

NOVITÀ: Corso specialistico e istruzioni pratiche per la tutela dei propri prodotti alimentari, in soli 2 giorni

Gentile Dottore,

l'attenzione odierna alla sicurezza alimentare ed alle frodi impone a tutte le aziende alimentari la necessità di **conoscere sempre meglio i rischi sanzionatori e le responsabilità** connesse alla gestione della propria attività, anche in ragione delle **conseguenze che possono derivare direttamente alle società** in relazione alla responsabilità ex **D.lgs. 231/01** (che prevede la responsabilità amministrativa degli enti dipendenti da reato).

- ▶ Quali sono i **rischi sanzionatori** e le **responsabilità penali o amministrative** degli operatori del settore alimentare?
- ▶ Come attivarsi per **evitare sanzioni o gestire al meglio le situazioni di crisi**?
- ▶ Quali sono gli **strumenti per la redazione delle etichette** dei prodotti alimentari, e della relativa comunicazione pubblicitaria? Come ottimizzare le funzioni aziendali deputate al **controllo qualità** ed al **marketing**?

Per rispondere a queste domande, con i nostri esperti, abbiamo realizzato un corso molto pratico che, in breve tempo, Le fornirà le competenze e gli strumenti chiave che utilizzerà ogni giorno nello svolgimento della Sua attività:

Corso pratico con conseguimento di certificato

ESPERTO NEL SETTORE ALIMENTARE CONTRO FRODI E CONTRAFFAZIONI

**Etichettatura, informazioni al consumatore, responsabilità: come
conformarsi alla normativa italiana e comunitaria**

Verona – 2 e 9 Ottobre c/o Hotel Palace Via Galvani n.19

Il programma si compone di 2 moduli:

- **2 giornate in aula con workshop interattivi**, con esempi, casi pratici, esercitazioni e risposte a quesiti specifici dei partecipanti per trovare soluzioni immediatamente applicabili nella loro esperienza professionale;
- **Test finale** di apprendimento e rilascio del **certificato**.

Alla fine del corso Lei sarà in grado di:

- ⇒ essere **aggiornato sulla normativa** e sulla sua applicazione da parte delle autorità e relativi **impatti sul settore Food&Beverage**;
- ⇒ conoscere quali sono le **responsabilità penali, amministrative e civili dell'operatore alimentare**;
- ⇒ sapere quali reati e quali **illeciti amministrativi** sono applicati in materia di sicurezza alimentare nonché in materia di **informazioni al consumatore**;
- ⇒ avere conoscenza dei reati che comportano anche la responsabilità amministrativa della società dipendente da reato ex **D.lgs 231/2001**;
- ⇒ avere una panoramica della **casistica in materia**, delle **prassi applicative degli organi di controllo** e della giurisprudenza;
- ⇒ approfondire le novità introdotte dalla nuova **normativa sulle informazioni ai consumatori la cui applicazione si completerà nel 2016**;
- ⇒ conoscere che cosa è possibile fare per **tutelarsi in caso di allerte sanitarie**, frodi e contraffazioni;
- ⇒ sapere come si svolge il procedimento penale e il processo in caso di contestazioni.

La invitiamo a prendere visione del programma dettagliato che trova qui di seguito per conoscere le condizioni esclusive di sconto a Lei riservate

Si iscriva subito!

CONSEGUA UN ATTESTATO PER CERTIFICARE LA SUA COMPETENZA SPECIALISTICA!

Corso pratico con conseguimento di certificato

ESPERTO NEL SETTORE ALIMENTARE CONTRO FRODI E CONTRAFFAZIONI

Etichettatura, informazioni al consumatore, responsabilità: come conformarsi alla normativa italiana e comunitaria

30 settembre 2015 - da remoto, via e-mail

1. A distanza: Raccolta informazioni per adattare il corso alle reali esigenze dei partecipanti

Raccolta informazioni: a tutti gli iscritti al corso, verrà inviata una **scheda** da compilare e restituire a Forum Academy, per raccogliere informazioni che saranno utili al docente al fine di **adattare il percorso formativo** alle reali esigenze dei partecipanti e preparare **esempi, casistica e best practices** coerenti con le tipologie delle aziende in cui operano.

2 ottobre 2015 (6 ore) – in aula, Verona

2. Workshop: Adulterazioni, contraffazioni e frodi alimentari: tutela della salute pubblica e del consumatore, responsabilità delle aziende e aspetti sanzionatori.

► Premessa: La normativa comunitaria di riferimento

- ✓ La sicurezza alimentare per il legislatore comunitario (igiene, tracciabilità, allerte);
- ✓ Il ruolo dell'operatore e delle autorità di controllo

► I reati a tutela della salute pubblica

- ✓ Art. 439 c.p.: l'avvelenamento di sostanze alimentari;
- ✓ Art. 440 c.p.: l'adulterazione e la contraffazione;
- ✓ Art. 444 c.p. il pericolo per la salute pubblica;
- ✓ Le pene accessorie. L'elemento soggettivo: il dolo e la colpa; Casistica giurisprudenziale; Gli elementi a difesa dell'imputato.

