

Con il patrocinio di:



Etichettatura alimentare

Stato dell'arte e recenti aggiornamenti

Obiettivi e destinatari

Le etichette dei prodotti alimentari, che negli anni sono state al centro di un'intensa attività normativa finalizzata a renderle sempre più trasparenti ed affidabili, sono oggi uno strumento di grande rilevanza sia per le imprese, sia per i consumatori.

Per poter etichettare un alimento è necessario conoscere un complesso panorama legislativo in continua evoluzione. Oltre alle disposizioni di tipo generale del Regolamento comunitario 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, è necessario tenere in considerazione quanto previsto dalle normative specifiche di settore, le cui prescrizioni devono essere integrate con la normativa europea.

Il corso si propone di esaminare i più recenti aggiornamenti in tema di etichettatura alimentare, dando ampio spazio all'approfondimento degli aspetti più critici della redazione dell'etichetta, con un'analisi dei profili di responsabilità dell'OSA ed un intervento mirato alla disamina della disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni in materia di etichettatura alimentare.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE consultabile al seguente link: <https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Mercoledì 28 settembre
dalle 9.00 alle 18.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

Il corso offre dei chiarimenti sui seguenti punti:

- Quadro normativo di riferimento per l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari
- Pratiche leali d'informazione e requisiti generali
- Le indicazioni obbligatorie e facoltative
- Panoramica degli aggiornamenti normativi
- Profili di responsabilità
- Aspetti sanzionatori
- Casi studio

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Acquisti, Logistica, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare, consulenti ed Auditor di sistemi di gestione di industrie agroalimentari

Docenti

Giorgia ANDREIS, Studio Andreis e Associati

Gianfranco FIANDO, ICQRF Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria

Cristina GIOVANNINI LUCA, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 20 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione: € 200,00+IVA

I corsi si svolgeranno in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**
IBAN: IT70L030695363310000002751

Si prega di inviare ricevuta di pagamento entro

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due moduli

40% per l'adesione a più di due moduli

Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.

Il corso è accreditato:

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)**

ISCRIZIONE ON LINE:

<https://www.lab-to.camcom.it/moduli/62/etichettatura-alimentare-stato-dellarte-e-recenti/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
 Camera di Commercio Torino
 Via Ventimiglia, 165
 10123 Torino
 tel. 011 6700 241
 fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it