



UITNODIGING

PRESENTATIE "TOP KWALITEIT EN TRACEERBAARHEID VAN OLIJFOLIE" (INCLUSIEF DINER)

Op **maandag 29 maart 2010** zal in **Delft** een bijzondere bijeenkomst gehouden worden voor culinaire experts, journalisten, vakmensen en chef-koks.

Het initiatief voor deze ontmoeting is genomen door de Italiaanse instelling **CNO** (Nationale Consortium van Olijfolieproducenten), en wordt gesponsord door het **Italiaanse Ministerie van Landbouw** en de **Europese Unie** in samenwerking met **Qualitalia**.

De traceerbaarheid (afkomst, kwaliteit enz.) van landbouwproducten die als voedsel verwerkt zijn, wordt binnen de economie van de Europese Unie steeds belangrijker. Dit komt voornamelijk door de grote druk die wordt uitgeoefend door de consument, die niet alleen informatie verlangt over de voedingswaarde van de producten, maar ook duidelijkheid wil over de herkomst en authenticiteit van de grondstoffen die gebruikt zijn voor de productie.

De huidige traceerbaarheidsprocessen (HACCP, ISO enz.), gebaseerd op Europese keurmerken van geografische oorsprong zoals IGP en DOP, geven geen garantie over de herkomst van de olijvenrassen die gebruikt zijn voor de productie van olijfolie. Wie beschermt de consument tegen commerciële en misleidende producten?

QUALITALIA BV
Italian Food Consultancy

Postbus 1037 - 2600 BA Delft - The Netherlands

☎ + 31 - 655 - 338650 - 📠 + 31 - 15 - 212 38 02

Kvk: 27.29.18.86 - BTW: NL.8199.53.088.B01 - Rabobank: 12.66.23.856

www.qual-italia.com - E-mail: info@qual-italia.com



De lezing op 29 maart aanstaande heeft een informatief doel en wil de traceerbaarheid van olijfolie onder de aandacht te brengen. Bij de lezing zullen leden van de **CNO** uit Italië, en de vice voorzitter van de **GvCI** (vereniging van Internationale Italiaanse chef-koks en gastronomen) uit Australië als eregasten aanwezig zijn.

De presentatie zal in de middag gehouden worden. Ter afsluiting wordt een diner aangeboden, waarbij een speciale rol is weggelegd voor een aantal bijzondere olijfoliën, die hun eigenschappen in volle ere zullen presenteren.

Restaurant Bar Artusi, Delft (www.restaurant-artusi.nl)

Aanvang 16:00 uur
Presentatie 16:30 uur
Diner 18:00 uur
Einde 20:00 uur

Het aantal beschikbare plaatsen is beperkt! Wilt u aan deze bijzondere gelegenheid deelnemen, stuur a.u.b. direct uw bevestiging van reservering aan:

info@qual-italia.com

Met de vermelding van uw naam en uw bedrijfsnaam.

Opgelet!

Ter bevestiging van uw deelname zal u een officiële bevestiging ontvangen die als entree bewijs zal gelden.

Voor allerlei vragen en/of opmerkingen sta ik volledig tot uw dienst.

Sinceri saluti,

Fabio Cappellano
Qualitalia BV
Italian Food Consultancy



Consorzio Nazionale degli Olivicoltori S.c.ar.l.



Campagna finanziata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia

In collaboration with



www.itchefs-gvci.com

QUALITALIA BV
Italian Food Consultancy

Postbus 1037 – 2600 BA Delft – The Netherlands

+ 31 – 655 – 338650 - + 31 – 15 – 212 38 02

Kvk: 27.29.18.86 - BTW: NL.8199.53.088.B01 - Rabobank: 12.66.23.856

www.qual-italia.com – E-mail: info@qual-italia.com