

## Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari

In collaborazione con:

**MONDINI RUSCONI**  
STUDIO LEGALE



**LABORATORIO CHIMICO**  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



<b>Tipologia:</b>	Corso di formazione specialistico
<b>Luogo di svolgimento:</b>	Centro di formazione <i>Almater Academy</i> Castelfranco Veneto
<b>Durata:</b>	16 ore (2 giorni)
<b>Data:</b>	<b>7 e 8 Marzo 2019</b>
<b>Modalità:</b>	Lezione frontale in aula con esercitazioni pratiche e discussione su casistiche dei partecipanti
<b>Docenti:</b>	<p><b>Dott. Alfredo Gris</b> Tecnologo Alimentare, Socio AIFLE (Associazione Italiana Food Labeling Expert) ed esperto in etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari;</p> <p><b>Avv. Giorgio Rusconi</b> Food &amp; Beverage Lawyer, Studio Legale MONDINI RUSCONI MILANO</p> <p><b>Dott.ssa Paola Rebufatti</b> Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino</p> <p><b>Professionisti Almater</b></p>
<b>Costo a persona:</b>	<b>€ 400,00 + IVA</b> (compreso il materiale didattico, il rilascio dell'attestato di partecipazione, le due colazioni di lavoro)
<b>Note:</b>	Il corso viene avviato al raggiungimento di un numero minimo di 6 partecipanti

<b>Descrizione</b>	La normativa generale in ambito di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari è al giorno d'oggi armonizzata a livello europeo grazie al Reg. (UE) n. 1169/2011. Vi sono inoltre altri provvedimenti specifici per diverse categorie di prodotti alimentari oltre che una
--------------------	--

**Almater S.r.l.**

Sede Legale: Viale Montegrappa 32/A – 31100 Treviso Sede Operativa: Piazza della Serenissima 40, int. 101 – 31033 Castelfranco V.to - P. IVA 0462060282

[info@almater.it](mailto:info@almater.it) – [www.almater.it](http://www.almater.it)

	<p>normativa nazionale che definisce le sanzioni e continua a prevedere requisiti ulteriori per ambiti particolari di vendita o filiere produttive. Presentazione di un prodotto alimentare non significa solamente etichettatura ma è necessario considerare anche le varie forme di pubblicità, comunicazione, siti web e commercio online, brochure etc. A fronte di questo quadro molto ampio e complesso è richiesto che gli operatori del settore alimentare sappiano destreggiarsi con attenzione e conoscenza al fine di poter valutare i rischi in cui possono incorrere e procedere con una corretta presentazione dei propri prodotti alimentari.</p>
<p><b>Struttura e contenuti</b></p>	<p>Il corso è strutturato in due moduli di 8 ore ciascuno con esercitazioni pratiche di approfondimento su alcuni argomenti specifici.</p> <p>Verranno trattati principalmente i seguenti provvedimenti normativi: D.Lgs. Governo n. 231/2017 Regolamento (UE) n. 1169/2011 Regolamento (CE) n. 1924/2006 Regolamento (UE) n. 432/2012 Normativa allergeni e prodotti particolari</p> <p><b>GIORNO 1</b> 9.00-13.00 e 14.00-18.00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cenni sulle fonti giuridiche e relativa gerarchia (Regolamenti, comunicazioni, normativa nazionale, circolari, etc.)</li> <li>✓ Il Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ambito di applicazione;</li> <li>○ Principi generali;</li> <li>○ Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze;</li> <li>○ Le indicazioni obbligatorie, volontarie e la loro presentazione;</li> </ul> </li> <li>✓ Esercitazione: come costruire e verificare un'etichetta alimentare;</li> </ul> <p><b>GIORNO 2</b> MATTINO ore 09.00-13.00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La dichiarazione nutrizionale e le modalità di espressione;</li> <li>✓ Esercitazione pratica: tolleranze ed arrotondamenti dei valori nutrizionali;</li> </ul> <p>POMERIGGIO ore 14.00-18.00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il Regolamento CE 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari;</li> <li>✓ Normativa nazionale e il D. Lgs. 231/2017: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Il ruolo e le responsabilità dell'OSA nell'informazione al consumatore;</li> <li>○ Il quadro sanzionatorio;</li> <li>○ I provvedimenti specifici nazionali.</li> </ul> </li> <li>✓ Tavola rotonda con casi pratici dei partecipanti.</li> </ul>
<p><b>Obiettivi</b></p>	<p>Grazie ad un approccio teorico-pratico e varie esercitazioni di gruppo, l'obiettivo del corso è quello di preparare i partecipanti ad essere in</p>

**Almater S.r.l.**

Sede Legale: Viale Montegrappa 32/A – 31100 Treviso

Sede Operativa: Piazza della Serenissima 40, int. 101 – 31033 Castelfranco V.to

Cap. Sociale €10.000 i.v. – R.E.A. n. TV 368918 – P. IVA 0462060282

[info@almater.it](mailto:info@almater.it) – [www.almater.it](http://www.almater.it)

	grado di gestire la tematica in modo completo, indipendente e rispondente alle normative cogenti dell'etichettatura in termini di dichiarazioni obbligatorie e facoltative.
<b>Destinatari</b>	Responsabili Assicurazione e controllo Qualità, Responsabili Commerciali, Addetti al Marketing e Comunicazione, addetti aziendali alla progettazione, definizione ed approvazione delle etichette ed i relativi contenuti, funzionari degli Uffici Legali, consulenti e professionisti del settore alimentare.
<b>Prerequisiti</b>	Non sono richieste particolari conoscenze.
<b>Attestato</b>	A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

Rev.02

---

**Almater S.r.l.**

Sede Legale: Viale Montegrappa 32/A – 31100 Treviso

Sede Operativa: Piazza della Serenissima 40, int. 101 – 31033 Castelfranco V.to

Cap. Sociale €10.000 i.v. – R.E.A. n. TV 368918 – P. IVA 0462060282

[info@almater.it](mailto:info@almater.it) – [www.almater.it](http://www.almater.it)