

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

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.



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

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

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. Durante il seminario sarà possibile formulare quesiti specifici e ottenere risposte personalizzate in base alle proprie esigenze, per 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 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 (via 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 31 ottobre 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)

[web/19]

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/ 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 Ti ricordiamo, altresì, che puoi opporci 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 \(https://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Informativa_Privacy_Clienti.pdf\)](https://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Informativa_Privacy_Clienti.pdf)