

# **POSTI LIMITATI!**

SCONTO 20% per iscrizioni entro il 7/02/2020

# Etichette, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

Come rispettare le regole di presentazione? FOCUS sull'origine dell'ingrediente primario

Relatore: Avv. Cristina La Corte - Esperta in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori, claims, igiene e sicurezza alimentare

### **QUANDO**

Mercoledì 27 maggio 2020

#### **DOVE**

**BOLOGNA, HOTEL MICHELINO** (via Michelino 91)

#### **OBIETTIVI**

- → Esaminare la rispondenza delle etichette alla normativa vigente, per verificare la presenza di tutte le informazioni previste dalla legge.
- → Indicare correttamente l'origine dell'ingrediente primario entro la scadenza di aprile 2020.
- → Capire quali **errori** vengono di norma commessi dalla propria azienda e capire **come sanarli.**
- → Conoscere le nuove responsabilità amministrative e penali degli operatori alimentari.
- **Evitare lo stop** nella commercializzazione dei prodotti.
- → Prepararsi adeguatamente ai controlli delle ASL e degli altri Organi deputati per evitare le sanzioni.
- → Imparare a indicare correttamente allergeni e altre informazioni obbligatorie in etichetta.
- → Dissipare ogni dubbio e confrontarsi con la nostra esperta, esaminando casi pratici ed esempi concreti.

DURANTE LA GIORNATA POTRA' FORMULARE QUESITI SPECIFICI ALLA RELATRICE E OTTENERE RISPOSTE PERSONALIZZATE!



# **PER CONTATTARCI**

Professional Academy Tel. 0376/391645 FAX 0376/1582116 <u>info@aidem.it</u> www.aidem.it



# Corso pratico di formazione in aula Etichette, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari Come rispettare le regole di presentazione? Focus sull'origine dell'ingrediente primario

#### Destinatari / A chi è rivolto

- ✓ Titolari d'azienda
- ✓ Responsabili Qualità e Sicurezza
- ✓ Responsabili Legali
- ✓ Consulenti d'impresa

#### Perché partecipare?

- → Esaminare la rispondenza delle etichette alla normativa vigente, per verificare la presenza di tutte le informazioni previste dalla legge.
- → Capire quali errori vengono di norma commessi dalla propria azienda e capire come sanarli.
- → Conoscere le nuove responsabilità amministrative e penali degli operatori alimentari.
- → Evitare lo stop nella commercializzazione dei prodotti.
- → Prepararsi adeguatamente ai controlli delle ASL e degli altri Organi deputati per evitare le sanzioni.
- → Imparare ad indicare correttamente allergeni ed altre informazioni obbligatorie in etichetta.
- → Dissipare ogni dubbio e confrontarsi con la nostra esperta, esaminando casi pratici ed esempi concreti.
- → Particolare attenzione verrà riservata all'analisi di casi pratici. Sarà possibile ricevere chiarimenti e fugare eventuali dubbi.

## Programma della giornata

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI: 9.00 - 9.30 SESSIONE MATTUTINA: 9.30 - 13.00

Informazioni sugli alimenti. Le responsabilità degli operatori (Reg. UE 1169/11)

**BOLOGNA 27/05/2020 - HOTEL MICHELINO (via Michelino 91)** 

- Analisi delle indicazioni obbligatorie
- Denominazioni di vendita
- Elenco degli ingredienti
- Allergeni: le nuove norme di evidenziazione
- Come evitare il rischio della contaminazione accidentale? Misure e indicazioni operative
- Data di scadenza, condizioni di conservazione e impiego. Le disposizioni sui prodotti congelati
- Paese di origine o luogo di provenienza?
- Come indicare l'origine dell'ingrediente primario (Reg. 2018/775 in vigore dal 1° aprile 2020)
- Visibilità, leggibilità e dimensioni minime dei caratteri in etichetta
- La dichiarazione nutrizionale: da facoltà ad obbligo

#### **SESSIONE POMERIDIANA: 14.00 - 17.00**

- Discipline sanzionatorie:
  - Violazioni disposizioni Reg. UE 1169/11
  - Violazioni delle disposizioni generali in materia di informazioni sugli alimenti
  - Violazioni delle disposizioni sulle indicazioni obbligatorie e sulle indicazioni volontarie
- Ritiro o Richiamo del prodotto: obblighi dell'operatore in caso di accertamento di non conformità
- Il sistema sanzionatorio

**QUESTION TIME: 17.00 - 17.30** 

#### Materiale didattico

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

## Relatrice: Avv. Cristina La Corte - Studio Legale Avv. Gaetano Forte

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.Lgs. 231/2001.ai consumatori.



### **MODULO D'ISCRIZIONE**

Corso pratico di formazione in aula

Etichette, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

Come rispettare le regole di presentazione? FOCUS sull'origine dell'ingrediente primario

Per iscriversi inviare il presente modulo via email o via fax al n. 0376/1582116 Sì, desidero iscrivermi al corso di formazione in aula:

	"Etichette, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.	[30020802]
_	Come rispettare le regole di presentazione?	[000_000_]
	FOCUS sull'origine dell'ingrediente primario"	
	BOLOGNA, HOTEL MICHELINO - mercoledì 27/05/2020	
	Prezzo per partecipante: € 398,00 + IVA	
	POSTI LIMITATI (MAX 20): I posti disponibili verranno assegnati in funzione dell'ordine	di arrivo.

SCONTO 20% per iscrizioni entro il 7/02/2020 (€ 318,40 + IVA)

Ulteriore sconto del 10% per due o più partecipanti della stessa azienda.

✓ FORMAZIONE PERSONALIZZATA: a tutti gli iscritti verrà inviata una SCHEDA DI PROFILAZIONE della propria azienda da compilare e reinoltrare via email prima dell'inizio del corso. I dati inseriti verranno utilizzati dal docente per allineare i contenuti del corso alle reali caratteristiche e problematiche delle aziende partecipanti.

Modulo d'iscrizione (si prega di scrivere in stampatello in modo leggibile) [web/			
Intestatario Fattura			
Partecipante/i (Nome e Cognome)			
Partita IVACodice FiscaleCodice SDI			
Via	ncia		
Telefono 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/ 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, contattataci all'indirizzo privacy@aidem.it Ti ricordiamo, altresì, che puoi opporti 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 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 (https://www.aidem.it/wpcontent/uploads/2018/11/Informativa\_Privacy\_Clienti.pdf)