



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



> **SEMINARI**

Con il patrocinio di:



uni
UN MONDO FATTO BENE



Agenzia di Formazione accreditata dal

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



FEDERAZIONE ORDINI
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
PIEMONTE - VALLE D'AOSTA



Ministero della Giustizia

Materiali a contatto con gli alimenti

La normativa di riferimento

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, propone un seminario dedicato all'importanza della normazione collegata ai materiali a contatto con gli alimenti.

Con il coinvolgimento degli esperti della commissione tecnica competente istituita da UNI sui Materiali e oggetti a contatto con alimenti, verranno presentati gli aggiornamenti sulle principali norme che possono essere di supporto agli operatori del settore. In particolare, la serie di norme UNI EN 1186 sulle migrazioni globali delle materie plastiche.

L'evento fa parte del ciclo di incontri informativi organizzati in collaborazione con UNI e dedicati al mondo della normazione volontaria tecnica, con lo scopo di diffonderne la cultura e il valore attraverso una divulgazione mirata ed efficace, in grado di tener conto dei fabbisogni delle imprese per accrescere la propria competitività.

**Lunedì 27 febbraio
dalle 9:30 alle 12:30**

**Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams**

Programma

- 9.30 Introduzione
Igor Gallo, Camera di commercio di Torino
Viviana Buscemi, UNI Ente Italiano di Normazione
- 9.50 L'impegno della filiera in ambito normazione tecnica
Alberto Taffurelli, Presidente UNI/CT03/SC 52 Materiali e oggetti a contatto con alimenti
- 10.10 Standardizzazione europea in ambito food contact: caso UNI EN 1186 – Migrazioni globali
Andrea Vittadello, Project Manager Science Center Mérieux NutriSciences Italia
- 10.50 Le nuove norme della serie UNI EN 1186: presentazione e confronto con le precedenti versioni
Cristina Mocchi, Resp. Area Food Contact, Settore Operativo Food Packaging Materials, CSI SPA – GRUPPO IMQ
- 11:20 L'esperienza del Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
Francesca Tomas, Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino
- 11.40 Discussione con il pubblico

Segreteria organizzativa

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

Note organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita, previa iscrizione al seguente link:

www.lab-to.camcom.it/moduli/99/webinar-materiali-contatto-con-gli-alimenti-la-nor/

Un paio di giorni prima del seminario gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti
- per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali 0,375 CFP max - cod sett. SDAF03 / Rif Regolamento CONAF 3/2013.