

Servizio Sanitario Nazionale
Regione Siciliana

Azienda Sanitaria Provinciale Agrigento
Direzione Generale

U.O.S Servizio Internazionalizzazione e Ricerca Sanitaria
Responsabile Dr. Rosetta Vaccaro

Viale della Vittoria n. 321 Agrigento, Cittadella Sanitaria, ultimo livello dell'area interna.

Prot. UOS/ S.I.R.S n. 00 40088 del 03/03/26

Al Responsabile U.O.S Comunicazione

E.p.c. Al Direttore Generale ASP 1

Oggetto: “ Attività internazionali Progetto Best HONEI Erasmus 5° INCONTRO INTERNAZIONALE DEL PROGETTO-TPM-05 COMPIÈGNE- FRANCE”.

Con la presente si trasmette come pervenuto dalla Direzione Aziendale documento tradotto in Italiano + foto attività Progetto Best Honei Erasmus 5° Incontro Internazionale Del Progetto-Tpm-05 Compiègne- France“, al Responsabile U.O.S Comunicazione provvedere alla pubblicazione sulla pagina web aziendale, Sezione Processi di internalizzazione di Area Sanitaria.

Il Dirigente Medico Responsabile U.O.S
Servizio Internazionalizzazione e Ricerca Sanitaria
Dr. Rosetta Vaccaro

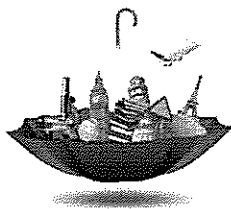
Azienda Sanitaria Provinciale - Agrigento
U.O.S. Servizio Internazionalizzazione
e Ricerca Sanitaria - SIRS
Responsabile Dr. Rosetta Vaccaro

"Portare i requisiti di igiene, confezionamento e produzione al livello UE per il miglior miele"

Acronimo – bestHONEY

TPM-05:Compiègne

*Organizzato in collaborazione con
Università Tecnologica di Compiègne*



Sala riunioni di

5° Incontro Internazionale del Progetto – TPM-05

Compiègne-FRANCE

08 – 10 aprile 2026

**Per maggiori informazioni sul Programma Erasmus+ si prega di visitare il sito
Agenzia Nazionale Turca: www.ua.gov.tr**

Obiettivo dell'incontro:



*This Project is supported by the European Commission under the Erasmus + Programme
Bu Proje Erasmus + Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmiştir.
Web Site <http://www.ua.gov.tr>*

Gli obiettivi generali di questo Workshop del Progetto sono:

Scambio di informazioni e condivisione di esperienze sui requisiti normativi per la produzione di miele

- ❖ *Visita di studio a una fattoria apicica e a uno stabilimento di produzione di miele*
- ❖ *Il risultato concreto del progetto è il lavoro sul sito web www.besthoneyeu.com.*

Giorno 1: Mercoledì 8, aprile 2026

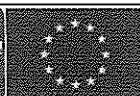
Tempo	Apertura e campi Studi
09:00	Registrazione dei partecipanti, incluso il caffè
09:20	Discorso di benvenuto: Prof.ssa Dott.ssa Claire ROSSI, Project Manager, Rettore dell'Università Tecnologica di Collegio Compiègne/ FRANCIA
09:40	Apertura del Giorno 1° Lavori: Introduzione dello strumento del progetto. Sig.ra Mirian KUBO, (Prof. Associata) Ricercatrice, Referente del Progetto Università Tecnologica Compeigne Compiègne/ FRANCIA
10:00	Dessert & Pausa Caffè
10:20	• Visita di studio alla fattoria apicolta
16:00	• Visita di studio presso la struttura di imballaggio del miele
17:10	Conclusioni del giorno 1 e introduzione al giorno 2 Presidente e Partecipanti
17:30	Discussioni & Domande e Risposte Conclusioni del primo giorno e introduzione al secondo giorno Presidente e Partecipanti

Giorno 2: Giovedì 9 aprile 2026



This Project is supported by the European Commission under the Erasmus + Programme
Bu Proje Erasmus + Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmiştir.
Web Site <http://www.ua.gov.tr>

