



Agrifood & Beverage

GUIDA PRATICA ALL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI - Modulo 2

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 modulo si focalizza l'attenzione sul corretto utilizzo delle informazioni volontarie, che hanno un ruolo sempre più determinante nella scelta del consumatore.

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

Il 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)