



Agrifood & Beverage

GUIDA PRATICA ALL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI - CORSO COMPLETO

In programmazione



Descrizione del corso

PREMESSA:

A fronte di un'attenzione sempre crescente, da parte di buyer e consumatori, alle informazioni indicate in etichetta dal punto di vista cogente, nutrizionale, salutistico e ambientale, l'etichettatura degli alimenti rappresenta un processo sempre più critico.

Per tali ragioni è importante conoscere nel dettaglio la normativa di settore, al fine di presentare il prodotto alimentare in modo corretto e consentire ai consumatori di compiere scelte sane e consapevoli.

Il corso si tiene su piattaforma *e-learning* in modalità *web conference*, con una didattica *live* interattiva e con l'ausilio di esempi e casi pratici.

DESTINATARI:

- consulenti e professionisti HACCP
- addetti e responsabili qualità
- responsabili di produzione
- operatori dell'industria agroalimentare
- tecnologi alimentari
- tecnici della prevenzione
- nutrizionisti, dietisti e biologi

- personale impiegato nei settori GDO, HO.RE.CA.

CONTENUTO:

Il corso è articolato in tre moduli:

- il **primo modulo** è dedicato alle informazioni obbligatorie, che per legge devono essere riportate in etichetta al fine di tutelare la salute dei consumatori e garantire loro parametri di valutazione uniformi. Il corso include cenni alle prescrizioni normative di nuova introduzione in tema di etichettatura ambientale obbligatoria degli imballaggi.
- nel **secondo modulo** si focalizza l'attenzione sul corretto utilizzo delle informazioni volontarie, che hanno un ruolo sempre più determinante nella scelta del consumatore.
- nel **terzo modulo** ci si concentra sui profili di responsabilità dell'operatore del settore alimentare e delle sanzioni a cui quest'ultimo può andare incontro in caso di violazione della normativa obbligatoria e volontaria.

DOCENTI:

- Prof. Avv. Vincenzo Acquafredda – Partner Trevisan & Cuonzo
- Avv. Roberta Stasi – Counsel Trevisan & Cuonzo

Prerequisiti

Per partecipare a questo corso non sono richiesti prerequisiti.

Certificati/Attestati rilasciati

Ai partecipanti viene rilasciato un attestato di partecipazione

Programma

I modulo - L'etichettatura obbligatoria - 27 Ottobre 2023

Orario: 09.00 - 17.00 (pausa pranzo dalle 13.00 alle 14.00)

- Il ruolo dell'etichetta e la normativa di riferimento
- Le informazioni obbligatorie, il loro posizionamento e le modalità di presentazione
- Denominazione di vendita, lista degli ingredienti, quid e peso netto, TMC e data di scadenza, il responsabile delle informazioni, condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, dichiarazione nutrizionale, allergeni, additivi, aromi ed enzimi, ingrediente primario e indicazione dell'origine, sede dello stabilimento, lotto, titolo alcolometrico
- Nutrinform Battery e Nutriscore
- Esempi e casi pratici
- Casi di obblighi informativi ridotti: vendita B2B, micro-pack, prodotti sfusi o precartati
- L'etichettatura ambientale degli imballaggi

II modulo – L'etichettatura volontaria - 3 novembre 2023

Orario: 09.00 - 13.00

- Le informazioni volontarie
- Claim nutrizionali e salutistici
- Loghi e marchi più diffusi, il marchio biologico europeo e nazionale
- L'indicazione "senza glutine" e il Reg. UE 828/2014
- Esempi e casi pratici in tema di pubblicità ingannevole e pratiche commerciali scorrette (giurisprudenza IAP e AGCM)

III modulo – La responsabilità dell'OSA e le sanzioni - 10 novembre 2023

Orario: 09.00 - 13.00

- La responsabilità dell'operatore del settore alimentare: nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA
- La sede di stabilimento
- Paese di origine o luogo di provenienza
- La disciplina sanzionatoria e i d.lgs. 231/2017 e 27/2017
- L'ICQRF, le ASL, i NAS

