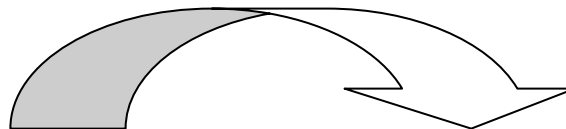




PRETI MANGIMI srl  
Via U. Smerrieri, 2/4/6  
46036 Revere (MN) Tel. 0386-46469  
Fax 0386-846034 - Fax Amm. 0386/847156  
E-mail: [preti@pretimangimi.it](mailto:preti@pretimangimi.it)  
[ufftecnico@pretimangimi.it](mailto:ufftecnico@pretimangimi.it)  
[WWW.PRETIMANGIMI.IT](http://WWW.PRETIMANGIMI.IT)



**“AFFIDATI ALLA SICUREZZA  
E AL CONTROLLO DI FILIERA...”**

DA		
A		
ATT.	.	
DATA		
PAG. 1 DI		

**SIAMO PRESENTI !**



rassegna  
**SUINICOLA**  
internazionale  
REGGIO EMILIA • ITALY  
27/30 APRILE 2005

**PAD. B – STAND 307**

Oggetto :

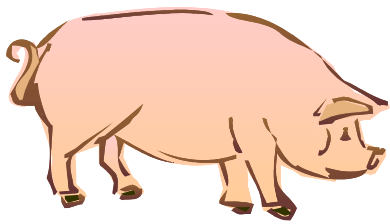
CIAO : SEZIONE NORMATIVA 3 ° BLOCCO

AFLATOSSINE : NON SOLO ...LATTE QUALITA'

Firma .....

Le informazioni contenute nella presente comunicazione e i relativi allegati possono essere riservate e sono, comunque, destinate esclusivamente alle persone o alla Società sopraindicati.  
La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art. 616 c.p. , che ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.  
Se avete ricevuto questo messaggio per errore, vi preghiamo di distruggerlo e di informarci immediatamente per telefono allo 0386 46469 o inviando un messaggio all'indirizzo e-mail [preti@pretimangimi.it](mailto:preti@pretimangimi.it) o fax al 0386/847156 -

### 3° BLOCCO/SEZIONE



NEL SITO DI PRETI MANGIMI :

SEZIONE NORMATIVA :

**3° traccia – approfondimento**

**TITOLO : AFLATOSSINE .....NON SOLO LATTE QUALITA'**

**SOTTOTITOLO : Un'insidia risolvibile tra normativa chiara e programmi e sistemi di controllo ad ampio raggio**

E' stata riconosciuta a pieno titolo in sede Europea, come "emergenza aflatossine", fin dal 2003, ed ha portato ad una forte sensibilizzazione ed a un continuo sforzo che ha coinvolto aspetti normativi (REG.CE 1525/1998 del 16 Luglio 1998), di monitoraggio sulle produzioni, di prevenzione e di ricerca per tutti gli attori coinvolti dalla produzione alla trasformazione delle materie prime a rischio, *in primis* la granella di mais su tutta la Filiera, fino a toccare il settore alimentare e la sicurezza degli alimenti per il consumatore finale (in particolare per cio' che ha riguardato il pericolo Latte...)

Elencando una serie di approfondimenti e definizioni e facendo propria la filosofia della Qualita' e di un Sistema interno di Gestione incentrato su monitoraggio continuo e controllo certificato (fornitori qualificati, analisi di laboratorio, procedure consolidate di produzione...leggasi in tal senso la recente normativa UE, REG. 178/2002..), la ns Azienda ha portato avanti lo sforzo per il raggiungimento degli obiettivi rivolgendosi anche verso i nuovi scenari normativi e scientifici, tendenti ad allargare lo spettro di "controllo analisi rischio" (i contenuti per esempio legati alla definizione e analisi delle "Fumonisine", dell' "Ocratossina A", di "Zearalenone", dei "Tricoteceni"...).

In allegato i riferimenti normativi e il quadro legislativo generale .

LO STAFF TECNICO – PRETI MANGIMI SRL