



Roma, 5 agosto 2002

Protocollo: 1568

Rif.:

Allegati:

COMUNICATO STAMPA

AGENZIA DELLE DOGANE E SICUREZZA ALIMENTARE:

LE ANALISI CHIMICHE DI OLIO E VINO

ALLA 66^a FIERA DEL LEVANTE

Sicurezza e tutela del mercato: due punti fermi in cui l'Agencia delle Dogane si riconosce attraverso le attività e le ricerche dei suoi Laboratori Chimici. Le analisi e le certificazioni rilasciate nella filiera dell'olio d'oliva e per la filiera del vino, sono il risultato di un work in progress di alto livello.

L'obiettivo principale dell'Agencia per la 66^a Fiera del Levante di Bari, dal 7 al 15 settembre, oltre naturalmente alla presenza istituzionale, è quello di rinnovare il contatto con pubblico e operatori di settore attraverso la divulgazione delle sue innovazioni in questo campo. Allo stand, allestito nel Padiglione Servizi, sarà possibile per i visitatori effettuare simulazioni guidate di Panel Test (analisi sensoriale per la certificazione dell'olio d'oliva).

Il grande e consolidato risalto internazionale dell'evento pugliese, rappresenta una grande occasione di visibilità per illustrare le esperienze dei Laboratori Chimici, a garanzia di trasparenza e imparzialità verso gli utenti.

Nell'ambito della manifestazione, infine, l'Agencia ha organizzato due Convegni presso la Sala Enel: il 10 settembre alle ore 15, sul tema "*CERTIFICARE PER TUTELARE: L'AGENZIA DELLE DOGANE E LE ESIGENZE DELLA FILIERA DELL'OLIO*" ed il 12 settembre alle ore 15, "*CERTIFICARE PER TUTELARE: L'AGENZIA DELLE DOGANE E LE ESIGENZE DELLA FILIERA DEL VINO*" in cui verranno presentati, nei particolari, i servizi, le opportunità e le linee d'azione dell'Agencia, in un aperto confronto con le associazioni di categoria interessate.