

## **CORSI PRATICI PER LA SICUREZZA E LA CONFORMITA' DELLE AZIENDE ALIMENTARI**



- ✓ **L'origine dell'ingrediente primario nell'etichettatura degli alimenti**
- ✓ **Frodi, contraffazioni, igiene e sicurezza alimentare. Regolamenti e sanzioni**

# I BENEFICI DEI NOSTRI CORSI

- ✓ MASSIMA PRATICITA'
- ✓ DOCENTI ESPERTI E RICONOSCIUTI A LIVELLO NAZIONALE ED EUROPEO
- ✓ ALTA FORMAZIONE
- ✓ CONFRONTO DIRETTO CON I RELATORI
- ✓ RISOLUZIONE DELLE PROBLEMATICHE E CRITICITA' DELLA PROPRIA AZIENDA
- ✓ SUPPORTO PRATICO NELLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



# L'origine dell'ingrediente primario nell'etichettatura degli alimenti

**DOVE:** BOLOGNA, HOTEL MICHELINO

**QUANDO:** GIOVEDÌ 17 OTTOBRE 2019

**QUOTA PER PARTECIPANTE:** € 259,00 + IVA

**SCONTO 20% ENTRO IL 27/09/2019 (€ 207,20 + IVA)**

## PROGRAMMA (SINTETICO) DEL SEMINARIO PRATICO

### PRIMA PARTE (09.00 - 11.15)

- L'indicazione dell'origine in etichetta. Che cosa cambia dal 1° aprile 2020?
- Provenienza e origine. Definizioni e modalità di individuazione
- Modalità di indicazione dell'origine dell'Ingrediente primario. Le difficoltà di individuazione dell'ingrediente primario e rapporti con il QUID
- I marchi registrati
- Prodotti tradizionali e denominazioni usuali con indicazioni di origine

### SECONDA PARTE (11.30 - 13.30)

- Che cosa si rischia in caso di mancato rispetto dell'obbligo?
- Falsa indicazione e fallace indicazione
- La questione del "Made in Italy": focus ed esempi pratici.

➔ **Per iscriversi compilare il modulo d'iscrizione in fondo alla brochure**

## PERCHE' PARTECIPARE?

- Per **prepararsi** in maniera adeguata all'impatto del Reg. 2018/775/UE ed eliminare ogni dubbio sulla corretta **individuazione e indicazione dell'ingrediente primario in etichetta**.
- Per conoscere le norme per la **corretta comunicazione delle caratteristiche essenziali dei prodotti alimentari**.
- Per apprendere **come riferirsi in modo inattaccabile sia alla provenienza che all'origine dell'ingrediente primario**.
- Per conoscere **quali sono le conseguenze e le sanzioni** previste in caso di mancato rispetto dell'obbligo a partire dal 1° aprile 2020.
- Per **conoscere eccezioni, esenzioni e ricevere esempi concreti** da chi supporta operativamente da anni numerose aziende nella corretta predisposizione delle etichette.

## RELATORE: **Avv. Raffaella Flammia**

Esperta in diritto agroalimentare (con particolare riferimento all'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari), diritto ambientale e consulenza.

## MATERIALE DIDATTICO

Compresi nel prezzo anche i materiali relativi al seminario (slides e dispense) che verranno rilasciati in formato digitale



# Frodi e contraffazioni nel settore alimentare

## *Le violazioni in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore*

DOVE: MILANO, HOTEL SANPI

QUANDO: MARTEDÌ 12 NOVEMBRE 2019

QUOTA PER PARTECIPANTE: € 398,00 + IVA

**SCONTO 20% ENTRO IL 27/09/2019 (€ 318,40 + IVA)**

### PROGRAMMA (sintetico) DEL SEMINARIO PRATICO

#### PRIMA PARTE (9.30 – 13.00)

- La sicurezza alimentare: il Reg. UE 178/02
- Il pacchetto igiene HACCP, la rintracciabilità, i sistemi di allarme rapido, i ritiri e i richiami
- Le autorità competenti e i controlli
- La tutela del consumatore
- Le frodi commerciali
- Marchi, segni distintivi, denominazioni tutelate (DOP, IGP, Biologico, ...)
- I reati del codice penale sulle frodi e le contraffazioni
- Le violazioni connesse alle pratiche commerciali sleali
- La responsabilità amministrativa ex D. Lgs. 231/01

#### SECONDA PARTE (14.00 – 17.30)

- Le responsabilità degli operatori nella filiera alimentare: produttore, confezionatore, distributore. Chi risponde in caso di violazioni?
- Gli impatti economici per gli operatori: quali sono le conseguenze economiche degli illeciti (contratti, risarcimenti, assicurazioni)

