

Promosso da:



Bologna Fiere  
Promo  
Comune di Modena



Segreteria scientifica:

**Azienda Unità Sanitaria  
Locale di Modena**  
Dipartimento Sanità Pubblica

Tel. +39 059 2134720  
Fax. +39 059 2134738  
e-mail: [informo@ausl.mo.it](mailto:informo@ausl.mo.it)  
[www.ausl.mo.it/informo](http://www.ausl.mo.it/informo)

Segreteria organizzativa:



**Gruppo  
Tecniche Nuove spa**

Via Michelino, 69  
40127 Bologna  
T. +39 051 503318  
F. +39 051 505282  
[info.bo@senaf.it](mailto:info.bo@senaf.it)  
[www.senaf.it](http://www.senaf.it)

**Sic  
ur  
a**

**Sicurezza alimentare  
produttori, controllori, consumatori  
in convention**

*ModenaFiere*

**25-26 novembre 2004 ■ ore 8.30 - 18.30**

**27 novembre 2004 ■ ore 8.30 - 14.00**

Le garanzie della sicurezza in campo alimentare portano in sé, prima ancora di risvolti di carattere sanitario, economico e di rispetto normativo, valori etici in relazione al rapporto tra produzione, distribuzione e consumo, attribuendo particolare responsabilità a quanti sono istituzionalmente chiamati alla funzione di controllo.

Sono questi i principali motivi che hanno suggerito a Modena Fiere, con l'autorevole supporto tecnico e scientifico delle Aziende USL di Modena, Bologna e Parma e con la collaborazione di Senaf - Mestiere Fiere, di dar vita a Sicura - Sicurezza Alimentare - produttori, controllori e consumatori in convention.

L'iniziativa si presenta con l'innovativa metodologia della convention che si caratterizzerà per l'ampia ed esaustiva articolazione dei contenuti, la contemporanea ed equilibrata composizione di convegni, seminari, presenze espositive e promozionali di aziende produttrici di beni e servizi legati al processo alimentare. Avrà luogo nel Quartiere Fieristico di Modena, particolarmente adatto per soluzioni tecniche e logistiche e forte dell'esperienza di altre consolidate analoghe iniziative realizzate con il medesimo modello.

I convegni sono stati realizzati grazie alla collaborazione di: Assessorato alla Sanità della Regione Emilia Romagna, Provincia di Modena, Provincia di Bologna, Provincia di Parma, Camera di Commercio di Modena, Istituto Superiore di Sanità Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale, ANMVI (Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani), SNOPI (Società Nazionale Operatori della Prevenzione), CNA Alimentare di Modena e Federconsumatori.

Il già ampio programma preliminare vedrà ulteriori inserimenti di iniziative e il programma aggiornato potrà essere richiesto a Senaf o desunto dal sito [www.senaf.it/sicura](http://www.senaf.it/sicura)

Per alcune iniziative sono stati richiesti i crediti formativi ECM.

## 25 novembre 2004

### 09.00 Apertura ufficiale Convention

#### Saluti

Giorgio Pighi, Sindaco Comune di Modena  
Emilio Sabatini, Presidente Provincia di Modena  
Presidente Provincia di Bologna

#### Presentazione

Presidente Modena Esposizioni  
Franco Riboldi, Direttore Generale AUSL di Bologna  
Maria Lazzarato, Direttore Generale AUSL di Parma  
Roberto Rubbiani, Direttore Generale AUSL di Modena

### 10.30 - 13.00 Perché parlare ancora di sicurezza alimentare?

Moderatore: Adriano Mantovani, Centro di Collaborazione OMS-FAO

#### Interverranno:

Romano Marabelli, Ministero della Salute  
Giuliano Orlandi, Comune di Modena  
Luigi Salizzato, SNOPI (Società Nazionale Operatori della Prevenzione)  
Giancarlo Belluzzi, Anmvi (Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani)  
Luigi Cremonini, Assocarni  
Leo Bertozzi, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano  
Davide Calderone, Consorzio del Prosciutto di Parma  
Daniela Piccione, CNA Alimentare Nazionale  
Augusto Garulli, EVA (EuropeanVendingAssociation), CONFIDA  
Lorenzo Orteni, Federcarni  
Franco Chiriaco, FLAI CGIL Nazionale  
Giorgio Zubani, Union Alimentare CONFAPI  
Rosario Trefiletti, Federconsumatori per Intesa Consumatori Nazionale

### "E' sempre una questione di etichetta"

#### 13.30 - 14.00 Registrazione partecipanti

14.00 - (apertura dei lavori trasmessa in videoconferenza interna)

