



Qualità

PRODURRE SENZA ADDITIVI: la prassi UNI/PdR 57:2019

Webinar



13/07/2023 - 15h

Descrizione del corso

La Prassi di Riferimento UNI 57:2019, elaborata dal Tavolo tecnico proposto da ACU (*Associazione Consumatori Utenti*) con la collaborazione di CSQA e dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria (OTALL), prevede che negli alimenti e nelle bevande prodotti nel rispetto dei requisiti previsti, non devono essere aggiunti additivi alimentari.

Inoltre, questo standard prevede che tutte le fonti di contaminazione da additivi, dirette e indirette, vengano messe sotto **controllo**, ai fini di procedere con la **certificazione volontaria**, da parte di un Organismo terzo, così da apporre nell'etichetta la dicitura *senza additivi*, corredata dalla certificazione.

Programma

7/13/2023 4:00:00 PM

La nascita di un progetto innovativo proposto dai consumatori ai produttori, a tutela della salute e la qualità di alimenti e bevande.

Relatore: Dr. Gianni Cavinato | Presidente ACU-Associazione Consumatori Utenti

I requisiti previsti dalla Prassi di Riferimento per la certificazione volontaria. Elementi dell'iter di certificazione delle aziende.

Relatrice: Dr.ssa Maria Chiara Ferrarese | Vicedirettrice CSQA

I settori merceologici interessati e implementazione delle tecnologie sostitutive degli additivi. Gli imballaggi.

Relatore: Dr. Lidano De Cesari | Tecnologo Alimentare OTALL

Etichettatura obbligatoria e volontaria: il diritto dei consumatori ad avere un'informazione corretta, chiara e non ambigua.

Relatrice: Avv. Rosamaria Gallo | Presidenza nazionale ACU e consigliere G&S Srls Benefit

Questions & Answers