

CORSO DI FORMAZIONE L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI

Evento formativo accreditato dal Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Bologna per n. 7 crediti professionali



13 MAGGIO 2018

Ore 9.30-13.30; 14.30-18.30

A CHI E' RIVOLTO IL CORSO

Il corso è aperto a TUTTI ma è pensato, in particolare, per i responsabili e gli addetti della qualità, gli operatori in linea di produzione, i tecnici e i consulenti della sicurezza alimentare, gli avvocati e i giuristi che vogliano acquisire una competenza specifica sulle etichettature nel settore del BIOLOGICO.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il fine del corso è di fornire la conoscenza del quadro normativo sull'etichettatura dei prodotti alimentari biologici i quali, oltre alla normativa sulla produzione biologica, devono ovviamente essere conformi alla normativa orizzontale.

Durante la giornata di corso sono trattati i seguenti argomenti:

REGOLAMENTO (UE) N.1169/2011: la norma relativa alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che si applica dal 13 dicembre 2014 e che razionalizza il corpo normativo, ma introduce anche nuovi obblighi e modifica in modo significativo prescrizioni pre-vigenti che erano ormai consuetudinarie per le imprese.

REGOLAMENTO (CE) N.1924/2006: la norma relativa alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, istituendo non solo una disciplina armonizzata dei CLAIM, ma anche un elenco delle indicazioni nutrizionali consentite e delle loro condizioni d'uso specifiche.

L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI E A DENOMINAZIONE PROTETTA: si affronteranno le norme relative all'etichettatura dei prodotti biologici (Regolamento (CE) n.834/2007 e (CE) n.889/2008) e di quelli a indicazione geografica e a denominazione d'origine (regolamento (UE) n. 1151/2012, (CE) n.1898/2006, (CE) n.510/2006).



PROGRAMMA DEL CORSO

DOMENICA 13 MAGGIO 2018

ORE 9.30 -13.30; 14.30-18.30

L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI

- Etichettatura obbligatoria degli alimenti: Il reg. UE 1169/2011 - Principi; Definizioni; Indicazioni obbligatorie e complementari, informazioni volontarie; Modalità di presentazione; Gestione delle informazioni sugli allergeni; Origine e provenienza; Dichiarazione nutrizionale; Linea guida della Commissione.
- Health, Nutrition and Marketing Claims - Il reg. CE 1924/2006: Indicazioni nutrizionali e sulla salute; I CLAIM autorizzati (reg. UE 432/2012 e successivi).
- L'etichettatura dei prodotti biologici: Il reg. CE 834/2007, il reg CE 889/2008 e le disposizioni nazionali: Gli Allegati VIII e IX; Le circolari ministeriali.
- Il quadro sanzionatorio nazionale
- Casi di normativa verticale: La pasta, gli sfarinati e il pane; Gli oli di oliva;
- Esercitazione: prova pratica di progettazione di un'etichetta commerciale.

PROGRAMMA DEL CORSO

Etichettatura obbligatoria degli alimenti: Il reg. UE 1169/2011 - Principi; Definizioni; Indicazioni obbligatorie e complementari, informazioni volontarie; Modalità di presentazione; Gestione delle informazioni sugli allergeni; Origine e provenienza; Dichiarazione nutrizionale; Linea guida della Commissione.

Health, Nutrition and Marketing Claims - Il reg. CE 1924/2006: Indicazioni nutrizionali e sulla salute; I CLAIM autorizzati (reg. UE 432/2012 e successivi).

L'etichettatura dei prodotti biologici: Il reg. CE 834/2007, il reg CE 889/2008 e le disposizioni nazionali; Gli Allegati VIII e IX; Le circolari ministeriali.

Il quadro sanzionatorio nazionale. Casi di normativa verticale: La pasta, gli sfarinati e il pane; Gli oli di oliva; Le confetture e la marmellata; il miele; Il latte e i derivati; I dolci da ricorrenza e il cioccolato; i prodotti senza glutine e gli altri "free-from".

Esercitazione: prova pratica di progettazione di un'etichetta commerciale.

Il Corso è in collaborazione con



Direttore del Master: Prof. FILIPPO BRIGUGLIO
contatti: filippo.briguglio@unibo.it

DOCENTE DEL CORSO

Il Docente titolare del Corso è l'AVV. **CESARE VARALLO**, uno dei massimi esperti internazionali in tema di etichettature.

Food Lawyer - Founder of foodlawlatest.com - Vice President Business and Regulatory Affairs EU at Inscatech.



PRESENTAZIONE DEL CORSO

QUADRO SINTETICO

DATA: 13 MAGGIO 2018

1 Giornata - 8 ore di lezione

SEDE: BOLOGNA FOOD SCHOOL - Ca' la Ghironda Modern Art Museum
Via Leonardo da Vinci 19, Ponte Ronca di Zola Predosa (BO).

CARATTERISTICHE: CORSO DI FORMAZIONE. Lezione frontale in aula, con esercitazione e consegna dell'Attestato di partecipazione. Lingua italiana, numero chiuso.

SCADENZA ISCRIZIONI: 12 MAGGIO 2018

A CHI E' RIVOLTO IL CORSO

Il corso è aperto a **TUTTI** ma è pensato, in particolare, per i responsabili e gli addetti della qualità, gli operatori in linea di produzione, i tecnici e i consulenti della sicurezza alimentare, gli avvocati e i giuristi che vogliano acquisire una competenza specifica nel settore della CERTIFICAZIONE DELLA AZIENDE AGROALIMENTARI.

MATERIALE DIDATTICO

Tutto il materiale didattico, presentazioni più normativa, è inviato ai partecipanti in formato elettronico via e-mail prima del corso. Non è consegnato materiale in formato cartaceo.

PREREQUISITI: nessuno.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni al Corso sono a cura di Fondazione Alma Mater.



Per info, iscrizioni e pagamento:

Dott. Marco Contavalli m.contavalli@fondazionealmamater.it

Tel. 051-2091410

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

QUOTA STANDARD	€ 190
SCONTI DI GRUPPO	
2 persone	€ 169 cad.
3 persone	€ 159 cad.
4 persone	€ 149 cad.
SCONTO UNDER 30	
Quota ridotta per partecipanti sotto i 30 anni di età	€ 159
SCONTO ORDINI PROFESSIONALI	
Quota ridotta per coloro che sono iscritti all'Ordine degli Avvocati, dei Tecnologi alimentari, dei Dottori agronomi e forestali, all'Albo unico dei Periti agrari e Periti agrari laureati:	€ 129

PRESENTAZIONE DEL CORSO

