

in_formare

la Qualità del cibo a convegno

food&tec

notizie e approfondimenti
contributi scientifici
pubblicazioni
normativa
golosità culturali e ricette

16 Ottobre 2014

I claim nutrizionali e salutistici: laboratorio teorico-pratico

Responsabile scientifico:

Amina Ciampella - Responsabile scientifica In-Formare - Presidente di OTALL, Ordine dei Tecnologi Alimentari, Lombardia e Liguria

Il seminario tratterà in modo approfondito il Reg. CE 1924/06 che, applicabile in tutta l'Unione europea dal 1° luglio 2007, ha rivoluzionato l'approccio legislativo in materia di comunicazione inerente ai prodotti alimentari: il sistema di comunicazione al consumatore sulle caratteristiche nutrizionali e salutistiche, infatti, ha subito un vero e proprio sconvolgimento. Nell'era "ante 1924" la materia era regolata mediante una serie di divieti che rappresentavano il confine all'interno del quale, sostanzialmente, l'operatore poteva muoversi "liberamente". In particolare, detti confini erano delineati dall'art. 2 del D.lgs. 109/92 che vieta che l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari induca in errore il consumatore sulle caratteristiche del prodotto, ovvero evidenzi elementi in realtà comuni a tutti i prodotti dello stesso genere o vanti azioni o proprietà medicamentose.

Con il nuovo regolamento si è passati viceversa a un sistema "positivo" basato su liste d'indicazioni ammissibili stabilite ex lege, autorizzazioni e valutazioni tecniche da parte delle Autorità. Alla luce del rinnovato quadro normativo saranno in particolare analizzati i punti sottoesposti.

Nel pomeriggio, un laboratorio testerà l'applicazione pratica delle informazioni acquisite durante la mattinata.

DOCENTI: Avvocato Cristina La Corte - Studio Legale Avv. Gaetano Forte

Claudia Rossi - Tecnologo alimentare - Team leader Ente di Certificazione standard GSFS, IFS, IFSL e norme di sistema food, packaging e logistic -

LA FRUIZIONE DELLA GIORNATA DI STUDIO PREVEDE IL RICONOSCIMENTO DI 6 CREDITI FORMATIVI PER I TECNOLOGI ALIMENTARI -

interventi

mattina

Il nuovo approccio delineato dal Reg.to 1924/2006: principi e condizioni generali

Il Reg.to 432/2012 relativo alla compilazione di un elenco d'indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari,

Milano - NUOVA SEDE
Residence San Vittore 49 La Cordata

Via San Vittore 49

orario:
9.00-17.00

rivolto a:
Tutti gli operatori del settore. I partecipanti, al momento dell'iscrizione, potranno inviare una domanda per approfondire tematiche di particolare interesse durante il seminario.

prezzo:
300 € + IVA

PREZZO SPECIALE: 500 più Iva per le iscrizioni a entrambi i seminari (Etichettatura e Claim)

iscriviti al corso

calendario
indietro

con il patrocinio di:



in media partnership con:



diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini

I claim nutrizionali e salutistici: condizioni per l'utilizzo e disamina dei claim ammessi

I claim sulla riduzione di un fattore di rischio di una malattia

I claim nutrizionali comparativi

Marchi e altre denominazioni commerciali che possono essere interpretati come indicazioni nutrizionali o sulla salute

I riferimenti a benefici generali e non specifici per la buona salute complessiva per il benessere derivante dallo stato di salute

Le pratiche commerciali scorrette e il Codice del Consumo (D.lvo 206/2005)

Casistica: le rigide interpretazioni in materia dell'AGCM

I claim sull'assenza di glutine: aggiornamento alla luce del Regolamento 609/2013.

Rischi e sanzioni

Cristina La Corte - *Studio Legale Avv. Gaetano Forte*

pomeriggio

Regolamento 1924/2006: comunicazioni al consumatore, errori e correzioni con proiezioni di etichettature in commercio, commenti e valutazioni "basso, bassissimo, a ridotto contenuto, light, senza, ricchi" ecc.

Il Regolamento 432/2012: proiezioni di etichettature, commenti e valutazioni dell'elenco delle indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari

Il Regolamento 609/2013: proiezioni di etichettature, commenti e valutazioni dei claim sull'assenza di glutine

Esempi pratici su applicazioni e cambiamenti

Claudia Rossi - *Tecnologo alimentare - Team leader Ente di Certificazione standard GSFS, IFS, IFSL e norme di sistema food, packaging e logistic abstract*

relatori:

Avvocato Cristina La Corte
Studio Legale Avv. Gaetano Forte

[scheda biografica](#)

Claudia Rossi
Tecnologo alimentare - Team leader Ente di Certificazione standard GSFS, IFS, IFSL e norme di sistema food, packaging e logistic

[scheda biografica](#)

Amina Ciampella
Responsabile scientifica In-Formare - Presidente di OTALL, Ordine dei Tecnologi Alimentari, Lombardia e Liguria



[scheda biografica](#)

Tecnologo Alimentare, titolare dell'omonimo studio professionale, possiede vasta esperienza nel campo della Ristorazione fuori casa, per le attività prestate come Responsabile della Ristorazione scolastica di Corsico e di Genova, come esperto del Ministero della Salute, di UNI (Ente Italiano per la Unificazione), di Slow Food. Ha lavorato nella Cooperazione per i Paesi in via di sviluppo, come esperto del Ministero Affari Esteri e di ONG italiane. È Presidente di OTALL, Ordine dei Tecnologi Alimentari, Lombardia e Liguria. È Presidente della Commissione Ristorazione fuori casa UNI.

Foodandtec è un'iniziativa di OM Editoria Formazione Comunicazione
Copyright 2012 © Om snc. Tutti i diritti sono riservati

Le idee, le opinioni, i riferimenti espressi negli articoli rispecchiano il pensiero degli autori.

Foodandtec è una testata registrata al Tribunale di Milano n. 92 del 27/02/2012
Direttore Responsabile: Bruna Moroni
Om snc - Redazione: via Euripide 7 - 20145 Milano (MI)
Codice Fiscale e Partiva IVA 06924610964 - R.E.A. Milano MI-1924679

[mappa del sito](#)
[disclaimer](#)
[contatti](#)
[RSS](#)