► Le frodi e le contraffazioni (i reati contro l'industria ed il commercio)

- ✓ Art. 515: la frode nell'esercizio del commercio;
- ✓ Art. 516 c. p.: la vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine;
- ✓ Art. 517 c.p.: la vendita di prodotti con segni mendaci;
- ✓ Art. 517 quater c.p.: la contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari;
- ✓ La responsabilità ex D.lgs. 231/01 per le frodi.

► I reati a tutela dell'igiene del prodotto

- ✓ L'art. 5 della L. 283/1962;
- ✓ sostanze private dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale,
- ✓ il cattivo stato di conservazione; le cariche microbiche superiori ai limiti di legge;
- ✓ sostanze insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive,
- ✓ sostanze con aggiunta di additivi chimici non autorizzati o al di sopra dei limiti fissati dal Reg 1333/2008;
- ✓ i residui di prodotti fitosanitari;

► Le responsabilità dell'operatore nelle filiera alimentare.

- ✓ chi risponde dei reati: il produttore, il confezionatore, il distributore;
- ✓ la responsabilità nel caso di private label

► La casistica. Come difendersi

- ✓ Gestione del rapporto con gli organi di controllo;
- ✓ le misure cautelari (sequestri ed altri provvedimenti cautelari)
- ✓ il procedimento penale ed il processo.

*Il docente arricchirà la giornata formativa esponendo **casi pratici con documenti a corredo** relativi ai temi trattati, **rispondendo a quesiti specifici** posti dai partecipanti e coordinando il **confronto** tra i partecipanti per favorire lo **scambio reciproco di esperienze**.*

9 ottobre 2015 (6 ore) - in aula, Verona

4. Workshop: Strumenti per la costruzione delle etichette dei prodotti alimentari: le informazioni obbligatorie e volontarie sugli alimenti ai consumatori

► **Quadro normativo di riferimento**

- ✓ Dal D.lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 al Reg. CE 1169/2011: la convivenza tra i due provvedimenti
- ✓ L'assenza di un apparato sanzionatorio
- ✓ La Circolare 6 marzo 2015: "applicazione dell'articolo 18, in materia di sanzioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 alle violazioni delle disposizioni del Regolamento n. 1169/2011"

► **La responsabilità degli operatori**

- ✓ L'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti (art. 8 Reg 1169/2011)
- ✓ Responsabilità in caso di contoterzismo

► **Le indicazioni obbligatorie**

- ✓ Analisi delle indicazioni obbligatorie
- ✓ denominazione di vendita: la denominazione legale, usuale e descrittiva
- ✓ allergeni: le nuove norme di evidenziazione
- ✓ il problema (irrisolto) della contaminazione accidentale
- ✓ QUID
- ✓ Quantità: la quantità netta per i prodotti glassati
- ✓ TMC e data di scadenza: le disposizioni sui prodotti congelati
- ✓ condizioni di conservazione e impiego
- ✓ paese di origine o luogo di provenienza: la normativa verticale di settore

► **Modalità di etichettatura**

- ✓ Visibilità, leggibilità, e dimensioni minime dei caratteri: le nuove regole
- ✓ Le altre indicazioni obbligatorie

► **La Dichiarazione nutrizionale: dal 13.12.2016 da facoltà ad obbligo**

- ✓ Analisi delle nuove disposizioni sulla costruzione della tabella nutrizionale
- ✓ espressione per porzione e/o unità di consumo
- ✓ le informazioni ripetibili nel campo visivo principale

► **I claim nutrizionali e salutistici**

- ✓ La disciplina delineata dal Reg.to 1924/2006;
- ✓ I claims nutrizionali e salutistici: condizioni per l'utilizzo;
- ✓ disamina dei claims nutrizionali e salutistici ammessi;
- ✓ I claims sulla riduzione di un fattore di rischio di una malattia;
- ✓ I claims nutrizionali comparativi;
- ✓ L'etichettatura dei prodotti funzionali;
- ✓ Le pratiche commerciali scorrette ed il Codice del Consumo (D.lvo 206/2005),
- ✓ Casistica: le rigide interpretazioni in materia dell'AGCM
- ✓ Rischi e sanzioni.

*Il docente arricchirà la giornata formativa esponendo **casi pratici con documenti a corredo** relativi ai temi trattati, **rispondendo a quesiti specifici** posti dai partecipanti e coordinando il **confronto** tra i partecipanti per favorire lo **scambio reciproco di esperienze***

20 ottobre 2015 - da remoto, via e-mail

6. A distanza: Test finale e rilascio del certificato di specializzazione

Verifica dell'apprendimento: test scritto (domande a risposta multipla) da compilare e inviare a Forum Academy per la correzione.

Rilascio del certificato per attestare il conseguimento della Sua nuova competenza specialistica.

DOCENTE

STUDIO LEGALE AVV. FORTE, Sorto nel 1993 dall'intuizione del suo titolare, Avv. Gaetano Forte, che fece propria l'esigenza delle aziende, soprattutto del settore agroalimentare, di avere un unico referente qualificato col quale costruire un rapporto fiduciario e personalizzato, lo Studio opera dapprima nel settore del diritto penale d'impresa per poi estendere le proprie competenze negli anni, con l'ausilio di nuovi professionisti, alle aree del diritto civile ed amministrativo, giudiziale e stragiudiziale.

