dei Tecnologi Alimentari
"Professione intellettuale, scientifica e di alta specializzazione"

11 Ordini Regionali con 2000 specialisti che operano ogni giorno sul campo

I Tecnologi Alimentari italiani lavorano con le Istituzioni, l'Università, i Consumatori per mettere al servizio del pubblico interesse il patrimonio di esperienze e competenze culturali, tecnico-scientifiche, legislative per

GARANTIRE

qualità, sicurezza, sostenibilità alla filiera agroalimentare italiana,
contribuire al successo delle imprese, tutelare la salute dei cittadini

Il settore agroalimentare italiano è diventato sinonimo di eccellenza nel mondo anche grazie alle competenze dei Tecnologi Alimentari

Tutte le Imprese produttive e commerciali che vantano i TA nel proprio organico o come consulenti in ambito direttivo, operativo e tecnico-scientifico-legislativo, possono affrontare con serenità sfide e controlli anche nel contesto internazionale.

Le competenze multidisciplinari dei TA devono essere impiegate sempre meglio per la comprensione delle tematiche che riguardano le tecnologie di produzione e conservazione rispettose dell'ambiente e del valore nutrizionale degli alimenti, la corretta formazione degli operatori, il supporto alle Istituzioni e all'Autorità Competente, la tutela della salute dei cittadini.

Grazie a tutti per essere oggi con noi

L'importanza di questo **evento culturale** è dettata dai **contenuti attuali** trattati da **relatori autorevoli** dello scenario internazionale e dal **confronto con specialisti e studiosi** della sicurezza alimentare, formati nelle Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari e Medicina Veterinaria.

Un Grazie particolare alla Regione Lombardia, a tutti gli Enti che hanno supportato questo evento ed ai Rappresentanti delle Istituzioni che hanno accolto il nostro invito, in particolare il **Gruppo Carabinieri per la Tutela della Salute Milano e l'ATS Insubria** che ci hanno onorato della loro presenza.

Un particolare plauso alla nostra Università, ai suo docenti e ricercatori che da sempre ci supportano nelle iniziative e contribuiscono alla formazione degli esperti del settore per garantire la sicurezza degli alimenti e la salute dei consumatori.

AGENDA

- **Robert Brackett**, Ph.D Food Science and Nutrition, Vice President and Director of Institute for Food Safety and Health IIT **"Il nuovo quadro normativo USA sulla sicurezza alimentare e i suoi rules attuativi"**
- **Claudio Gallottini,** Lead Instructor FSPCA, PCHF, SSA, PSA Trainer, BPCS Instructor FDA Approved **"Le novità normative attuali, dal FSMA alla China FDA passando per il nuovo accreditamento Halal degli Emirati Arabi"**
- **Carlo Spezzani,** Dirigente Veterinario, Vice Direttore UVAC e PIF Veneto, Friuli VG, Trentino AA **"I controlli sulla sicurezza dei prodotti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti dalla UE e da Paesi Terzi"**
- **Filippo Castoldi,** Dirigente Veterinario DG Welfare Regione Lombardia, UO Prevenzione Veterinaria e Controllo alimenti di o.a. **"Conoscere le regole internazionali per superare le barriere sanitarie all'export dei prodotti di origine animale"**

Introduce e modera: Massimo Artorige Giubilesi Presidente OTALL e FCSI Italia

Un pensiero di apertura

"Man can believe the impossible, but can never believe the improbable".

Oscar Wilde