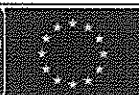
Tempo	Studi d'ufficio
09:30	Apertura del secondo giorno. Prof.ssa Dott.ssa Claire ROSSI, Project Manager, Rettore dell'Università Tecnologica di Compiègne Compiègne/ FRANCIA
09:40	Discorso introduttivo, conversazione di saluto Sig. Yuksel CIL, Responsabile del Progetto, Direzione Agricoltura e Forestale di Eskisehir Eskisehir / TURKIYE
09:50	Informazioni generali sulla gestione dei progetti e sull'uso del budget Dott.ssa Hatice OLCAY, veterinaria, coordinatrice del progetto Direzione Agricoltura e Forestale di Eskisehir, Eskisehir / TURKIYE
10:00	Regolamenti e Modifiche UE sul Miele Dr. Nuray BASER, Ingegnere Agricolo, Centro Internazionale di Altistudi Agronomici Mediterranei. Valenzano / ITALIA
10:20	Dessert & Pausa Caffè Metodi e criteri per l'analisi del miele. Dott.ssa Anna Vila SERENA, Veterinaria, Segretaria Generale del Dipartimento dell'Agricoltura, Allevamento, Pesca e Alimentazione del Governo catalano, Barcellona / SPAGNA
11:00	Indicatori fisico-chimici della qualità del miele Sig.ra Lynda BOUFENAR (Prof. Associata) Ricercatrice, Ingegnere Alimentare, Università Tecnologica di Compiègne Compiègne / FRANCIA
11:30	Buone pratiche igieniche e procedure legali (analisi dei pericoli, registri di produzione, accettazione delle materie prime, richiamo, procedure di smaltimento) per la sicurezza del miele. Sig.ra Zuhail UNAL CANBAZ, Ingegnere Alimentare, Direzione Agricoltura e Forestale di Eskisehir Eskisehir / TURKIYE
12:10	Requisiti legali e regole di etichettatura per i prodotti non a base di miele. Sig.ra Mirian KUBO (Prof. Associata) Ricercatrice, Ingegnere Alimentare, Università Tecnologica di Compiègne Compiègne / FRANCIA
12:50	Adulterazione / Contraffazione del Miele Dott.ssa Susanna FORNELL FERRER, Veterinaria Segretario Generale del Dipartimento dell'Agricoltura, Allevamento, Pesca e Alimentazione del Governo catalano, Barcellona / SPAGNA
13:00	Pranzo
14:00	Analisi del miele e criteri di qualità del miele. Dott.ssa Anna Vila SERENA, Veterinaria, Segretaria Generale del Dipartimento dell'Agricoltura, Allevamento, Pesca e Alimentazione del Governo catalano,



		Barcellona /
	SPAGNA	
15:00	Dessert & Pausa Caffè	
15:20	Adulterazioni più comuni nel miele Dr. Salvatore PACINELLA, Veterinarian, Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento	
		Agrigento / ITALIA
15:40	Regolamento e modifiche al Codice Alimentare Turco sul Miele Signora Muge CIMEN. Ingegnere Alimentare, Direzione Agricoltura e Forestale di Eskisehir	
		Eskisehir / TURKIYE
16:00	Metodi di analisi e valori per prodotti non a base di miele. Dr. Franck MERLIER, Ricercatore, Chimico, Università Tecnologica di Compiègne	
		Compiègne /
	FRANCIA	
16:30	Sistema di registrazione degli apicoltori e permessi e procedure richieste nei paesi UE. Dott.ssa Anna Vila SERENA, Veterinaria, Segretaria Generale del Dipartimento dell'Agricoltura, Allevamento, Pesca e Alimentazione del Governo catalano,	
		Barcellona /
	SPAGNA	
16:50	Requisiti igienici del personale negli apiari e nelle strutture di confezionamento del miele. Sig.ra Selma OZTURK, Ingegnere Alimentare, Direzione Agricoltura e Forestale di Eskisehir	
		Eskisehir / TURKIYE
17:10	Valutazione del secondo giorno di lavoro e chiusura del secondo giorno. Tutti i partecipanti	

