

Aziende alimentari dopo il PPWR: come scegliere e valutare correttamente i fornitori?

Buongiorno,

per ogni azienda alimentare la **corretta scelta dei fornitori** è un'**opportunità di crescita** e una **garanzia** per il mantenimento degli **standard di qualità** dei propri prodotti.

L'**affidabilità dei fornitori** è una **condizione fondamentale**, per poter garantire i requisiti contrattuali concordati con i clienti e soddisfarne le aspettative, nel **rispetto delle attuali normative applicabili** e **prevenendo eventuali criticità** che possono abbattersi sugli stessi operatori, ma anche sulla serietà e credibilità dell'azienda.

Dal 12 agosto 2026 saranno pienamente applicabili le disposizioni del Regolamento europeo **PPWR** (Packaging and Packaging Waste Regulation): la capacità dei fornitori di **garantire la conformità dei materiali e degli imballaggi ai nuovi requisiti normativi** è diventata un criterio strategico di selezione e mantenimento della qualifica.

Un **fornitore non adeguatamente preparato** può **esporre l'azienda a rischi** di non conformità, alla necessità di sostituire materiali e imballaggi già approvati, a costi aggiuntivi di riqualifica e a possibili criticità nella continuità delle forniture.

Per fornirLe tutte le **indicazioni operative** necessarie per impostare concretamente una **corretta procedura di selezione, qualifica e monitoraggio dei fornitori**, abbiamo realizzato un pratico e-Seminar:



e-Seminar (Corso online di formazione pratica) - **Nuova Edizione 2026**

Criteri efficaci per la selezione, la qualifica e il monitoraggio dei fornitori nelle aziende alimentari

Docente: Dott.ssa Maura Moi (Quality Engineer nel settore medicale, laureata in Tossicologia con specializzazione in Scienze e Tecnologie Alimentari e Packaging. Esperta di sistemi qualità con competenze per esperienza pregressa in MOCA, HACCP e GMP per materiali plastici a contatto alimentare, maturate nel settore manifatturiero.)

COS'E' L'E-SEMINAR?

- L'e-Seminar è un **corso online di formazione pratica in modalità asincrona**, costituito da 3 lezioni (video, slides di sintesi, test di autovalutazione), disponibili su un apposito portale web
- Prima Lezione disponibile **da mercoledì 2 settembre 2026**.
- Potrà **accedere ai contenuti formativi in qualsiasi momento e da ogni luogo**.
- Le lezioni **resteranno in Suo possesso** per sempre.

QUALI SONO GLI OBIETTIVI?

- Apprendere i criteri e le metodologie necessarie per **selezionare fornitori affidabili e conformi ai requisiti qualitativi, normativi e di sostenibilità**, inclusi gli adempimenti previsti dal Reg. PPWR.
- **Aggiornare policy, procedure e sistemi di qualifica fornitori**, per mitigare i rischi di non conformità, responsabilità legali, impatti reputazionali e criticità operative derivanti da una gestione non adeguata della supply chain.
- Acquisire strumenti pratici per **verificare la conformità documentale dei fornitori e integrare il PPWR nei processi** di selezione, qualifica, rivalutazione e monitoraggio.
- Imparare a **valutare le condizioni degli alimenti e dei materiali in entrata secondo criteri oggettivi, documentabili e coerenti** con gli standard aziendali e normativi applicabili.
- Ricevere un **attestato di partecipazione** e possibilità di **certificare le competenze acquisite**.



PER INFO INQUADRI IL QR-CODE oppure [clicchi qui](#)



OFFERTA LIMITATA: SCONTO 20% per iscrizioni entro il 26 giugno 2026!

Per iscriverti compila il modulo d'iscrizione e invialo via email o via Fax al n. 0376 1582116

Per **INFO** o **CHIARIMENTI**:  **0376 391645**  **formazione@aidem.it**

 **347 0524954**





PROGRAMMA IN SINTESI DELLE LEZIONI (programma completo sul sito www.aidem.it)

LEZIONE 1 *disponibile da mercoledì 2 settembre 2026*

Norme, novità e responsabilità

- La qualifica dei fornitori nel "pacchetto igiene"
- Responsabilità OSA e distributore lungo la filiera
- Nuovo Reg. UE 2025/40: PPWR: obiettivi e campo di applicazione
 - Responsabilità lungo la supply chain
 - Requisiti tecnici del packaging (PPWR)
 - Sostanze e sicurezza (PFAS, MOCA, etc)
 - Etichettatura e informazione
 - Due diligence e sostenibilità
- D. Lgs. n.198/21 e attività di contrasto alle pratiche commerciali sleali
- Responsabilità amministrativa d'impresa e gestione dei fornitori
- Ruolo dei supplier negli standard e linee guida ISO
- Vendors' list, da ISO 9001 a ISO 20400: linee guida sulla sostenibilità

Video, Slides di sintesi, Test di autovalutazione

- Audit presso l'azienda del fornitore
- Analisi microbiologiche
- Rivalutazione del fornitore: la fase di monitoraggio
- **FOCUS:** gestione fornitori non produttori (importatori, distributori) e responsabilità PPWR

Video, Slides di sintesi, Test di autovalutazione

LEZIONE 3 *disponibile da mercoledì 16 settembre 2026*

Criteri di valutazione fornitori prodotti in entrata

- Condizioni igieniche e integrità delle confezioni
- Etichetta alimentare e ambientale: è esaustiva? È corretta?
- Documentazione obbligatoria
- Data di scadenza: validità in corso
- Corrispondenza rispetto agli ordini effettuati
- Controlli su packaging e logistica
- Controllo temperatura in caso di alimenti deperibili
- Corretta gestione delle non conformità

Video, Slides di sintesi, Test di autovalutazione

ESAME FINALE (facoltativo e online) *disponibile da mercoledì 23 settembre 2026.*

I partecipanti che supereranno l'Esame Finale riceveranno un certificato contenente il punteggio ottenuto. Tutti i partecipanti riceveranno comunque un Attestato di Partecipazione.



Docente: Dott.ssa Maura Moi

Quality Engineer nel settore medicale, laureata in Tossicologia con specializzazione in Scienze e Tecnologie Alimentari e Packaging. Esperta di sistemi qualità, con competenze per esperienza pregressa in MOCA, HACCP e GMP.

Per iscriversi compilare il modulo e inviarlo via email o via Fax al n. 0376 1582116.

MODULO DI ISCRIZIONE (Si prega di scrivere in stampatello)

☐ Sì, desidero iscrivermi all'e-Seminar:
"Criteri efficaci per la selezione, la qualifica e il monitoraggio dei fornitori nelle aziende alimentari"

Codice 10025805

Prezzo per partecipante: € 189,00 + IVA

OFFERTA LIMITATA: SCONTO 20% (€ 151,20 + IVA) entro il 26 giugno 2026!

Ulteriore Sconto del 10% per 2 o più partecipanti della stessa azienda.

398/26

Intestatario fattura _____

Partecipante/i (Nome e Cognome) _____

Partita IVA _____ Cod. fiscale _____ 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, contattaci 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 all'Online Seminar dovrà essere comunicata in forma scritta entro 5 giorni dall'invio del presente modulo. 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. L'Online Seminar 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).