Conduce: Roberto la Pira, Giornalista esperto di consumi

#### Presentazione di un'indagine sulla comprensione delle etichette alimentari condotta su un campione di 500 consumatori

Roberto La Pira, Giornalista esperto di consumi  
Enrico Finzi, Sociologo, Astra/Demoskoepa

#### Cosa è cambiato e cosa deve cambiare nelle etichette

Giuseppe De Giovanni, Ministero Attività Produttive

#### La definizione di alimento

Alberto Vergara, Dipartimento di Scienze degli Alimenti  
Università degli studi di Teramo

#### 15.30 Apertura delle sessioni contemporanee

### 1a Sessione: "Olio: segreti e bugie"

Conduce: Giovanni Lercker, Università degli Studi di Bologna

#### La percezione della qualità vista dai consumatori - Le frodi - L'olio in cucina e nella ristorazione. I controlli

Giovanni Lercker, Università degli Studi di Bologna

#### L'etichettatura dell'olio e la qualità

Anna Maria Cane, Oli Unilever Bestfoods Italia Srl

#### Come valorizzare il prodotto: l'esperienza della Regione Sicilia

Margherita Caracappa, Assessorato Agricoltura e Foreste Regione Sicilia

#### Coltivazione dell'Olio in Emilia

Andrea Fabbri, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

#### Dalla percezione alla determinazione della qualità degli oli d'oliva: il contributo delle tecnologie del DNA

Elena Maestri, Dipartimento di Scienze Ambientali, Università degli studi di Parma

#### Gli oli extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta: differenze in etichetta. L'esperienza di un ente di controllo sugli oli DOP dell'Emilia Romagna

Clementina Clementi, Sviluppo strategico Agroalimentare CERMET

#### 18.00 Distribuzione questionari di gradimento e valutazione

### 2a sessione: "Budelli naturali e sintetici: contenitori?"

Conduce: James Cavedoni, ingegnere

#### Il budello questo sconosciuto, microindagine fra i consumatori

Venetia Villani, Giornalista

#### Il ruolo degli utilizzatori

Luisa Falchi Vecchi, CNA Alimentare Provincia di Modena

#### La sicurezza dei materiali e dei manufatti a contatto con gli alimenti. Cenni legislativi ed emergenze passate, presenti e future

Patrizia Fava, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

#### I controlli

Comando Carabinieri per la Sanità - NAS Parma

#### I controlli

Iotti Giordano, Servizio Veterinario AUSL di Modena

#### 18.00 Distribuzione questionari di gradimento e valutazione

### 3a sessione: "Le bugie in etichetta"

Conduce: Roberto la Pira, giornalista Giornalista esperto di consumi

#### Gli interventi dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato

Andrea Pezzoli, Direzione B Agroalimentare Farmaceutico Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato

#### Pubblicità e diciture ingannevoli: i diversi sistemi sanzionatori e le responsabilità

Chiara Marinuzzi, Studio Legale Forte

#### Le etichette ingannevoli

Lorenzo Bazzana, Coltivatori Diretti

#### Etichetta e sicurezza dei prodotti alimentari Tipici e Biologici: la carta d'identità

Graziano Poggioli, Assessore Agricoltura Provincia di Modena

#### Le etichette tra certezze e omissioni

Annalisa Gandini, Federconsumatori Piacenza

#### Le etichette: informazione o pubblicità

Natalia Milazzo, Altroconsumo

#### 18.00 Distribuzione questionari di gradimento e valutazione

### 4a sessione: "Etichette salvavita: allergie e intolleranze"

Conduce: Emilia Guberti, SIAN AUSL Bologna

#### Importanza e limiti dell'etichetta alimentare nei casi di allergie e intolleranze

Lucia Guidarelli, Ufficio Dietetica e Nutrizione Ministero della Salute

#### L'etichetta sicura: la lettura degli alimenti come strumento di prevenzione

Fiorella Balli, Pediatria Generale e Specialistica dell'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

#### L'etichettatura per i celiaci

Gino Venturelli, Associazione Italiana Celiachia Sezione Emilia Romagna

#### L'etichetta, strumento di crescita e consapevolezza del consumatore

Luigi Valerio, Federconsumatori Associazione Provinciale di Modena

#### 18.00 Distribuzione questionari di gradimento e valutazione

### Sicurezza alimentare Il punto di vista dei diversi attori del sistema agro industriale della Emilia Romagna Tavola rotonda