Giorno 3: Venerdì 10 aprile 2026

Tempo	Studi d'ufficio
09:20	Apertura del terzo giorno. Sig.ra Mirian KUBO, (Prof. Associata) Ricercatrice, Referente del Progetto Università Tecnologica Compiègne
	Compiègne/
	FRANCIA
09:30	Igiene del miele (Idoneità fisica, chimica, microbiologica) Sig.ra Aude CORDIN (Prof. Associata) Ricercatrice, Université and Technologie Compiègne,
	Compiègne /
	FRANCIA
10:00	Standard internazionali e standard UE per la qualità e la sicurezza del miele. Dr. Elia RAFFALE, Veterinarian, Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
	Agrigento / ITALIA
10:20	Requisiti igienici sul posto di lavoro per apicoltura e impianti di confezionamento del miele.



	<i>Sig.ra Ayse OZDEN, Ingegnere Alimentare, Direzione Agricoltura e Forestale di Eskisehir</i>	<i>Eskisehir / TURKIYE</i>
10:50	<i>Dessert & Pausa Caffè</i>	
11:10	<i>Regole di etichettatura per il miele</i> <i>Sig.ra Seyda KIRAN, Ingegnere Alimentare, Direzione Agricoltura e Forestale di Eskisehir</i>	<i>Eskisehir / TURKIYE</i>
11:30	<i>Linee guida per l'etichettatura dei prodotti non a base di miele.</i> <i>Standard internazionali e standard UE per la qualità e la sicurezza del miele.</i> <i>Dr. Elia RAFFALE, Veterinarian, Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento</i>	<i>Agrigento /</i>
	<i>ITALIA</i>	
11:50	<i>Procedure di tracciabilità per l'affidabilità e la sicurezza del miele.</i> <i>Sig.ra Zuhul UNAL CANBAZ, Ingegnere Alimentare, Direzione Agricoltura e Forestale di Eskisehir</i>	<i>Eskisehir /</i>
	<i>TURKIYE</i>	
12:10	<i>Dessert & Pausa Caffè</i>	
12:30	<i>Valutazione Generale, Suggerimenti e Contributi</i> <i>Presidente e Partecipanti</i>	
13:30	<i>Cerimonia di Certificazione</i> <i>Chiusura della riunione</i>	

Questo progetto è organizzato dal Ministero della Repubblica di Turchia

per gli Affari UE, Centro Turco per l'Educazione e i Programmi Giovanili dell'UE (Agenzia Nazionale Turca)

È svolta nell'ambito del Programma Erasmus+ e con il finanziamento della Commissione Europea.
È realizzato nell'ambito del Programma Erasmus+ e con una sovvenzione della Commissione Europea.

Turchia Ulusal Ajansı / Agenzia Nazionale Turca

Balgat, Mevlana Blv. N: 181, 06520 Çankaya / Ankara
Telefono: +90-312-409 60 00 // Fax: +90 312 409 60 09

Sito web <http://www.ua.gov.tr>



*This Project is supported by the European Commission under the Erasmus + Programme
Bu Proje Erasmus + Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmiştir.
Web Site <http://www.ua.gov.tr>*

Contatto:	Contatto:
Dottoressa Hatice OLCAY	Dottoressa Hatice OLCAY
bestHONEY - Coordinatore del progetto Veterinario Direzione Provinciale di Agricoltura e Silvicoltura di Eskişehir Eskişehir / TURCHIA İşTel :+902222303438(153) Mobile Tel: +905355123318 Fax:+902222302768 E-mail: hatice.ulusoy@tarimorman.gov.tr	Direttore del Programma Erasmus+ Veterinario - Coordinatore del Progetto Direzione Agricoltura e Forestale di Eskişehir Eskişehir / TURKIYE Telefono dell'ufficio :+902222303438(153) Telefono cellulare:+905355123318 Fax:+902222302768 E-mail: hatice.ulusoy@tarimorman.gov.tr



This Project is supported by the European Commission under the Erasmus + Programme
Bu Proje Erasmus + Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmiştir.
Web Site <http://www.ua.gov.tr>