

Tutela del pecorino romano, caseifici a lezione di export

MACOMERL' importante incontro informativo, unico nell' isola, riservato ai produttori di formaggio Pecorino romano dop organizzato in città dal Consorzio per la tutela del formaggio pecorino romano ha visto la partecipazione di tutti i 35 caseifici sardi. L' evento aveva come tema conduttore le nuove normative federali sull' esportazione del pecorino romano negli Stati Uniti. Il Consorzio per la tutela del Pecorino romano che ha sede a Macomer da oltre 30 anni opera in tutta la Sardegna per il controllo della qualità del prodotto valorizzandolo e promuovendone l' immagine in Italia e nel mondo. Il pecorino romano è uno dei cinque formaggi italiani più esportati nel mondo e il primo tra quelli ovini. Il Consorzio per la tutela del Pecorino Romano, presieduto da Salvatore Palitta, per incentivare e mantenere l' export ha scelto Claudio Gallottini come relatore del corso di formazione, di grande importanza strategica per tutti i produttori e indispensabile per conoscere l' adeguamento della nuova normativa americana sulla **sicurezza alimentare** per poter continuare l' esportazione negli Usa. Claudio Gallottini, docente di fama mondiale appena rientrato da Pechino dove ha tenuto una conferenza al "China International Food Safety & Quality" proprio sull' implementazione del sistema Food Safety Modernization Act che riguarda la normativa americana sulla **sicurezza alimentare** dopo l' incontro di Macomer è volato direttamente a Dubai per una analoga conferenza. Nel workshop "Come redigere il Food Safety Plan" Gallottini ha diviso l' agenda formativa in due moduli con il primo riservato alla normativa Usa sulla **sicurezza alimentare** con i regolamenti del sistema di controllo mentre nel secondo sono state proposte esercitazioni sulla compilazione della modulistica del Fsp e trattato in modo particolare il sistema di controllo preventivo dei prodotti alimentari destinati al consumo umano e la gestione e redazione del Fsp. (p.m.s.)

