



# SEMINARI

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal



## PRODOTTI ALIMENTARI SICURI: ALLERGENI

### Obiettivi e destinatari

Il seminario, organizzato dallo Sportello Etichettatura della Camera di Commercio di Alessandria, si pone l'obiettivo di fornire un aggiornamento tecnico - legislativo sulla tematica allergeni fornendo una panoramica sullo stato attuale, in particolare verranno analizzati gli aspetti di produzione, gestione e comunicazione al consumatore con analisi delle responsabilità legali dell'operatore del settore alimentare. Le imprese infatti sono tenute ad osservare, con l'entrata in applicazione del Regolamento Comunitario 1169/2011 relativamente alle informazioni sugli allergeni e le modalità di comunicazione ai consumatori tramite l'etichetta e in fase di erogazione del pasto.

La sempre più crescente percentuale di persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari ha condotto all'obbligo di fornire in modo chiaro ed inequivocabile la presenza di ingredienti allergenici nei prodotti alimentari sia preimballati che non, sia preimballati nei luoghi di vendita sia nei prodotti serviti alle e dalle collettività. È infatti oggi obbligatorio indicare la presenza di ingredienti che rappresentano un pericolo per la salute dei consumatori allergici o intolleranti, per assicurare il diritto ad un'informazione più approfondita e chiara del contenuto degli alimenti.

Nella sessione pomeridiana, attraverso la richiesta di incontri personali, le aziende potranno confrontarsi con l'esperto del settore della sicurezza alimentare per affrontare eventuali problematiche relative alla loro realtà aziendale al fine di trovare soluzioni pratiche nella gestione e prevenzione delle contaminazioni da allergeni

**Lunedì  
10 luglio 2017  
dalle 9.30 alle 16.30  
Sala Castellani**

**Camera di Commercio  
di Alessandria**  
Via Vochieri n. 58  
Alessandria

## Lunedì 10 luglio

### Programma

8.45 Registrazione dei partecipanti

9.15 Introduzione

**Roberto Livraghi**, Segretario Generale della Camera di Commercio di Alessandria

9.30 Gestione e comunicazione del rischio al consumatore

**Katia Leggio**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

10.15 Il controllo ufficiale

**Luigi Bellizzi**, ASL Alessandria

10.45 La responsabilità delle aziende

**Giorgia Andreis**, *Avvocato Studio Avvocati Andreis e Associati*

11.15 Break

11.30 La gestione degli allergeni nell'autocontrollo

**Valeria Di Siero**, Ordine dei Tecnologi Piemonte e Valle d'Aosta

12.00 Esperienze e criticità del comparto

**Simone Beraldi**, Ordini Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta

12.30 Nuovo Regolamento 828/2014: le nuove etichette gluten free

**Fransos Lucia**, Associazione Italiana Celiachia

13.00 Fine sessione mattutina

#### **Sessione pomeridiana:**

14.30 Incontri personali con le imprese partecipanti della provincia, da prenotare in sede di iscrizione

16:30 Conclusione lavori

## Note organizzative

Il seminario è accreditato:

**dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)  
per 4 crediti formativi,  
nr. 0,75 CFP max - cod sett. SDAF03 per la categoria dei Dottori  
Agronomi e Dottori Forestali / Rif Regolamento CONAF 3/2013**

La partecipazione è a pagamento. La quota per ciascun partecipante è fissata in € 50,00 IVA compresa.

**Il pagamento dovrà essere effettuato, al momento dell'iscrizione al seminario,** tramite bonifico bancario presso il Credito Valtellinese S.c. Agenzia di Alessandria - Codice IBAN IT78A052161049900000095806 intestato a: Azienda Speciale della Camera di Commercio di Alessandria per la promozione economica indicando la causale del versamento.

Per l'iscrizione è necessario inviare l'allegato modulo di adesione e la copia del bonifico relativo alla quota di partecipazione all'indirizzo e mail [formazione@al.camcom.it](mailto:formazione@al.camcom.it) entro il 5 luglio

Le adesioni saranno accettate secondo l'ordine di arrivo fino a un numero massimo di 30 iscrizioni.

**Nel modulo di adesione potrà essere indicato l'interesse ad un incontro personalizzato (sessione pomeridiana)** da inviare entro e non oltre il 5 luglio.

## Segreteria organizzativa

Asperia Formazione presso  
Camera di Commercio Alessandria  
tel. 0131/313231/313311/313269  
e-mail: [formazione@al.camcom.it](mailto:formazione@al.camcom.it)

con il sostegno di:

