

*Seminario pratico*

## **Focus allergeni e intolleranze: dall'etichetta alla somministrazione**

*Relatrice: Avv. Cristina La Corte - Consulente e formatrice in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori, claims, igiene e sicurezza alimentare.*

### **QUANDO**

**Mercoledì 8 luglio 2020**

### **DOVE**

**BOLOGNA, Hotel Michelino (via Michelino 91)**

### **OBIETTIVI**

- Esaminare la **rispondenza delle proprie etichette alla normativa vigente.**
- Verificare la **presenza di tutte le informazioni previste dalla legge all'interno delle etichette** applicate ai prodotti della Sua azienda.
- Conoscere le **nuove responsabilità amministrative e penali** degli operatori alimentari.
- Capire **come gestire tutti i cambiamenti nei contenuti delle etichette già in vigore.**
- **Tutelarsi in caso di azioni civili o penali** da parte dei clienti che hanno subito un danno, causato dalle informazioni assenti o da quelle errate o non complete riportate sull'etichetta.
- **Evitare lo stop nella commercializzazione dei prodotti.**
- **Evitare sanzioni da parte delle ASL e degli altri Organi deputati al controllo.**
- **Indicare correttamente allergeni ed altre informazioni obbligatorie** in etichetta.
- **Confrontarsi con una delle massime esperte in materia,** 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**

Seminario pratico di formazione in aula  
**Focus allergeni e intolleranze:  
dall'etichetta alla somministrazione**  
BOLOGNA, 08/07/2020 - HOTEL MICHELINO

#### Destinatari / A chi è rivolto

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

#### Perché partecipare?

- ➔ Per **esaminare la rispondenza delle proprie etichette** alla normativa vigente.
- ➔ Per verificare la **presenza di tutte le informazioni previste dalla legge** all'interno delle etichette applicate ai prodotti della Sua azienda.
- ➔ Per conoscere le **nuove responsabilità amministrative e penali** degli operatori alimentari.
- ➔ Per capire **come gestire tutti i cambiamenti nei contenuti delle etichette** già in vigore.
- ➔ Per **tutelarsi in caso di azioni civili o penali** da parte dei clienti che hanno subito un danno, causato dalle informazioni assenti o da quelle errate o non complete riportate sull'etichetta.
- ➔ Per **evitare lo stop** nella commercializzazione dei prodotti.
- ➔ Per **evitare sanzioni da parte delle ASL e degli altri Organi** deputati al controllo.
- ➔ Per **indicare correttamente allergeni ed altre informazioni** obbligatorie in etichetta.
- ➔ Per **confrontarsi con una delle massime esperte in materia**, esaminando casi pratici ed esempi concreti.

#### Programma

**REGISTRAZIONE PARTECIPANTI: (09.00 – 09.15)**

**PRIMA PARTE (09.15 - 11.15)**

- Allergie e intolleranza, in attesa di una definizione normativa
- L'elenco degli allergeni
- Come impostare le etichette e fornire informazioni corrette sugli allergeni, ai sensi del Reg. UE 1169/11
- Evidenziazione degli allergeni: obbligo, modalità e deroghe
- L'evidenziazione dei cereali contenenti glutine ed il claim volontario "senza glutine" (Reg. UE 828/2014): è possibile una convivenza?
- Gli alimenti senza lattosio o a ridotto contenuto di lattosio alla luce della Nota Ministero della Salute del 7.7.2015
- I chiarimenti della Commissione: comunicazione del 13 luglio 2017, riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano

**SECONDA PARTE (11.30 - 14.00)**

- Casi nei quali l'alimento riporta (o non riporta) un elenco di ingredienti
- L'indicazione degli allergeni per gli alimenti somministrati: adempimenti per ristoranti, mense ed altre collettività
- Status degli allergeni da possibile contaminazione accidentale: in attesa di un intervento del legislatore
- Allergeni non dichiarati e rischio per la salute
- Gli adempimenti degli OSA: ritiro, richiamo, comunicazione
- Rischi e sanzioni

#### 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**

Consulente e formatrice in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori, claims, igiene e sicurezza alimentare.

## MODULO D'ISCRIZIONE

Seminario pratico di formazione in aula

### Focus allergeni e intolleranze: dall'etichetta alla somministrazione

Per iscriversi inviare il presente modulo via email o via fax al n. 0376/1582116

Sì, desidero iscrivermi al corso di formazione in aula: [300215]

**Focus allergeni e intolleranze: dall'etichetta alla somministrazione  
BOLOGNA, HOTEL MICHELINO - mercoledì 08/07/2020**

Prezzo per partecipante: € 269,00 + IVA

**POSTI LIMITATI (MAX 20):** i posti disponibili verranno assegnati in funzione dell'ordine di arrivo.

**SCONTO 20% per iscrizioni entro il 08/01/2020 (€ 215,20 + IVA)**

Ulteriore sconto del 10% per 2 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)

[714/19]

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: .....

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito "aidem.it" al seguente link

<https://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](mailto: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](mailto:privacy@aidem.it)

**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!**

DISDETTA: L'eventuale disdetta al Seminario dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno 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 \(www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni\\_Generali.pdf\)](http://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni_Generali.pdf)