Agrifood & Beverage

GUIDA PRATICA ALL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

Corso online



10 e 17 febbraio 2027 - 10h

Descrizione del corso

PRESENTAZIONE:

L'etichettatura degli alimenti, per le aziende del settore alimentare, è ormai un'attività sempre più critica e complessa, a fronte di un'attenzione sempre crescente da parte dei consumatori alle informazioni indicate in etichetta, dal punto di vista nutrizionale, salutistico e ambientale.

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 terrà su piattaforma e-learning in modalità web conference, con una didattica live interattiva come in aula.

OBIETTIVI:

Fornire a ciascun partecipante le conoscenze e gli strumenti necessari per una corretta etichettatura dei prodotti alimentari secondo i requisiti definiti dalla normativa europea e nazionale di riferimento (Reg. UE 1169/2011, Reg. UE 775/2018, Reg. CE 1924/2006, Reg. UE 432/2012, Re UE 828/2014, d.lgs. 231/2017, d.lgs. 27/2017, d.lgs. 116/2020 e DM MASE 360 del 28.09.2022).

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 due 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 agli stessi parametri di valutazione uniformi, con uno sguardo anche alle prescrizioni normative di nuova introduzione in tema di etichettatura ambientale obbligatoria degli imballaggi. Il corso sarà interamente accompagnato da esempi e casi pratici.
• Nel secondo modulo, invece, si focalizzerà l'attenzione, anche in questo caso attraverso il richiamo ad esempi pratici, sul corretto utilizzo delle informazioni volontarie, che sono quelle che, spesso e volentieri, hanno un ruolo determinante nella scelta del consumatore.

Prerequisiti

Per partecipare a questo corso non sono richiesti prerequisiti.

Certificati/Attestati rilasciati

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

MATERIALE DIDATTICO:
Il materiale didattico che verrà fornito ai partecipanti è una versione ridotta di quella proiettata dalla relatrice.

Programma

I modulo - L'etichettatura obbligatoria - 10 febbraio

Orario: 8.45 - 15.45 (pausa pranzo dalle 12.45 alle 13.30)
• 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 preicartati
• L'etichettatura ambientale degli imballaggi

II modulo – L'etichettatura volontaria - 17 febbraio

Orario: 8.45 - 12.45
• Le informazioni volontarie
• Claim nutrizionali e salutistici
• L'indicazione "senza glutine" (Reg. UE 828/2014) e gli altri casi di 'free from'
• Loghi e marchi
• Green claim e greenwashing
• Esempi e casi pratici in tema di pubblicità ingannevole e pratiche commerciali scorrette giurisprudenza IAP e AGCM)