

Nutritional Information

package: 3
approximately 170ml
according to direction

Average Quantity Per Serving	Average Quantity Per 100g
146 kJ	878 kJ (209 cal)
20.1g	20.1g
1.8g	1.8g
1.3g	1.3g
2.1g	2.1g
1.5g	1.5g
47mg	47mg
194mg	194mg
103mg	103mg
1223mg	1223mg

Nutrit
Serving Size 1 Roll
Servings Per Container

Amount Per Serving	
Calories	130
Total Fat	1g
Saturated Fat	0.5g
Trans Fat	0g
Cholesterol	30mg
Sodium	60mg
Total Carbohydrate	
Sugars	3g
Protein	24g
Vitamin A	0%
Calcium	10%
Not a Significant Source of Daily Values	
* Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.	

Workshop

Informazioni obbligatorie sugli alimenti



Workshop **Informazioni obbligatorie sugli alimenti**

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti ai consumatori e il relativo apparato sanzionatorio
(Reg 1169/2011 e D.lvo 231/2017)

Perché partecipare

Dal 9 maggio 2018 è entrato in vigore il **decreto nazionale 231/2017** recante le sanzioni per la violazione delle disposizioni di cui al **Regolamento 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**, nonché l'adeguamento della disciplina nazionale e relative sanzioni. Il provvedimento va a completare il quadro normativo di riferimento in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari costituito principalmente dal Reg. 1169/2011 che rappresenta la c.d. normativa orizzontale di riferimento applicabile in tutti gli Stati membri dell'U.E. nonché, per l'Italia, il **D.lvo 145/2017** che ha reintrodotto l'obbligatorietà dell'indicazione della sede dello Stabilimento di produzione o, se diverso di confezionamento.

La giornata di formazione mira a fornire ai partecipanti gli strumenti operativi per costruire un **etichetta a norma di legge** ponendo particolare attenzione alle problematiche concernenti l'indicazione degli allergeni, del QUID, dell'origine, delle informazioni nutrizionali obbligatorie e facoltative oltre ai principi generali che informano le pratiche leali d'informazione.

A chi si rivolge

- ✓ Titolari d'azienda
- ✓ Assicurazione qualità e ricerca e sviluppo
- ✓ Affari legali
- ✓ Marketing
- ✓ Direzione amministrazione e finanza
- ✓ Consulenti d'impresa

Confronto diretto su richieste specifiche dei partecipanti al fine di individuare soluzioni concrete direttamente applicabili alla propria realtà aziendale

- ✓ Informazioni sugli alimenti: Le responsabilità degli operatori ex art. 8 del Reg 1169/2011
- ✓ Analisi delle indicazioni obbligatorie; denominazione di vendita: denominazione legale, usuale e descrittiva
- ✓ L'elenco degli ingredienti
- ✓ Allergeni: le nuove norme di evidenziazione
- ✓ Comunicazione della commissione del 13 luglio 2017 riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
- ✓ Il problema (irrisolto) della contaminazione accidentale; comunicazione della commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID)
- ✓ TMC e data di scadenza. Le disposizioni sui prodotti congelati; condizioni di conservazione e impiego
- ✓ Il Paese di origine o luogo di provenienza: la normativa verticale di settore
- ✓ Visibilità, leggibilità, e dimensioni minime dei caratteri
- ✓ La Dichiarazione nutrizionale: 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
- ✓ Arrotondamenti e tolleranze
- ✓ Il D.lvo 231/2017: campo di applicazione della norma e definizioni
- ✓ Violazione delle disposizioni generali in materia di informazioni sugli alimenti; violazione delle disposizioni relative alle informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati e delle relative modalità di espressione
- ✓ Violazione delle disposizioni specifiche sulle indicazioni obbligatorie; violazioni in materia di informazioni volontarie sugli alimenti
- ✓ Adeguamento della normativa nazionale e norme relative a diciture di identificazione del lotto o partita (Direttiva 2011/91)
- ✓ Cessione di alimenti tramite distributori automatici
- ✓ Vendita di prodotti non preimballati (sfusi ed equiparati)
- ✓ Norme di etichettatura dei prodotti sfusi commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore; alimenti serviti dalle collettività: coordinamento con la Nota Ministero della Salute del 6 febbraio 2015
- ✓ Prodotti non destinati al consumatore (B2B) e sanzioni in caso di violazione delle disposizioni nazionali
- ✓ Altre norme nazionali. Dal 5.4.2018 indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento Sanzioni in caso di violazione del D.lvo 145/2017

Workshop Informazioni obbligatorie sugli alimenti

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti ai consumatori e il relativo apparato sanzionatorio
(Reg 1169/2011 e D.lvo 231/2017)

Docente

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.

Struttura del percorso

1 giornata in aula:

workshop interattivo, dal taglio molto operativo, con esempi, casi pratici e risposte ai quesiti dei partecipanti

Durata

Prezzo

Penta Formazione - Verona

Via Bassa, 14 - c/o Villa Venier
37066 Sommacampagna (Verona)

Dalle 9:00 alle 13:00

€ 290 + IVA

Location



La tua competenza specialistica



La nostra esperienza,
le certificazioni che possediamo
e i docenti qualificati
sono a tua disposizione
per dare valore aggiunto
alla tua crescita



Via Ponte Storto, 16 - 36051 Creazzo Vicenza
Tel 0444 520660 - Fax 045 2109239

Via Bassa, 14 - 37066 Sommacampagna, Verona
Tel 045 8969006 - Fax 045 2109239

Responsabile del progetto: Gianni Girelli
email: gianni.girelli@pentaformazione.it Cellulare 328.15.58.327