



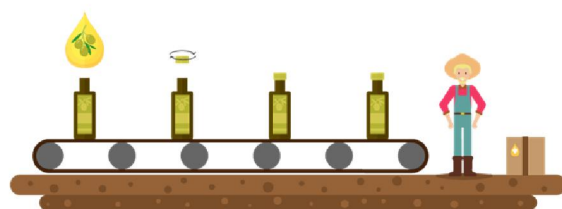
## REGIMI DI QUALITÀ SOSTENIBILI E RINTRACCIABILITÀ NELLA FILIERA OLIVICOLA (UNI EN ISO 22005:2008)



Sede del corso: BARI  
Presso sede Coldiretti - via G. AMENDOLA, 205/3  
(3° piano)

# 25 Luglio 2019 ore 9:00

Durata 8 ore



### I REGIMI DI QUALITÀ NEL SETTORE OLIVICOLO:

#### **I prodotti DOP – IGP – BIO – PI**

- i prodotti a denominazione di origine DOP - IGP
- i prodotti BIO

#### **SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata La Sostenibilità della Filiera Olivicola**

##### **Reg. CE n. 178/2002**

- Reg. CE n. 183/2005 del 12 gennaio 2005
- Normativa cogente e volontaria per il settore alimentare

##### **Regolamento Tecnico 17 di ACCREDIA**

##### **ISO 22005:2008**

- principi e obiettivi della rintracciabilità
- progettazione del sistema di rintracciabilità
- procedure e documentazione per la rintracciabilità
- implementazione del sistema di rintracciabilità
- audit interni e riesame
- esercitazioni relative ai casi studio.



**Dott. Fabio Forzale**  
Trainer e Auditor  
in ambito Food

**Quota di partecipazione: 50,00 euro**  
Il corso della durata di 8 ore è in via di accreditamento presso l'Ordine degli Agronomi

Info ed iscrizioni: [segreteria@pugliaolive.it](mailto:segreteria@pugliaolive.it)



ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo

Avviso pubblico di selezione di proposte progettuali da parte di organismi associativi del settore olivicolo-oleario per la qualificazione del prodotto olio (autorizzato con attribuzione n. SA.47214 - 2016/XA dell'11 gennaio 2017)