

“Food Law & Regulatory Manager nelle aziende alimentari: come garantire la conformità dei prodotti e delle etichette alla normativa vigente”

12 -13 aprile 2017, Residence San Vittore - Via San Vittore 49, Milano

Responsabile scientifica: Francesca de Vecchi



Garantire la conformità di un alimento alle normative in materia di sicurezza alimentare e comunicazione al consumatore è un processo che richiede diverse competenze tecniche e soprattutto la conoscenza dell'ampio quadro legislativo di riferimento. Per questo, nelle aziende alimentari è sempre più importante la presenza di un esperto che sia in grado di assicurare la correttezza di quanto dichiarato in etichetta, svolgendo il delicato ruolo di *trait d'union* fra le diverse unità aziendali che concorrono allo sviluppo di un prodotto, dalle fasi di ricerca all'elaborazione dell'etichetta e dei messaggi al consumatore.

Obiettivi del corso

Il corso fornisce gli elementi per affrontare le tematiche giuridiche di sicurezza alimentare, e gli strumenti per pianificare e gestire il processo approvazione di un'etichetta. Verrà esposto il quadro completo delle normative di riferimento che riguardano i due principali aspetti tutelati: la sicurezza alimentare e le informazioni al consumatore, con particolare attenzione alla gerarchia delle fonti normative comunitarie e nazionali e alla relazione fra di esse, sia per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie sia quelle facoltative.

Organizzazione del corso

Il corso completo è suddiviso in due giornate: ogni lezione è organizzata in una parte teorica seguita da una parte di discussione o di esercitazioni pratiche, che i corsisti eseguiranno singolarmente o a piccoli gruppi.

Destinatari del corso

Il corso si rivolge a operatori del settore alimentare (produttori di alimenti, trasformatori della materia prima per l'industria alimentare, grande distribuzione) e ai TA delle seguenti aree:

- Ufficio legale e regolatorio
- Controllo e assicurazione qualità
- Ricerca e sviluppo prodotti

La partecipazione al corso non richiede il possesso di conoscenze o competenze specifiche.

Sede

“*gli Intensivi*” si svolgono a Milano, presso il Residence San Vittore situato in via San Vittore 49. L'Auditorium (120 mq) accoglie i discenti con banchi di studio singoli.

Iscrizione

L'iscrizione a “*gli intensivi*” dà diritto a una bibliografia completa con i riferimenti a testi e fonti web per approfondire le tematiche trattate; un documento di approfondimento didattico elaborato dai docenti; le presentazioni in formato pdf e cartaceo; una pubblicazione tecnico-scientifica; la registrazione audio del seminario (dietro consenso dei docenti); l'attestato di frequenza; l'attestato delle competenze acquisite (con superamento del test di apprendimento); welcome coffee - coffee break - pranzo placè; crediti formativi professionali per i TA.



Il programma



PATROCINI



MEDIA PARTNER

food&tec_



PROGRAMMA

12 aprile - Avvocato Chiara Marinuzzi – Studio Gaetano Forte (Ferrara)

Sicurezza alimentare

- Le fonti normative e la loro gerarchia: i diversi livelli di intervento degli strumenti legislativi comunitari, nazionali e regionali. Il valore giuridico degli atti di natura non cogente
- I principi della legislazione alimentare
- Organizzazione del mercato: i principali settori regolamentati a livello comunitario e a livello nazionale. Prodotti e produzioni soggetti a disciplina specifica.
- Normative comunitarie in materia di Sicurezza Alimentare e normative nazionali: L. 283/62 e DPR 327/80
- I soggetti responsabili nella filiera alimentare e i soggetti responsabili all'interno delle aziende.
- Autorità sanitarie competenti, organismi di controllo ufficiale e loro funzioni.
- OSA: obblighi e responsabilità. Quadro sanzionatorio attuale e sviluppi futuri. Cosa cambierà con la riforma dei reati agroalimentari
- Alimenti a rischio: ritiro e richiamo dell'operatore e sistemi di allarme rapido RASFF: come funzionano e chi ne è responsabile.

Tutela del consumatore

- La normativa sulle informazioni al consumatore. Il reg. Ue 1169/11. Rapporti con il D.lgs. 109/92
- Chi è il responsabile delle informazioni. Il caso delle private-label
- Le pratiche commerciali scorrette
- Il quadro sanzionatorio: quadro sanzionatorio attuale e sviluppi futuri
- Approfondimento delle principali informazioni al consumatore obbligatorie:
 - La denominazione dell'alimento
 - Gli ingredienti;
 - Gli allergeni;
 - Il Quid;
 - TMC e data di scadenza;
 - Condizioni di conservazione;
 - Nome ragione sociale del responsabile delle informazioni al consumatore;
 - Il Paese di origine o provenienza
 - Le istruzioni per l'uso;
 - Il titolo alcolometrico;
 - La dichiarazione nutrizionale.

Analisi di case study: saranno proposti a supporto della lezione case study da analizzare con il contributo dei corsisti.

13 aprile - Dottor Luca Bucchini – Hylobates Consulting

Le informazioni volontarie su alimenti e in pubblicità - informazioni nutrizionali e sulla salute

- Regolamento Claim 1924/2006: principi di base e campo di applicazione
 - Il Codice del consumo e la pubblicità dei prodotti alimentari
 - L'utilizzo dei claim nutrizionali: dati di supporto, interpretazioni e giurisprudenza
 - L'approvazione e l'utilizzo dei claim salutistici autorizzati (art. 13 e art. 14): procedure, Regolamento n. 432/2012, altre norme applicative, riferimenti generali e criteri di flessibilità
- I claim salutistici "in sospeso"
 - Autorità di controllo e pratiche commerciali scorrette: come lavora l'Agcm e lo IAP
 - Le sanzioni

Laboratorio: esercitazione a gruppi

- Come si costruisce un messaggio in etichetta o in pubblicità a partire dai claim autorizzati
- Come si valuta un messaggio pubblicitario con claim nutrizionale sulla salute
- Come si legge un'opinione di EFSA sui claim

Costo

960 euro+Iva



Informazioni e iscrizioni su www.in-formare.net



OM - editoria, formazione e comunicazione

via Euripide 7 - 20145 Milano - 0291534731 - 320 0208080 - 328 3544479 - segreteria@ominrete.it - www.foodandtec.com