➡ **Per iscriversi compilare il modulo d'iscrizione in fondo alla brochure**

### PERCHE' PARTECIPARE?

- Per **conoscere le principali violazioni ed i rischi sanzionatori** per gli operatori in caso di non conformità in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore.
- Per **conoscere i profili di responsabilità** in caso di pratiche commerciali scorrette e utilizzo improprio di certificazioni (DOP, IGP, Biologico).
- Per tutelarsi da pratiche commerciali scorrette da parte dei competitors.
- Per **rispettare le norme in materia di tutela del consumatore e non commettere errori** nelle informazioni obbligatorie e volontarie veicolate con i prodotti alimentari.
- Per **conoscere ruoli e responsabilità specifiche** di ogni attore nella filiera alimentare.
- Per conoscere **l'impatto a livello economico in caso di illecito** e sapere **come agire** con contratti, risarcimenti e assicurazioni da stipulare.

### RELATORI: **Avv. Gaetano Forte – Avv. Chiara Marinuzzi**

Esperti in diritto penale agroalimentare, sicurezza alimentare e informazioni ai consumatori

### MATERIALE DIDATTICO

Compresi nel prezzo d'iscrizione anche i materiali relativi al seminario (slides e dispense) che verranno pubblicati su un apposito portale ad accesso riservato.

## MODULO D'ISCRIZIONE - PER ISCRIVERSI INVIARE IL PRESENTE MODULO VIA EMAIL O VIA FAX AL N. 0376/1582116

Indicare il/i seminario/i a cui desidera partecipare:

- ☐ «L'origine dell'ingrediente primario nell'etichettatura degli alimenti»  
BOLOGNA, HOTEL MICHELINO, 17/10/2019 [300195] - € 259,00 + IVA
- ☐ «Frodi e contraffazioni nel settore alimentare»  
MILANO, HOTEL SANPI, 12/11/2019 [300196] - € 398,00 + IVA

Iscrizione singola ad 1 corso: **SCONTO 20% entro il 27/09/2019**

Iscrizione singola a 2 corsi: **SCONTO 25% entro il 27/09/2019**

Iscrizioni multiple: **Sconto ulteriore del 10%** nel caso di 2 o più iscritti della stessa azienda per singolo seminario.

SLF/19

### Modulo d'iscrizione (si prega di scrivere in stampatello in modo leggibile)

Intestatario Fattura ..... Partecipante/i (Nome e Cognome) .....

Partita IVA ..... Codice Fiscale .....

Via ..... n° ..... CAP ..... Città ..... Provincia .....

Telefono ..... Fax ..... Email .....

Data, Firma e Timbro per accettazione: .....

**INSERIRE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UN'ESPOSIZIONE MIRATA DEI CONTENUTI DA PARTE DEL NOSTRO ESPERTO**

**Di cosa si occupa la Sua azienda? Qual è il Suo ruolo aziendale?**

**Vuole formulare un quesito? Riceverà una risposta personalizzata!**

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito "aidem.it" al seguente link [www.aidem.it/privacy/](http://www.aidem.it/privacy/) per il trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità in essa indicate e previste.

Per ogni ulteriore informazione sul trattamento dei tuoi dati, contattatoci all'indirizzo [privacy@aidem.it](mailto:privacy@aidem.it).  
Ti ricordiamo, altresì, che puoi opperti in ogni momento al trattamento dei tuoi dati personali se esso è fondato sul legittimo interesse, inviando la tua richiesta ad Aidem all'indirizzo [privacy@aidem.it](mailto:privacy@aidem.it).

DISDETTA: L'eventuale disdetta al Seminario dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno lavorativo precedente la data d'inizio dello stesso. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione.  
ORGANIZZAZIONE: In caso di circostanze imprevedibili AIDEM Srl si riserva il diritto di operare eventuali cambiamenti di data, programma o docenti.  
Il Seminario si svolgerà al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti. Con la firma del presente modulo di iscrizione si danno per lette e accettate le condizioni generali, pubblicate sulla pagina web [www.aidem.it](http://www.aidem.it) ([https://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Informativa\\_Privacy\\_Clienti.pdf](https://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Informativa_Privacy_Clienti.pdf)).



## **Professional Academy**

(marchio AIDEM SRL)

Via Spinelli 4

46047 - Porto Mantovano (MN)

P.IVA 02386580209

TEL. 0376.391645

FAX 0376.1582116

[info@aidem.it](mailto:info@aidem.it)

[www.aidem.it](http://www.aidem.it)