

05 Novembre 2015

Etichettatura nutrizionale e claim: trasformare i punti critici in utili strumenti per l'azienda

Responsabile scientifico:

Amina Ciampella - Responsabile scientifica In-Formare - Presidente di OTALL, Ordine dei Tecnologi Alimentari, Lombardia e Liguria

Il Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo definisce regole comuni per fornire indicazioni nutrizionali e salutistiche volontarie, in aggiunta a quelle obbligatorie già previste in materia di etichettatura di alimenti: i produttori in grado di valorizzare i propri alimenti, evidenziandone lealmente le specificità nutrizionali, possono così "dialogare" con consumatori sempre più attenti e consapevoli.

Il seminario focalizzerà, con un approccio transdisciplinare, le certezze, i rischi di errore, le regole e gli spazi operativi nei quali muoversi.

Le relatrici affronteranno dal punto di vista giuridico, nutrizionistico e pratico il delicato lavoro della stesura delle informazioni obbligatorie e volontarie sul prodotto, proponendo in concreto la propria esperienza in materia, anche grazie a un laboratorio in cui si realizzeranno delle etichette-tipo.

I professionisti che parteciperanno al corso, potranno far pervenire alla mail segreteria@ominrete.it, entro il 27 ottobre 2015, le domande che vorranno rivolgere alle relatrici, perché possano trovare risposta nel corso della trattazione.

interventi

mattina

Claim nutrizionali e salutistici: onori e oneri della normativa (Reg. CE 1924/06 e 432/12). Aspetti legislativi e casistica giurisprudenziale: cosa si può fare e cosa non è concesso. Diritti, doveri, rischi e sanzioni

Chiara Marinuzzi - Studio Legale Avv. Gaetano Forte
abstract

pomeriggio

Come riportare in etichetta la dichiarazione nutrizionale e i claim: laboratorio applicativo

Laura Bersani - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
abstract

Claim salutistici: le basi scientifiche, i casi approvati e quelli controversi

Milano

Residence San Vittore 49 La
Cordata

Via San Vittore 49

orario:

9.00 - 16.30

rivolto a:

Qualità, produzione, ricerca e sviluppo, consulenti sui temi della sicurezza alimentare, marketing, legal. La registrazione degli iscritti si svolge dalle 9.00 alle 9.30

prezzo:

300 € + IVA

Prezzo speciale di 200 euro più
Iva per chi si iscrive entro il 20
ottobre.

Iscriviti al corso

calendario
indietro

con il patrocinio di:



in media partnership con:



relatori:

Laura Bersani

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

[scheda biografica](#)

Avvocato Chiara Marinuzzi

Studio Legale Avv. Gaetano Forte

[scheda biografica](#)

Nicoletta Pellegrini

Professore associato - Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università degli Studi di Parma

[scheda biografica](#)

Amina Ciampella

Responsabile scientifica In-Formare - Presidente di OTALL, Ordine dei
Tecnologi Alimentari, Lombardia e Liguria



[scheda biografica](#)

Tecnologo Alimentare, titolare dell'omonimo studio professionale, possiede vasta esperienza nel campo della Ristorazione fuori casa, per le attività prestate come Responsabile della Ristorazione scolastica di Corsico e di Genova, come esperto del Ministero della Salute, di UNI (Ente Italiano per la Unificazione), di Slow Food. Ha lavorato nella Cooperazione per i Paesi in via di sviluppo, come esperto del Ministero Affari Esteri e di ONG italiane. È Presidente di OTALL, Ordine dei Tecnologi Alimentari, Lombardia e Liguria. È Presidente della Commissione Ristorazione fuori casa UNI.

Foodandtec è un'iniziativa di OM Editoria Formazione Comunicazione
Copyright 2012 © Om snc. Tutti i diritti sono riservati

Le idee, le opinioni, i riferimenti espressi negli articoli rispecchiano il pensiero degli autori.

Foodandtec è una testata registrata al Tribunale di Milano n. 92 del 27/02/2012
Direttore Responsabile: Bruna Moroni
Om snc - Redazione: via Euripide 7 - 20145 Milano (MI)
Codice Fiscale e Partiva IVA 06924610964 - R.E.A. Milano MI-1924679

[mappa del sito](#)
[disclaimer](#)
[contatti](#)
[RSS](#)