Iniziativa promossa da Azienda USL di Parma

#### 13.30 - 14.00 Registrazione partecipanti

#### 14.00 Apertura dei lavori

Conduce: Cesare Azzali, Unione Parmense degli Industriali

#### Il punto di vista dell'industria alimentare

Cesare Azzali, Unione Parmense degli Industriali

#### Il punto di vista dei consorzi di tutela

Davide Calderone, Consorzio del Prosciutto di Parma

#### Il punto di vista degli imprenditori artigiani

Daniela Piccione, CNA Alimentare Nazionale

#### Il punto di vista della stampa

Gabriella Pirazzini, Telesanterno

**Il punto di vista dei produttori primari**  
Paolo Scrocchi, Associazione Italiana Allevatori

**Il punto di vista dei consumatori**  
Mauro Zanini, Federconsumatori Nazionale

**Il punto di vista del controllo ufficiale**  
Silvio Borrello, Ufficio VII Ministero della Salute  
Ivano Massirio, Assessorato Sanità Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti Regione Emilia Romagna  
Paolo Boni, Dipartimento "Alimenti e Sicurezza alimentare" dello IZS di Brescia  
Paolo Cozzolino, Servizio Veterinario AUSL di Parma  
Marco Pierantoni, Assessorato Sanità Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti Regione Emilia Romagna

Conclusioni: Cesare Azzali, Unione Parmense degli Industriali

## 26 novembre 2004

08.30 - 09.00 Registrazione partecipanti

09.00 Apertura dei lavori

### "BSE E CJD. La mucca pazza: ieri, oggi e domani"

Conduce: Giuseppe Gandolfi, medico veterinario

**La BSE in ambito internazionale**  
Alun Williams, Dipartimento di Patologia e Malattie infettive - Veterinary College - Londra

**Correlazioni con la malattia di Creutzfeldt Jacob**  
Fabrizio Tagliavini, U.O. di Neuropatologia Istituto Neurologico Besta Milano

**BSE: emergenza reale o strumentale?**  
Luigi Pio Scordamaglia, Assocarni

**Dalla crisi BSE alle EST dei piccoli ruminanti: una storia senza fine?**  
Umberto Agrimi, Istituto Superiore di Sanità

**BSE, situazione Italiana ed Europea**  
Anna Bartolini, Gruppo Consultivo Consumatori Europeo

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e valutazione

### "Il Cavallo: animale d'affezione, sportivo o da carne?"

Conduce: Adriana Giannini, Dipartimento di Sanità Pubblica USL di Modena

**Riferimenti normativi**  
Eva Rigonat, Servizio Veterinario AUSL di Modena

**Anagrafe equina**  
Gianluigi Giovagnoli, FISE (Federazione Italiana Sport Equestri)

**Criteri per la valutazione della sicurezza dei farmaci per gli equini**  
Agostino Macri, Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale Istituto Superiore di Sanità

**Proposte di legge**  
Marco Eleuteri, Past President SIVE (Società Italiana Veterinari per Equini)

**Il cavallo, un animale d'affezione**  
Paolo Manzi, Ente Nazionale Protezione Animali

**Il cavallo da carne**  
Lorenzo Ortenzi, Federcarni

**Conclude**  
On. Carla Rocchi, Camera dei Deputati

Hanno assicurato il loro intervento:  
Carlo Failace, PROEQUO  
Oscar Grazioli, Medico Veterinario - Giornalista pubblicitario

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### "Gli alimenti geneticamente modificati: precauzioni, preoccupazioni ed evidenze scientifiche"

Conduce: Paolo Lauriola, Struttura Tematica di Epidemiologia Ambientale ARPA Emilia Romagna

**I risultati dei controlli**  
Marina Miraglia, Istituto Superiore di Sanità

**OGM: il tempo delle scelte**  
Gabriella Monterà, Assessorato Agricoltura della Provincia di Bologna

**Gli indirizzi della Regione Emilia Romagna**  
Luciano Trentini, Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna

**La gestione del rischio dalla vendita del seme alla raccolta**  
Gianni Errani, Cooperativa Terremerse

**La garanzia OGM free: la produzione e il mercato**  
Andrea Villani, AGER Borsa Merci di Bologna

**La percezione del rischio e le evidenze scientifiche**  
Roberto la Pira, Giornalista esperto di consumi intervista: Rappresentante European Food Safety Authority  
Roberto Defez, Istituto di Genetica e Biofisica "A. Buzzati", Napoli  
Marcello Buiatti, Dipartimento Biologia Animale e Genetica, Università degli studi di Firenze  
Nelson Marmiroli, Università degli studi di Parma

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### "La Solidarietà e la Sicurezza Alimentare"

