

# FSMA: OPPORTUNITA' E SFIDE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



**9 MAGGIO 2018 - ORE 14:30**

CIBUS – Parma  
SALA CONSIGLIO

Il Regolamento FSMA – Food Safety Modernization Act, legge americana del 4 Gennaio 2011 siglata dal Presidente Barack Obama ha introdotto delle nuove prescrizioni igienico sanitarie per le aziende USA e per le aziende straniere che esportano i propri prodotti alimentari nel mercato statunitense. La normativa FSMA ha ridefinito l'approccio della FDA (Food and Drug Administration) e delle Autorità locali rispetto alla gestione delle problematiche di sicurezza alimentare passando dall'approccio reattivo, qualora la problematica si sia manifestata, all'approccio preventivo.

Il convegno, dopo circa due anni dall'applicazione del FSMA, intende essere un momento di confronto e di scambio di opinioni tra esperti Italiani ed Americani orientato a fornire visione prospettica sugli scenari futuri. Per le imprese Italiane sarà un'occasione importante per approfondire, insieme ai relatori statunitensi, lo sviluppo della normativa e le ricadute sulle esportazioni agroalimentari. Verranno illustrate dai principali esperti del settore le nuove sfide che le aziende alimentare dovranno affrontare nei prossimi anni per continuare a rispondere alle nuove richieste che il mercato Americano imporrà ai fornitori.

Sono previsti approfondimenti ed interventi puntuali sull'applicazione di quanto già entrato in vigore, sui criteri di valutazione dei **Food Safety Plan** da parte degli importatori USA nonché sulle future richieste per la Food Defense. A partire da luglio 2019 infatti, diventerà obbligatorio, per le aziende italiane che esportano negli USA, adottare il **Food Defense Plan** per soddisfare i requisiti FSMA in merito al capitolo **IA (Intentional Adulteration)**.

Gli interventi saranno in lingua italiana ed in lingua inglese senza traduzione.

### **PROGRAMMA DEL CONVEGNO**

14:30 - *Saluti e introduzione*

Armando De Nigris – Presidente del Consorzio Tradizione Italiana

14:40 - *I perché del 'FSMAExpert -Europe'*

Raffaello Prugger – Tecnoalimenti S.C.p.A. – *Chairman del convegno*

14:50 - *Food Standard Modernization Act (FSMA): what happened and what will in the USA*

Sarah Brew, Esq. - Faegrae Baker Daniels LLP (in collegamento dagli USA)

15:10 - *FSMA – IA Final Rules – Protecting Food Against Intentional Adulteration*

Matthew Scherer - FDA Food and Drug Administration

15:30 - *What's next? - L'evoluzione della Food Defense in Europa*

Marco Gerevini – Tecnoalimenti S.C.p.A.

15:50 - *L'attività di certificazione e l'adozione del food safety plan: oltre due anni di esperienze sul campo*

Massimo Scuccato - Almater s.r.l.

16:10 - *Obblighi ed adempimenti per le industrie alimentari italiane che esportano in USA.*

*Responsabilità dell'OSA e sanzioni*

Avv. Giorgio Rusconi - Mondini Rusconi Studio Legale

16:30 - *Esperienza sul campo di un'industria alimentare italiana*

Fulvio Godio – Maria Giansiracusa - Lavazza S.p.A.

16:50 – *Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) e Voluntary Qualified Importer Program (VQIP): il ruolo dell'ente di certificazione*

Simona Contardi - Kiwa Cermet Italia

17:10 – 17:30 – *Q&A*

17:30 – 18:30 – Rinfresco nella saletta VIP con incontri B2B

# FSMA: CHALLENGES AND OPPORTUNITIES FOR THE FOOD INDUSTRY



**9th May 2018 - 14:30**  
CIBUS – Parma  
SALA CONSIGLIO

The **FSMA** - Food Safety Modernization Act introduced new requirements for the US companies as well as for the foreign food industries that export their food products to the US market

The FSMA regulation has redesigned the FDA (Food and Drug Administration) approach towards the management of food safety issues moving from a reactive approach, when the problem is manifested, to a preventive approach.

The conference, after about two years from the application of the FSMA, wants to be a moment of opinions exchange between Italian and American experts and aims to provide a forward looking on future scenarios. For the Italian food industries, the conference will be an important opportunity to deepening, together with some US experts, the evolution of legislation and its impact on the agro-food exports. Experts will illustrate the new challenges that the food industries will have to face in the next years to continue to be compliant with the US regulation.

Moreover, the conference are foresees specific interventions on the application of what has already entered into force, on the **Food Safety Plan** evaluation criteria as well as on the future Food Defense requirements. Starting from July 2019, it will become mandatory for the Italian food industries that export foods tp the US market to adopt the **Food Defense Plan** in accordance with the **IA (Intentional Adulteration)** requirements.

The speeches will be in Italian and in English languages without translation assistance.

## **CONFERENCE AGENDA**

14:30 - *Greetings and introduction*

Armando De Nigris – President of Italian Food Tradition

14:40 - *Why ‘FSMA Europe Group’*

Raffaello Prugger – Tecnoalimenti S.C.p.A. – *Chairman*

14:50 - *Food Standard Modernization Act (FSMA): what happened and what will in the USA*

Sarah Brew, Esq. - Faegrae Baker Daniels LLP (web connection from US)

15:10 - *FSMA – IA Final Rules – Protecting Food Against Intentional Adulteration*

Matthew Scherer - FDA Food and Drug Administration

15:30 - *What’s next? - Food Defense evolution in Europe*

Marco Gerevini – Tecnoalimenti S.C.p.A.

15:50 - *The adoption of the Food Safety Plan: more than 2 years of field experience*

Massimo Scuccato - Almater s.r.l.

16:10 - *Obligations for the Italian food industries that export to the USA*

Avv. Giorgio Rusconi - Mondini Rusconi Studio Legale

16:30 – *Experience on the field by an Italian food industry*

Fulvio Godio – Maria Giansiracusa - Lavazza S.p.A.

16:50 – *The foreign Supplier Verification Programs (FSVP) and the Voluntary Qualified Importer Program (VQIP)-* Simona Contardi - Kiwa Cermet Italia

17:10 – 17:30 - *Q&A*

17:30 – 18:30 – Light refreshments in the VIP lounge