

La certificazione biologica nella strategia del Farm to Fork e del Green Deal

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, F.O.R.I.A e FederBio Servizi organizzano un corso dedicato alle produzioni biologiche che tradurrà in pratica questa disposizione fornendo al corsista le informazioni operative in ordine ai principi generali dell'agricoltura biologica e alla relativa certificazione da parte degli Organismi di Controllo.

Il primo considerando del regolamento 2018/848 prevede: "La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali".

A ciò si unirà la declinazione delle politiche strategiche del Farm to Fork e del Green Deal europei quali strumenti direttamente collegati allo sviluppo del biologico.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE consultabile al seguente link: <https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Mercoledì 5 ottobre
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

Il corso offre dei chiarimenti sui seguenti punti:

- Le basi legislative nell'UE
- I principi e obiettivi della normativa biologica
- L'articolazione del nuovo Reg. UE 2018/848
- Le specifiche per le imprese agroalimentari
- L'etichettatura generale e l'etichettatura dei prodotti biologici
- Il sistema di certificazione e controllo dei prodotti biologici
- Le politiche UE del Green Deal e Farm to Fork e Biodiversity strategy

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare, consulenti ed Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari

Docente

Massimo Palumbo – MP studio legale di diritto alimentare

Cristina Giovannini Luca – Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Attestato

Ai partecipanti verrà rilasciato certificato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 20 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione: € 100,00+IVA

I corsi si svolgeranno in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**
IBAN: **IT70L030695363310000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento entro

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due moduli

40% per l'adesione a più di due moduli

Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.

Il corso è accreditato:

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)**

ISCRIZIONE ON LINE:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/72/corso-la-certificazione-biologica/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it