Conduce: Fausto Francia, Dipartimento di Sanità Pubblica AUSL di Bologna

**La produzione etica**  
Gian Paolo Peccola, Università degli studi di Bologna

**Last minute market**  
Andrea Segrè, Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie - Università degli studi di Bologna

**Esperienza di recupero degli ortofruttili**  
Roberto Piazza, ACOM (Associazione Commercianti Mercato Ortofrutticolo) Bologna

**Il progetto nazionale sul recupero alimentare - 15 anni di attività**  
Marco Lucchini, Banco Alimentare

**L'esperienza di recupero del cibo nella ristorazione**  
Gabriella Iacono, Direzione Aree Processi di Qualità Aziendale Innovazione e Ricerca GEMEAZ CUSIN srl

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### "Pesci e molluschi: le regole d'oro per consumare informati"

Conduce: Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia

**Valutazioni igienico-sanitarie legate ai prodotti ittici lavorati e trasformati**  
Giuseppe Arcangeli, IZS Adria

**L'etichettatura ideale e quella obbligatoria nei prodotti ittici**  
Gabriele Squintani, AUSL Bologna

**Consigli pratici e dibattito**  
Esercitazione su di un campionario di etichette e confezioni  
Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia  
Gabriele Squintani, AUSL Bologna  
Giuseppe Arcangeli, IZS Adria

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### "L' Istituto Superiore di Sanità per la Sanità pubblica, veterinaria e la sicurezza alimentare"

Iniziativa promossa in collaborazione con Istituto Superiore di Sanità

Conducono:  
Agostino Macri, Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale - ISS  
Romano Marabelli, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti, Ministero della Salute

**Zoonosi Alimentari**  
Paolo Pasquali, Istituto Superiore di Sanità

**Rischi emergenti a carattere infettivo**  
Luca Busani, Istituto Superiore di Sanità

**Rischi emergenti a carattere chimico**  
Alberto Maniovan, Istituto Superiore di Sanità

**Criteri per il controllo dei rischi chimici nella filiera alimentare**  
Rosa Draisci, Istituto Superiore di Sanità  
Fernando Delli Quadri, Istituto Superiore di Sanità

**Patologie nutrizionali**  
Massimo De Vincenzi, Istituto Superiore di Sanità

**Applicazione della biologia molecolare nella gestione del rischio delle EST**  
Gabriele Vaccari, Istituto Superiore di Sanità

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

13.30 - 14.00 Registrazione partecipanti

14.00 Apertura dei lavori

### "Integratori alimentari e attività sportiva"

Conduce: Ferdinando Tripi, Servizio Medicina dello Sport AUSL Modena

**Cosa sono gli integratori, a cosa servono?**  
Ferdinando Tripi, Servizio Medicina dello Sport AUSL Modena

**Riferimenti normativi**  
Bruno Scarpa, Ministero della Salute

**Telefono pulito, l'esperienza italiana**  
Alfio Bertolini, Farmacologia e Tossicologia dell'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

**Telefono pulito: l'esperienza francese**  
Jean Bilard, Promotion UM1/Communication, Montpellier Francia

**Dall'integratore al doping**  
Gustavo Savino, SERT di Modena

**La normativa e i controlli**  
Comando Carabinieri per la Sanità - NAS Parma

18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### "I Reati Alimentari Art. 5 Legge 283/1962: una norma da aggiornare, interpretare o abrogare?"

Conduce: Luigi Costato, Facoltà di Giurisprudenza, Università degli studi di Ferrara

**Relazione introduttiva**  
Franco Santachiara, Servizio Veterinario AUSL Bologna

Intervengono:  
Giovanni Ivano Zecchini, Servizio Veterinario AUSL Modena  
Gaetano Forte, Studio Legale Forte Ferrara  
Carlo Maria Pellicano, Procura della Repubblica di Torino