Avv. Gaetano Forte: esperto di diritto penale di impresa, reati connessi alla sicurezza sul lavoro, diritto penale agroalimentare, diritto penale ambientale, responsabilità delle persone fisiche e degli enti ex D.lgs. 231/01.

Avv. Cristina La Corte: esperta in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori, claims, igiene e sicurezza alimentare, fornisce supporto alle aziende nell'elaborazione e gestione del modello organizzativo aziendale ex D.lvo 231/2001.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

- ⇒ Il corso è strutturato in modo tale da consentirLe di specializzarsi assentandosi dal lavoro **solo 2 giorni**.
- ⇒ La durata di ciascun workshop è di **6 ore di lezione**, con inizio alle ore 9,30 e conclusione alle 16,30 (è prevista un'ora di pausa per il pranzo).
- ⇒ **Il numero limitato di partecipanti** garantisce una maggiore efficacia, favorendo il **CONFRONTO** e lo **SCAMBIO DI ESPERIENZE** con il docente e gli altri partecipanti, per favorire l'individuazione di nuove soluzioni.
- ⇒ Il docente terrà conto della tipologia dei partecipanti e del settore di appartenenza per fornire **esempi e casi pratici** rispondenti alle loro effettive esigenze.
- ⇒ Le verrà inviato tutto il **materiale di supporto**.
- ⇒ Dopo aver completato con successo l'esame finale, Le verrà rilasciato un **certificato** per attestare la nuova competenza specialistica da Lei acquisita.

DESTINATARI

- ▶ Titolari d'azienda
- ▶ Assicurazione qualità e ricerca e sviluppo
- ▶ Affari Legali
- ▶ Marketing
- ▶ Direzione amministrazione e finanza
- ▶ Consulenti d'impresa
- ▶ Commercialisti

SEDE E LOGISTICA

- ▶ I workshop iniziano alle ore 9,30 e terminano alle ore 16,30 (è prevista un'ora di pausa pranzo) per facilitare gli spostamenti di coloro che arrivano da fuori città.
- ▶ Si svolgono a Verona, presso l'Hotel Palace, Via Galvani n. 19, location facile da raggiungere sia in auto che dalla stazione dei treni.

Corso pratico con conseguimento di certificato

ESPERTO NEL SETTORE ALIMENTARE CONTRO FRODI E CONTRAFFAZIONI

**Etichettatura, informazioni al consumatore, responsabilità: come
conformarsi alla normativa italiana e comunitaria ed evitare
sanzioni**

MODULO D'ORDINE

Forum Media Edizioni, Via P. Cossali 17/B - 37136 Verona - INFO: formazione@forum-media.it - Tel. 045.810.1518

Iscrizioni: inviare questo modulo via fax al nr. 045.813.0370

Cod. 183400

798

Sede:

- ▶ **Verona**
- ▶ *Location facile da raggiungere sia in auto, che dalla Stazione*

Date:

- ▶ **Workshop in aula: 2 e 9 ottobre 2015**

Prezzo: 990,00 EUR + IVA

Sconto del 10% per iscrizioni entro il 4 settembre 2015

Sconto del 5% per iscrizioni entro l' 11 settembre 2015

Ulteriore sconto del 10% per almeno 2 iscritti della stessa azienda

- La quota di iscrizione include 2 giornate di workshop in aula, documentazione, e test finale
- Per garantire un approccio pratico e interattivo, il corso è a numero chiuso (**massimo 20 partecipanti**)

Ragione Sociale: _____

P.IVA: _____ Cod. Fisc. _____

Indirizzo: _____ CAP: _____

Località (Pr): _____ TEL: _____

Email: _____ FAX: _____

Timbro e Firma: _____ Data: _____

Numero di partecipanti: _____

Nome: _____ Ruolo: _____

E-mail: _____ Telefono: _____

Nome: _____ Ruolo: _____

E-mail: _____ Telefono: _____

Nome: _____ Ruolo: _____

E-mail: _____ Telefono: _____

Termini e condizioni generali

L'eventuale disdetta al Corso/Seminario/E-seminar dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 7° giorno lavorativo precedente alla data d'inizio dello stesso. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione. Forum Media Edizioni si riserva il diritto di apportare modifiche ai programmi, ai relatori e alle sedi per cause di forza maggiore e si riserva anche il diritto di annullare l'evento. In questo ultimo caso la quota di iscrizione sarà interamente restituita. Sottoscrivendo questo modulo, Lei accetta i termini e le condizioni generali. I Suoi dati sono gestiti in piena ottemperanza alle norme vigenti in materia di Privacy (art. 40, Decreto Monti, DL 201/2011). Confidiamo che il messaggio sia di Suo interesse, se così non fosse, ci scusiamo per il disturbo arrecatole e Le ricordiamo che, quando desidera, può richiedere la cancellazione dei Suoi dati dai nostri archivi.