



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



> SEMINARI

Con il patrocinio di:



Ministero della Giustizia

I sottoprodotti dell'industria agroalimentare

La normativa di riferimento e gli aspetti pratici

Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino e il suo Laboratorio Chimico, in collaborazione con Ecocerved, organizzano un incontro rivolto alle aziende e ai professionisti che operano nel settore alimentare per approfondire la tematica dei sottoprodotti (art. 184-bis del D.L.vo 152/2006), ossia quegli scarti di produzione che possono essere gestiti come beni e non come rifiuti.

Osservando scrupolosamente l'iter previsto dalla normativa di riferimento, alcuni rifiuti derivanti da un processo produttivo (il cui scopo primario non è però generare tale sostanza/oggetto) possono essere impiegati in sostituzione delle materie prime di tipo materico o energetico, incidendo positivamente sull'efficienza del sistema economico e sui livelli di inquinamento.

L'evento ha come obiettivo quello di illustrare alle imprese agroalimentari tale opportunità e l'iter procedurale da seguire con il coinvolgimento di Ecocerved, la società per l'ambiente delle Camere di Commercio d'Italia, che ha sviluppato e gestisce l'elenco dei sottoprodotti.

Verranno presentate inoltre una serie di esperienze di applicazioni pratiche.

**Lunedì
18 luglio 2022
dalle 9.30 alle 13.00**

**Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams**

Programma

Lunedì 18 ottobre

- 9.30 Saluti introduttivi
Maria Elena De Bonis, Camera di commercio Torino
- 9.45 La normativa di riferimento
Manuela Masotti, Ecocerved
- 10.15 Il controllo ufficiale sui sottoprodotti nella commercializzazione
Roberta Bervini, Asl città di Torino
- 10.35 I sottoprodotti alimentari, profili normativi e interpretativi
Giorgia Andreis, Antonio Fiumana, studio legale Andreis
- 11.00 Applicazioni alimentari di sottoprodotti
Giuseppe Zeppa, DISAFA - Università di Torino
- 11.30 Il recupero dagli scarti dei composti funzionali
Francesca Varvello, HEALLO s.r.l.

- 11.45 L'utilizzo degli scarti di lavorazione
Francesca ERCULES, Azienda agricola RONCO LUIGINA
- 12.00 Il recupero dei sottoprodotti della frutta e verdura
Renato COMOLLO, Cooperativa agricola DELLE ALPI
- 12.15 il recupero del sottoprodotto dalla produzione degli allevamenti
Carlo VANZETTI, Azienda agricola Vanzetti
- 12.30 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:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/69/webinar-i-sottoprodotti-dellindustria-agroalimenta/>

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 0,438 CFP max - cod sett. SDAF03 / Rif Regolamento CONAF 3/2013