

# A.S.L. TO4

## DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

DIRETTORE  
DR. GIOVANNI MEZZANO

### S.C. SERVIZIO VETERINARIO AREA C

#### Responsabile dell'evento

Dr. Luca Nicolandi  
Tel. 011/8212371

Segreteria organizzativa

S.C. Servizio Veterinario Area C

Sede di Settimo T.se

011/8212371

Fax. 011/89050074

e-mail:

vetc.settimo@aslto4.piemonte.it

### RELATORI

Dr. P. Vittone	LAB CHIMICO CCIAA
Dr. G. Tallone	AGENFORM
Dr.ssa D. Ferrero	ASLTO4
Dr. L. Nicolandi	ASLTO4
Dr. A. Bellio	IZS PLVDA
Dr. M. D'aveni	COLDIRETTI

L'iscrizione al corso è gratuita, può avvenire attraverso l'invio della scheda di iscrizione presso la segreterie:

#### Cirie

con un telefonata al numero	con un fax al numero	con una email all'indirizzo
0123/301730	0123/301728	vetc.lanzo@aslto4.piemonte.it

#### Rivarolo

con un telefonata al numero	con un fax al numero	con una email all'indirizzo
0124/654186	0124-654160	vetc.ivrea@aslto4.piemonte.it

Le iscrizioni verranno ritenute valide, senza ulteriori conferme e in base all'ordine di arrivo, sino alla capienza della sala ospitante.

**Ai partecipanti a tutte e due le edizioni verrà rilasciato un attestato di partecipazione.**



## A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale  
di Cirie, Chivasso e Ivrea

In collaborazione con

AGENFORM, ASSOCIAZIONE  
CASARE E CASARI, COLDIRETTI,  
LAB. CHIMICO della CCIAA



Presenta

**V° Corso di secondo livello  
per titolari di caseifici  
aziendali**

***“Le condizioni di  
stagionatura dei formaggi:  
breve e lungo periodo”.***

## INTRODUZIONE

L'8 giugno 2015 è stato ufficializzato un rapporto della DG SANTE (n° 2015-7752 – MR) che raccoglie i risultati di 9 missioni di valutazione effettuate per verificare l'applicazione dell'HACCP nel periodo 2013-2014 negli stati dell'UE. Fra i principali punti contenuti in questo rapporto troviamo la necessità di migliorare la condivisione dell'utilizzo dei piani di autocontrollo in particolare nelle microimprese. Questo rapporto sottolinea inoltre come "le Autorità Competenti devono avere un ruolo maggiormente proattivo nello sviluppo e nell'utilizzo guide di buona prassi igienica di filiera" riproponendo quindi quanto contenuto nella D.D. 692/2012 della Regione Piemonte che richiede agli operatori delle ASL di "attivare forme di collaborazione con le Associazioni di categoria per la definizione di indirizzi per l'autocontrollo nelle microimprese."

## DESTINATARI DEL CORSO

### Tutti coloro che operano in :

- Caseifici aziendali**
- Caseifici Artigianali**
- Stagionature di formaggi**
- Riconfezionamento di**

## PROGRAMMA

**9.45 – 10.00**

**Saluto dei partecipanti e introduzione al corso**

**Dr. Giovanni Mezzano ASL TO 4**

**10.00 – 10.20**

**Gestione igienico sanitaria delle stagionature: locali e attrezzature**

**Dr. Luca Nicolandi ASL TO 4**

**10.20 - 10.40**

**Aspetti tecnici-caseari in stagionatura: l'evoluzione del prodotto nel periodo di maturazione**

**Dr. Guido Tallone AGENFORM**

**10.40 - 11.00**

**Aspetti microbiologici in stagionatura: l'evoluzione del prodotto nel periodo di maturazione**

**Dr. Alberto Bellio IZS PLVDA**

**11.00 – 11.20 Esperienze dal territorio**

**11.20 – 11.40**

**Stagionatura ed affinamento: due momenti fondamentali per la valorizzazione del prodotto**

**Dr. Mauro D'Aveni COLDIRETTI**

**11.40 – 12.00**

**A fine stagionatura bisogna mettere un'etichetta? Considerazione sull'etichetta nutrizionale.**

**Dr. Paolo Vittone LABCAMCOM TO**

**12.00 – 12.20**

**Come si svolge l'attività di controllo ufficiale nelle stagionature**

**Dr.ssa Daniela Ferrero ASL TO 4**

**12.20 – 13.00**

**Assaggi di formaggi di azienda agricola**

**A CURA DELL'ASSOCIAZIONE CASARI E CASARE**

