

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

In fase di accreditamento per Avvocati

L'attenzione odierna alla sicurezza alimentare e 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, ti fornirà le competenze e gli strumenti chiave che utilizzerai ogni giorno nello svolgimento della tua 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**

Ed. Verona – 27 e 28 Ottobre c/o Hotel Ibis Via E. Fermi n. 11/c

Ed. Napoli – 2 e 3 Febbraio c/o Centro congressi Tiempo - Centro Direzionale Is. E/5 sc. A

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 sarai 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.

Ti invitiamo a prendere visione del programma dettagliato che trovi qui di seguito per conoscere le condizioni esclusive di sconto riservate a te. *Iscriviti subito!*

CONSEGUI UN ATTESTATO PER CERTIFICARE LA TUA COMPETENZA PROFESSIONALE!

ESPERTO NEL SETTORE ALIMENTARE CONTRO FRODI E CONTRAFFAZIONI

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

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. 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**.*

3. 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 obbligatori

► 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**.*

da remoto, via e-mail

4. 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 tua 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. Chiara Marinuzzi: esperta in diritto agroalimentare (in particolare normative igienico sanitarie e di etichettatura) diritto comunitario, concorrenza sleale, implementazione modelli organizzativi ex D.lgs. 231/01 e governance aziendale.

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 consentirti di specializzarti assentandoti dal lavoro **solo 2 giorni**.
- ⇒ La durata di ciascun workshop è di **6 ore di lezione**, con inizio alle ore 10,00 e conclusione alle 17,00 (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.
- ⇒ Ti verrà inviato tutto il **materiale di supporto**.
- ⇒ Dopo aver completato con successo l'esame finale, ti verrà rilasciato un **certificato** per attestare la nuova competenza specialistica 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 10,00 e terminano alle ore 17,00 (è prevista un'ora di pausa pranzo) per facilitare gli spostamenti di coloro che arrivano da fuori città.
- ▶ Edizione di Verona: Hotel Ibis, Via E. Fermi n. 11/c, location facile da raggiungere sia in auto (distante solo 1 km dal casello autostradale di Verona sud) che dalla stazione dei treni.
- ▶ Edizione di Napoli: Centro congressi Tempo, Centro Direzionale Is. E/5 sc. A, location facile da raggiungere sia in auto che dalla stazione dei treni. La location è fornita di parcheggio gratuito e custodito.

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 E. Torricelli 37 – 37136 Verona - INFO: formazione@forum-media.it – Tel. 045.810.1518

Iscrizioni: inviare questo modulo via fax al nr. 045.813.0370

Indicare la sede prescelta:

2303

- ☐ **ed. Verona, 27 – 28 ottobre 2016** – Hotel Ibis, Via E. Fermi 11/c (cod. 183403)
- ☐ **ed. Napoli, 2 – 3 febbraio 2017** c/o Centro congressi Tempo - Centro Direzionale Is. E/5 sc. A (cod. 183404)

Prezzo: 990,00 EUR + IVA

Sconto del 5% per almeno 2 iscritti della stessa azienda

Sconto del 10% per iscrizione entro il 23 settembre 2016

- 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: _____

Nome: _____ Ruolo: _____

E-mail: _____ Telefono: _____

Nome: _____ Ruolo: _____

E-mail: _____ Telefono: _____

Nome: _____ Ruolo: _____

E-mail: _____ Telefono: _____

DIRITTO DI RECESSO E MODALITÀ DI ESERCIZIO

Eventuale recesso dovrà essere comunicato a Forum Media Edizioni Srl via fax 045-813.0370 **tassativamente entro 7 giorni lavorativi antecedenti la data del Corso/Seminario/E-mail seminar**. Nessun rimborso è previsto oltre tale termine. In caso di mancata partecipazione senza alcuna comunicazione di recesso sarà trattenuta l'intera quota. Nel caso in cui l'evento venisse annullato, per qualsiasi motivo, Forum Media Edizioni Srl restituirà interamente le quote versate, ovvero, su richiesta dell'iscritto, tali quote potranno essere accantonate per la partecipazione ad altri eventi organizzati dalla società. La Segreteria Organizzativa si riserva il diritto di modificare data, luogo, orario o docenti dell'evento dandone comunicazione agli iscritti.

Data _____ Firma _____

Ai sensi e per gli effetti dell'art.1341 c.c. con l'iscrizione approvo specificamente la sopra riportata clausola relativa al diritto di recesso e alle sue modalità di esercizio.

Data _____ Firma _____

INFORMATIVA PRIVACY

I dati forniti a Forum Media Edizioni Srl sono raccolti e trattati, anche con l'ausilio di strumenti elettronici ed informatici, per le finalità connesse all'esecuzione dei servizi erogati (registrazione a convegni e incontri formativi, richieste di informazioni, gestione delle formalità contabili, iscrizione alle newsletter, etc). Il conferimento dei dati, seppur facoltativo, si rende necessario per l'espletamento dei servizi richiesti. Solo previa autorizzazione dell'interessato, i dati saranno conservati e trattati da Forum Media Edizioni Srl, per l'invio di materiale informativo relativo ai servizi ed alle iniziative future della Società. Ai sensi dell'art.7 del D. Lgs. 196/2003, l'interessato potrà esercitare il diritto di accesso ai dati personali e gli altri diritti in esso previsti, mediante comunicazione scritta, indirizzata a Forum Media Edizioni Srl (con sede in Via E. Torricelli n. 37 – 37136 Verona) ovvero tramite fax 045-813.0370 o all'indirizzo di posta elettronica info@forum-media.it.

Data _____ Firma _____