**Il nuovo Codice Alimentare e la Sicurezza**  
Luigi Costato, Facoltà Giurisprudenza Università degli studi di Ferrara

18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

**"I residui di farmaci e ormoni nelle carni. L'allevamento."**

Conduce: Roberto la Pira, Giornalista esperto di consumi

**Prospettive**

Mario Valpreda, Medico Veterinario

**I promotori di crescita nelle produzioni alimentari**  
Rosa Draisci, Istituto Superiore di Sanità

**Il mercato illegale**

Comando Carabinieri per la Sanità - NAS

**Costi e livello di rischio**

Antonio Cuccurese, Azienda USL Reggio Emilia

**Conclusioni**

Ivano Massirio, Assessorato Sanità Regione Emilia Romagna

**18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**"Vandalismo, teppismo e bioterrorismo alimentare"**

Conduce: Marco Pierantoni, Assessorato Sanità Regione Emilia Romagna

**Organizzazione territoriale della Difesa Civile**  
Angelo Sidoti, Prefettura di Modena

**Ruolo della Protezione Civile nelle azioni bioterroristiche**

Marco Leonardi, Protezione Civile

**Tecniche di gestione delle emergenze alimentari**  
Luigi Norsa, Issue and Crisis Management Consultants

**Ruolo del Dipartimento di Sanità Pubblica nelle nuove emergenze**

Giuseppe Diegoli, Assessorato Sanità Regione Emilia Romagna

**La medicina di emergenza nel rischio terroristico**  
Stefano Badiali, 118 Bologna

**Funzioni e ruoli del Dipartimento di Sanità Pubblica nelle nuove emergenze**

Giovanni Comino, Dipartimento di Prevenzione ASL 16 Mondovì

**18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**"Pesci e molluschi: la cottura e gli aspetti nutrizionali"**

Conduce: Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia

**Prodotti della pesca freschi, congelati, surgelati e trasformati: valori nutrizionali**

Carlo Cannella, Istituto Scienza dell'Alimentazione, Università degli studi "la Sapienza" Roma

**Cottura e proprietà nutrizionali**

Pietro Scapinelli, cuoco  
Carlo Cannella, Istituto Scienza dell'Alimentazione, Università degli studi "la Sapienza" Roma

**18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**I Prodotti Tipici, l'allargamento dell'Unione Europea e la Sicurezza**

Iniziativa promossa da Provincia di Modena

**27 novembre 2004**

**08.30 - 9.00 Registrazione partecipanti**

**09.00 Apertura dei lavori**

**"Alimenti e salute: il linguaggio e la condivisione"**

Conduce: Maria Rita Fontana, SIAN AUSL Modena

**La formazione continua in medicina e la formazione continua dell'alimentarista**

Maria Elisa Damiani, AUSL Bologna  
Maria Rita Fontana, SIAN, AUSL Modena  
Antonio Lauriola, Informo AUSL Modena  
Morena Piumi, Informo AUSL Modena  
Luigi Salizzato, AUSL Cesena

**Corsi per l'igiene: utili o dannosi**

Giorgio Ferigo, SIAN ASS 3 Tolmezzo FVG

**Dal libretto sanitario alla formazione degli alimentaristi in Emilia Romagna**

Marina Fridel, SIAN, ASL Cesena

**La formazione degli alimentaristi stranieri**

Maurizio Rosi, SIAN, AUSL Reggio Emilia

**La formazione degli alimentaristi dalla parte degli alimentaristi**

Guilio Zampieri, formatore

**Il ruolo della comunicazione Istituzionale**

Bartolomeo Griglio, ASL 8 di Chieri - Torino

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**"Educazione alimentare nella scuola: attualità, esperienze e prospettive"**

Conduce: Alberto Tripodi, SIAN, AUSL di Modena

**Il ruolo dell'educazione alimentare nella scuola di oggi e di domani**

Franco Fondriest, Direttore didattico

**"Mangia giusto muoviti con gusto": da progetto di educazione nutrizionale partecipata a campagna comunicativa**

Sabrina Severi, SIAN, AUSL di Modena

**L'Educazione Alimentare e le Fattorie Didattiche**

Giancarla Bellei, Assessorato Agricoltura e Alimentazione - Provincia di Modena

**Il consumo consapevole: educare alle scelte**

Giovanni Lercker, Università degli studi di Bologna  
Lorenzo Cerretani, Università degli studi di Bologna

**La posizione dei consumatori, l'esperienza delle Associazioni**

Renata Frammartino, Federconsumatori Modena

**La nutrizione oggi: come condividere con gli educatori, insegnanti e genitori, i nodi nelle età della crescita**

Augusta Albertini, SIAN, AUSL di Bologna

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**"Rintracciabilità, Responsabilità e Allerta Rapido. Il caso rosso Sudan I, II, III, IV"**

Conduce: Mario Valpreda, medico veterinario

**Difficoltà dei servizi nella gestione delle emergenze**

Mario Valpreda, medico veterinario

**Tutela della salute pubblica tra valutazione e gestione del rischio**

Alberto Mancuso, Assessorato Sanità Regione Piemonte

**Esperienze nella gestione della tracciabilità**

Emanuela Di Martino, Regione Emilia Romagna

**E nessuno disturbi il mercato**

Riccardo Quintili, caporedattore "Salvagente"

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**"Pesci e molluschi: le frodi commerciali e sanitarie"**

