



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



≈ SEMINARIO



Materiali a contatto con gli alimenti

Stato dell'arte e aggiornamenti legislativi

Obiettivi e destinatari

La **Camera Valdostana - Chambre Valdôtaine** in collaborazione con il Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino e nell'ambito del **Portale Etichettatura e Sicurezza prodotti**, organizza un evento dedicato ai **MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)**.

La sicurezza alimentare e la tutela della salute del consumatore rappresentano pilastri ineludibili della filiera agroalimentare. In tale contesto riveste un ruolo essenziale la corretta gestione dei MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) per garantire la conformità del prodotto finale. Nel webinar saranno indicate le principali normative di riferimento e illustrate le attività di verifica lungo la filiera. Saranno inoltre delineate le responsabilità degli operatori economici nelle varie fasi di processo.

Programma

14:00 Introduzione

Roberto Franco Sapia, Presidente della Camera Valdostana

14:15 Materiali a Contatto con gli Alimenti (MOCA)

Quadro normativo applicabile, criteri di idoneità e procedure previste per il controllo

Francesca Tomas, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

15:30 Le responsabilità degli operatori

Laura Olivero, Studio Legale Andreis

16:30 Q&A e conclusioni

Note Organizzative:

L'evento è riservato alle imprese valdostane in regola con il pagamento del diritto annuale.

Iscrizioni online **entro il 2 dicembre** al seguente link:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/227/webinar-aosta-moca/>

Gli iscritti riceveranno il link per partecipare il giorno prima dell'evento.

**4 dicembre 2025
dalle 14 alle 17**

**Webinar
Piattaforma Microsoft
Team**

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it