

Jelölési szabályok az ökológiai élelmiszer előállításban és forgalmazásban

Azaz: mire kell ügyelni a tanúsított ökológiai élelmiszer előállítása és forgalmazása esetén?

A képzés célja, hogy a résztvevők megértsék és alkalmazni tudják az ökológiai élelmiszer jelölés szabályait mindennapi munkájukban.

A képzés szervezője: Biokultúra Hungária Nonprofit Kft.

Társszervezők: Magyar Biokultúra Szövetség, Feldolgozók Biokultúra Egyesülete.

A képzés időpontja: 2024. május 15. szerda 8:30 – 13:30

A képzés helyszíne: Geréby Kúria Hotel és Lovasudvar
6050 Lajosmizse, Alsólajos tanya 224.
www.gereby.hu

A képzés típusa: hibrid (személyes és online)

Részvételi díjak:

helyszíni részvétel: 45.000 Ft

online részvétel: 42.000 Ft

A részvételi díj magába foglalja a helyszínt, a szervezést, az előadót, az üdítőt és a szendvicsebéd díját. A helyszín jól megközelíthető az M5 autópályáról. A parkolás díjmentes.

Jelentkezés:

A jelentkezési szándékot az alábbi linkre kattintva megnyíló adatlap kitöltésével és beküldésével jelezhetik:

JELENTKEZÉS A KÉPZÉSRE

A képzés témakörei:

- Ökológiai alaptermékek előállítása (mezőgazdasági termelés alapszabályai);
- A jelölés alapjai 1.: Ökológiai élelmiszer előállítás szabályai;
- A jelölés alapjai 2.: Ökológiai élelmiszer előállításához felhasználható adalék- és technológia anyagok, szokványos mezőgazdasági eredetű összetevők;
- Ökológiai élelmiszer jelölés szabályai (előállítás, csomagolás, forgalmazás) konkrét példákkal;
- Ökológiai élelmiszer jelölése a gyakorlatban: kiscsoportos foglalkozásban, címketerv készítése, majd a tervek közös megbeszélése.

Kiknek ajánljuk?

Az alább felsorolt termelő ágazatokban működő vállalkozások vezetőinek, minőségügyi vezetőknek, vállalkozóknak, szakértőknek, az élelmiszeripar területén is dolgozó szaktanácsadóknak, pályázatíróknak, egyetemi oktatóknak, akik ezeken a szakterületeken tovább szeretnék fejleszteni tudásukat és ismereteiket annak érdekében, hogy tisztában legyenek az ökológiai élelmiszer előállítás rendszerszintű szabályozásával, a minőségügyi rendszer kialakításával és gyakorlati működtetésével, a hatályos jogszabályokkal és a kapcsolódó hatósági engedélyeztetési lehetőségekkel.

Az itt megszerzett ismeretekre alapozva gyakorló szakemberként, szaktanácsadóként vagy pályázatíróként felkészültebben adhatnak tanácsot a gazdasági szereplőknek, azon munkatársaiknak vagy ügyfeleiknek, akik az ökológiai élelmiszer elkészítés és forgalmazás területén dolgoznak vagy ebbe az irányába nyitnának.

A képzést az alábbi tématerületeken és szakterületeken regisztrált NAK szaktanácsadók számára országos jelentőségű rendezvényként hirdetjük meg.

A képzés tematikája alapján releváns termelő ágazatok:

„Élelmiszer-előállítás és -feldolgozás” tématerület:

- Húsfeldolgozás és húskészítmény-gyártás
- Baromfi-feldolgozás (tojás is) és baromfi-készítmény gyártás
- Tej- és tejtermékgyártás
- Halfeldolgozás
- Szeszesital-gyártás
- Sörgyártás
- Bortermelés
- Alkoholmentesital-gyártás
- Édesipari termékgyártás
- Malomipari termékgyártás
- Sütőipari termékgyártás
- Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás és -tartósítás
- Növényi termékek feldolgozása
- Higiénia
- Élelmiszerbiztonság

„Élelmiszeripari, agrár- és vidékfejlesztési vállalkozásszervezés, -menedzsment” tématerület:

- Vállalkozásszervezés, -menedzsment
- Termék- és technológiafejlesztés
- Minőségirányítás

„Vidékfejlesztés” tématerület:

- Rövid Ellátási Lánc (saját termék elkészítés)
- Kistermelői értékesítés (saját termék elkészítés)

„Takarmányozás, takarmány-előállítás” tématerület:

- Takarmánykeverék-előállítás
- Állati takarmányozás - beleértve: házi kedvencek táplálása

„Támogató adminisztráció” tématerület:

- Agrár- és vidékfejlesztéshez kapcsolódó pályázati tanácsadás, pályázatírás
- Agrár- és vidékfejlesztéshez kapcsolódó tervekészítés, engedélyezési eljárás

A fentiekén túlmenően és azokhoz illeszkedve a képzési tematika érintheti a nem élelmiszer jellegű, de az ökológiai feldolgozáshoz kapcsolódóan speciális szabályozás alá eső alábbi szakterületekre:

- csíranövény előállítás, csíráztatás csíraüzemben
- élesztő előállítás
- vetőmag elkészítés
- borászat
- műlép-készítés
- forgalmazás/ forgalomba hozatal
- export, tárolás
- import
- vendéglátás, közétkeztetés
- kozmetikai termékek
- illóolaj gyártás

Jelentkezés:

A jelentkezési szándékot az alábbi linkre kattintva megnyíló adatlap kitöltésével és beküldésével jelezhetik:

JELENTKEZÉS A KÉPZÉSRE

Kapcsolatfelvétel:

Kérdés esetén keresse a képzés szervezéséért felelős munkatársunkat az alábbi elérhetőségeken:

Kanyó Zsolt szakmai igazgató

kanyo.zsolt@biokultura.net

telefon: 06 30 679 63 97