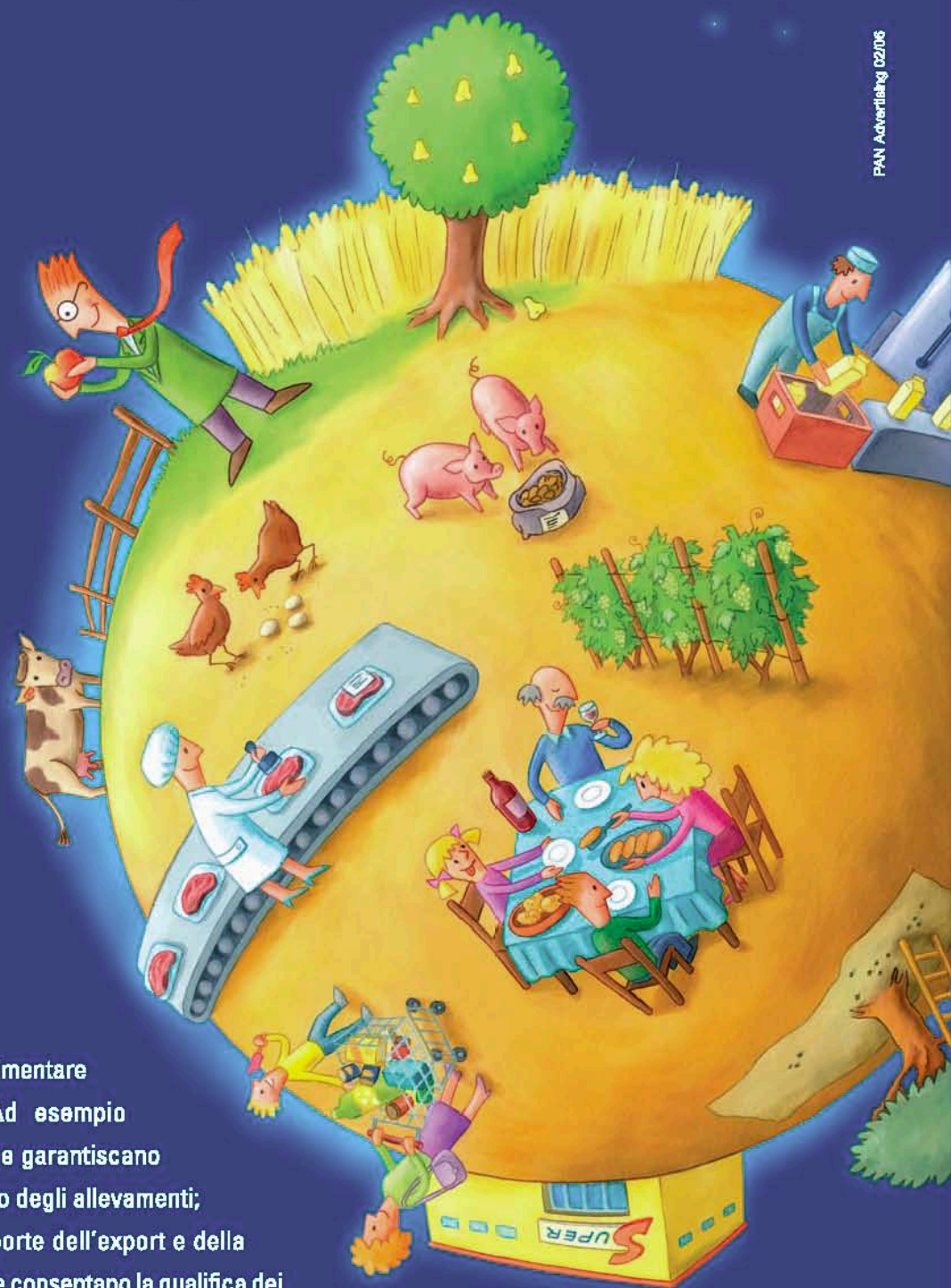


A tavola con la qualità TÜV Italia.



Fame di sicurezza?

Oggi si può certificare l'intero Sistema alimentare secondo standard internazionali. Ad esempio adottando certificazioni di prodotto che garantiscano la sicurezza della produzione agricola o degli allevamenti; il rispetto di standard che aprano le porte dell'export e della grande distribuzione; o certificazioni che consentano la qualifica dei fornitori, la rintracciabilità delle materie prime e che valorizzino le tipicità di prodotto. Con i suoi controlli, TÜV Italia aiuta le aziende a gestire eventuali rischi alimentari, a garantire ai consumatori igiene e soprattutto sicurezza dei prodotti in commercio. Controlli che vanno dall'origine del prodotto, alla sua trasformazione, fino al prodotto finito: dal grano alla pasta nel supermercato, dall'uva alla bottiglia di vino in enoteca. Se quando fate la spesa incontrate un ottagono blu, avete in mano un prodotto certificato TÜV. A pranzo, cena e colazione, meglio portare a tavola la certificazione.