Conduce: Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia

**Frodi commerciali nei prodotti della pesca**

Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia

**Frodi sanitarie nei prodotti della pesca**

Paolo Manzoni, Servizio Veterinario dell' ASL di Lecco

**"Esercitazione pratica e discussione"**

Paolo Manzoni, Servizio Veterinario dell' ASL di Lecco  
Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**"Latte vivo o morto. Dal latte crudo, al latte normalizzato, al latte fresco, al latte conservato"**

Conduce: Carlo Petrini, giornalista e Presidente di SlowFood

**Differenziazione e competitività in Europa**

Cornelis De Roest, CRPA - Reggio Emilia

**Ritorno al latte vivo in Olanda**

Jan Douwe Van Der Ploeg, Università di Wageningen - Olanda

**I tentativi dei produttori italiani e le etichette del latte**

Corrado Pignagnoli, Confconsumatori

**I controlli veterinari in uno stabilimento di latte crudo**

Elisa Dordani, Servizio Veterinario - AUSL di Lodi  
Gianclaudio Vincenzi, Servizio Veterinario - AUSL di Lodi

Conclude: Enrico Bussi, TETA Parma

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**ore 09.00 -12.00**

**La filiera agroalimentare e gli strumenti di garanzia: bollino blu, DOP, IGP e standard internazionali**

Iniziativa promossa da FIPE Emilia Romagna, Agri2000

**La formazione in convention**

**"Tecnologia e sicurezza in cucina"**

**25 novembre - ore 14.00 -18.00**

**26 novembre - ore 09.00 -13.00**

**26 novembre - ore 14.00 -18.00**

**Presentazione del corso**

Alberto Tripodi, SIAN AUSL di Modena

**L'innovazione tecnologica nella ristorazione, a servizio della qualità e sicurezza dei cibi**

Maurizio Sacchetti, Angelo Pò Grandi Cucine

**Illustrazione guidata di nuove apparecchiature di cucina**

Maurizio Sacchetti, Angelo Pò Grandi Cucine

**Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**"Conservanti e bioconservazione: strategie e prospettive"**

**26 novembre - ore 9.00 -18.00**

Antonello Paparella, Professore Associato di Microbiologia Agraria, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Teramo

**Danni letali e subletali nelle cellule microbiche**

**Strategie per la conservazione degli alimenti: la teoria degli ostacoli**

**Conservanti: agenti chimici**

**Agenti fisici con attività microbicida**

**Bioconservazione degli alimenti: la via "naturale"**

**Biotecnologie per la conservazione degli alimenti**

**Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**Scheda Prenotazione Alberghiera**

Da inviare a mezzo fax entro il 12/11/04 a:  
**CENTRO TURISTICO MODENESE – ROBINTUR** spa,  
 Via Bacchini, 15 41100 Modena  
 tel. 059/2133701 - tel.diretto 059 2133721 - fax 059/214809  
 E-mail: silvia.aldovini@robintur.it

**Pagamento a mezzo bonifico bancario**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_  
 Società \_\_\_\_\_  
 Indirizzo \_\_\_\_\_  
 CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_  
 Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Si prega di compilare in stampatello

DIRITTI DI PRENOTAZIONE (entro 12/11/04) EURO 8,00/camera  
 DIRITTI DI PRENOTAZIONE (dopo 12/11/04) EURO 12,00/camera

**HOTEL 4 STELLE (Modena & dintorni)**

Camera Doppia uso singola: da EURO 108,00 a EURO 130,00  
 Camera Doppia: da EURO 128,00 a EURO 150,00

**HOTEL 3 STELLE (Modena & dintorni)**

Camera Singola da EURO 61,00 a EURO 100,00  
 Camera Doppia uso singola da EURO 66,00 a EURO 120,00  
 Camera Doppia da EURO 83,00 a EURO 150,00

Tutti i prezzi indicati si intendono riferiti a:  
 CAMERA/ NOTTE e 1a COLAZIONE A BUFFET INCLUSA.

Notte	Camere richieste n.	doppia	doppia uso singola	singola*
24/11				
25/11				
26/11				

\*Salvo disponibilità. Ad esaurimento singole, sistemazione in doppia uso singola.  
 Notti aggiuntive \_\_\_\_\_

**Bonifico bancario:** da effettuare entro **5 giorni** dal ricevimento della conferma, inviando a mezzo fax copia contabile bancaria sul c/c 1077903 B.P.E.R. Ag. 6/Modena (ABI 05387 - CAB 12912) intestato Centro Turistico Modenese di ROBINTUR SPA.  
 Il voucher di prenotazione verrà inviato a ricevimento del pagamento.

