

## **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 29 gennaio 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 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.



**PER CONTATTARCI**  
**Professional Academy**  
**Tel. 0376/391645**  
**FAX 0376/1582116**  
**info@aidem.it**  
**www.aidem.it**

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

### 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. 1169/11)
- 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. 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. [300208]**

**Come rispettare le regole di presentazione?**

**FOCUS sull'origine dell'ingrediente primario”**

**BOLOGNA, HOTEL MICHELINO – 29/01/2020**

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 10 dicembre 2019 (€ 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)

[690/19]

Intestatario Fattura.....

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

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

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, contattaci 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))