**IMPORTANTE**

Arrivo previsto:  
 auto  treno  altro  
 (specificare) \_\_\_\_\_

**Direttiva art. 13 1.695/96**

Autorizzo il Centro Turistico Modenese ad inserire i miei dati nelle liste solo ed esclusivamente per l'invio di comunicazioni relative alla prenotazione alberghiera in oggetto.

Firma \_\_\_\_\_

**Scheda di Registrazione**

Da inviare esclusivamente via fax al n. 051 505282

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_  
 Ente o azienda \_\_\_\_\_  
 Servizio \_\_\_\_\_  
 Indirizzo ente o azienda \_\_\_\_\_  
 CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_  
 Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
 e-mail \_\_\_\_\_  
 Luogo e data di nascita \_\_\_\_\_

QUOTE DI PARTECIPAZIONE INCLUSO DIRITTO FISSO DI SEGRETERIA  
 PARI A € 20,00:

**Per adesione e pagamento entro il 10/11/04**

Singolo partecipante: € 100,00 + IVA  
 Dai 10 ai 19 partecipanti per ente o azienda: € 80,00 + IVA ciascuno  
 Oltre i 19 partecipanti per ente o azienda: € 60,00 + IVA ciascuno  
 Per eventuali rinunce dovrà essere data comunicazione scritta via fax entro e non oltre il 16 novembre 2004. In tal caso verrà restituita, entro il mese di dicembre successivo, l'intera quota versata salvo il diritto fisso di segreteria di € 20,00. Per rinunce comunicate dopo il 16 novembre 2004 verrà trattenuta l'intera quota.

**Modalità di pagamento prescelta per la pre-iscrizione**

Bonifico bancario sul c/c N. 1171243 presso Unicredit Banca d'Impresa - Filiale di Milano, CAB 01604 - ABI 03226 - CIN K - Intestato a Senaf srl (si prega di inviare ricevuta via fax al n. 051 505282 specificando nome e cognome del/i partecipante/i)  
 Assegno non trasferibile n. \_\_\_\_\_  
 (inviare con raccomandata o assicurata)

**La fattura quietanzata andrà intestata a:  
 (COMPILARE IN STAMPATELLO)**

C.F. \_\_\_\_\_ o  
 P.IVA \_\_\_\_\_

Dal 10/11/04 non sarà più possibile la pre-iscrizione a costo agevolato che dovrà essere effettuata direttamente presso la reception della Convention secondo le seguenti tariffe:

Singolo partecipante: € 120,00 + IVA  
 Dai 10 ai 19 partecipanti per ente o azienda: € 100,00 + IVA ciascuno  
 Oltre i 19 partecipanti per ente o azienda: € 80,00 + IVA ciascuno

**Modalità di pagamento prevista in sede di convention**

CONTANTI  VISA

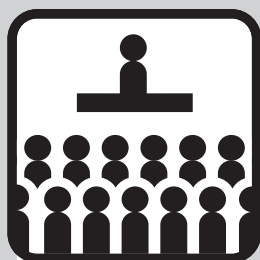
**I dipendenti di enti pubblici per ottenere l'esenzione IVA dovranno allegare alla scheda di registrazione, una lettera su carta intestata dell'Ente, riportante l'articolo di legge secondo il quale usufruiscono dell'esenzione. La fattura relativa sarà per tanto intestata all'Ente Pubblico in esenzione IVA e non al singolo partecipante.**

*Preso visione delle disposizioni di cui all'art. 10 della legge 675/96, si consente il trattamento dei dati personali a fini statistici e promozionali per le manifestazioni organizzate da Senaf srl. La compilazione e l'invio della presente scheda costituisce consenso a trattare i dati sopra indicati da parte della nostra società o di sue incaricate. Su richiesta scritta dell'interessato, il nominativo può essere depennato dagli archivi Senaf.*

Data \_\_\_\_\_  
 Firma \_\_\_\_\_

**SCHEDA DI REGISTRAZIONE**

**Si prega di compilare la scheda  
in modo chiaro e leggibile  
e di inviarla a:**

**Senaf****fax: 051 505282****SCHEDA PRENOTAZIONE ALBERGHIERA**

**Si prega di compilare la scheda  
in modo chiaro e leggibile  
e di inviarla a:**

**Centro Turistico Modenese****fax: 059 214809**

**25 Novembre 2004**
**MATTINA**

Apertura convention

Perché parlare ancora di sicurezza alimentare?

**POMERIGGIO**

Prima Edizione corso "Tecnologie e sicurezza in cucina"

Olio: segreti e bugie	Budelli naturali e sintetici: contenitori?	Le bugie in etichetta	Etichette salvavita: allergie e intolleranze	Sicurezza alimentare nella distribuzione automatica	Sicurezza alimentare: tavola rotonda
■ ECM ■	■ ECM ■	■ ECM ■	■ ECM ■		

**26 Novembre 2004**
**MATTINA**

BSE e CJD: La mucca pazza ieri, oggi e domani	Il Cavallo: animale d'affezione, sportivo o da carne?	Gli alimenti geneticamente modificati: precauzioni, preoccupazioni ed evidenze scientifiche	La solidarietà e la sicurezza alimentare	Pesce e molluschi: le regole d'oro per consumare informati
■ ECM ■	■ ECM ■	■ ECM ■	■ ECM ■	■ ECM ■

■ ECM ■ - Conservanti e bioconservazione: strategie e prospettive - 1° modulo

■ ECM ■ - Seconda edizione corso "Tecnologie e sicurezza in cucina"

**POMERIGGIO**

I reati alimentari. Art. 5 Legge 283/62: una norma da aggiornare interpretare o abrogare?	Integratori alimentari e attività sportiva	I residui di farmaci e ormoni nelle carni. L'allevamento	Vandalismo, teppismo e bioterrorismo alimentare	Pesci e molluschi: la cottura e gli aspetti nutrizionali	I prodotti tipici, l'allargamento dell'Unione Europea e la sicurezza
ECM	■ ECM ■	■ ECM ■	■ ECM ■	■ ECM ■	

■ ECM ■ - Conservanti e bioconservazione: strategie e prospettive - 2° modulo

■ ECM ■ - Terza edizione corso "Tecnologie e sicurezza in cucina"

**27 Novembre 2004**
**MATTINA**

Rintracciabilità Responsabilità e Allerta Rapido. Il caso rosso Sudan I,II,III, IV	Alimenti e salute: il linguaggio e la condivisione	Educazione alimentare nella scuola	Pesci e molluschi: le frodi commerciali e sanitarie	Latte vivo o morto	La filiera agroalimentare e gli strumenti di garanzia: bollino blu, DOP, IGP e standard internazionali
■ ECM ■	■ ECM ■	■ ECM ■	■ ECM ■		

Chiusura convention

**Per gli sponsor di Sicura:** per la prima volta in Italia una grande convention dedicata alla sicurezza nel settore alimentare: produttori, distributori, consumatori e responsabili dei controlli daranno vita per tre giorni ad un grande evento di formazione, informazione e promozione. Partecipare come sponsor a Sicura 2004 significherà fruire dell'opportunità di incontrare centinaia di operatori fortemente coinvolti, di instaurare proficui rapporti di collaborazione e di far conoscere e promuovere le proprie intenzioni e realizzazioni nel campo della sicurezza alimentare. Sicura 2004, un evento qualitativamente garantito e quantitativamente significativo per proporre, organizzare e gestire la qualità alimentare.

## Come raggiungere Sicura

**In aereo:** dall'aeroporto Marconi di Bologna servizio navetta

per Modena tutti i giorni dalle ore 6.15 alle ore 21.40 (tempo di percorrenza 1 ora circa).

Dalla stazione delle corriere di Modena per l'Aeroporto Marconi di Bologna tutti i giorni dalle ore 5.15 alle ore 20.15

(tempo di percorrenza 1 ora circa). Per maggiori informazioni consultare il sito [www.atcm.mo.it](http://www.atcm.mo.it)

**In treno:** dalla stazione ferroviaria per il quartiere fieristico e viceversa linea n° 9 (fermata in prossimità dell'ingresso del quartiere fieristico).

**In auto:** Il moderno quartiere fieristico di Modena si trova in Via Virgilio, 70/90 in prossimità del casello autostradale di Modena Nord (A1), facilmente raggiungibile (in un raggio di 200 km di rete autostradale) da Bologna, Firenze, Mantova, Milano, Venezia, Verona.

**Linee di trasporto urbane:** autobus n° 9 (fermata in prossimità dell'ingresso del Quartiere Fieristico).

**Taxi:** radiotaxi 059 374242

**Per prenotazioni alberghiere:** C.T.M. di Robintur

Via Bacchini, 15 - 41100 Modena - Tel. +39 059 2133701 - Fax +39 059 214809



Segreteria organizzativa:

 **senaf**  
MESTIERE FIERE

Gruppo  
Tecniche Nuove spa

Via Michelino, 69  
40127 Bologna  
T. +39 051 503318  
F. +39 051 505282  
[info.bo@senaf.it](mailto:info.bo@senaf.it)  
[www.senaf.it](http://www.senaf.it)