



Corso di Informazioni obbligatorie sugli alimenti

Quadro normativo comunitario e nazionale,
disciplina sanzionatoria e focus su Reg. 775/2018
sull'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario

Tutti di Corso

Obiettivi

Al termine del corso sarai in grado di:

- Conoscere il decreto nazionale 231/2017 e le altre norme che disciplinano le informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Costruire un'etichetta a norma di legge

Presentazione

Dal 9 maggio 2018 è entrato in vigore il **decreto nazionale 231/2017** recante le sanzioni per la violazione delle disposizioni di cui al **Regolamento 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**, nonché l'adeguamento della disciplina nazionale e relative sanzioni. Il provvedimento va a completare il quadro normativo di riferimento in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari costituito principalmente dal Reg. 1169/2011 che rappresenta la c.d. normativa orizzontale di riferimento applicabile in tutti gli Stati membri dell'U.E. nonché, per l'Italia, il **D.lvo 145/2017** che ha reintrodotta l'obbligatorietà dell'indicazione della sede dello Stabilimento di produzione o, se diverso di confezionamento.

La giornata di formazione mira a fornire ai partecipanti gli strumenti operativi per costruire un'etichetta a norma di legge ponendo particolare attenzione alle problematiche concernenti l'indicazione degli allergeni, del QUID, dell'origine, delle informazioni nutrizionali obbligatorie e facoltative oltre ai principi generali che informano le pratiche leali d'informazione. Attenzione sarà posta anche alla **Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico 23 aprile 2020, n. 0108129** Misure temporanee di supporto alle imprese per l'attuale fase di emergenza sanitaria da COVID-19 con riferimento ai nuovi obblighi di etichettatura alimentare.



Corso di Informazioni obbligatorie sugli alimenti

Quadro normativo comunitario e nazionale,
disciplina sanzionatoria e focus su Reg. 775/2018
sull'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario

Tutti di Corso

Programma

Durante il corso verranno trattati i seguenti argomenti:

- Informazioni sugli alimenti: la responsabilità degli operatori ex art. 8 del Reg 1169/2011
- Analisi delle indicazioni obbligatorie
- Denominazione di vendita: denominazione legale, usuale e descrittiva
- L'elenco degli ingredienti
- Allergeni: le nuove norme di evidenziazione
- Comunicazione della commissione del 13 luglio 2017 riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
- Il problema (irrisolto) della contaminazione accidentale
- Comunicazione della commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID);
- Quantità
- TMC e data di scadenza. Le disposizioni sui prodotti congelati
- Condizioni di conservazione e impiego
- Il Paese di origine o luogo di provenienza: la normativa verticale di settore
- Origine dell'ingrediente primario: Reg di esecuzione 2018/775 - applicabile dal 1° aprile 2020.
- Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico 23 aprile 2020, n. 0108129 Misure temporanee di supporto alle imprese per l'attuale fase di emergenza sanitaria da COVID-19 con riferimento ai nuovi obblighi di etichettatura alimentare.
- Visibilità, leggibilità, e dimensioni minime dei caratteri
- La Dichiarazione nutrizionale: da facoltà ad obbligo
- Analisi delle nuove disposizioni sulla costruzione della tabella nutrizionale
- Espressione per porzione e/o unità di consumo
- Le informazioni ripetibili nel campo visivo principale
- D.lvo 231/2017 recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n.1169/2011: campo di applicazione della norma e definizioni
- Violazione delle disposizioni generali in materia di informazioni sugli alimenti
- Violazione delle disposizioni relative alle informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati e delle relative modalità di espressione
- Violazione delle disposizioni specifiche sulle indicazioni obbligatorie
- Violazioni in materia di informazioni volontarie sugli alimenti
- Adeguamento della normativa nazionale
- Norme relative a diciture di identificazione del lotto o partita (Direttiva 2011/91)
- Cessione di alimenti tramite distributori automatici;
- Vendita di prodotti non preimballati (sfusi ed equiparati)
- Norme di etichettatura dei prodotti sfusi commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore
- Prodotti non destinati al consumatore (B2B);

Sede

Online - formazione a distanza

23 marzo 2021
dalle 9.00 alle 13.00

durata

4 ore

prezzo

€ 290 + IVA



Corso di Informazioni obbligatorie sugli alimenti

Quadro normativo comunitario e nazionale,
disciplina sanzionatoria e focus su Reg. 775/2018
sull'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario

Tutti di Corso

Docenti

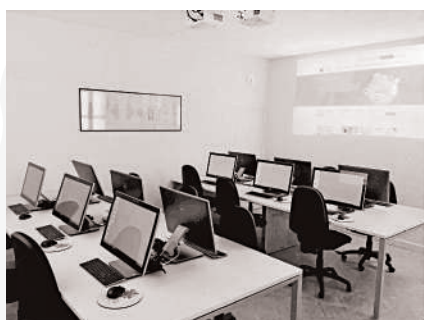
Avv. Cristina La Corte

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.lvo 231/2001.

Servizi, garanzie e certificazioni

Ogni persona che partecipa ai nostri corsi avrà:

- analisi dei bisogni formativi
- garanzia della partenza del corso
- consegna del kit allievo (blocco per gli appunti, cartellina, penna e materiale di supporto)
- consegna dell'attestato di frequenza con il dettaglio delle conoscenze acquisite
- valutazione delle conoscenze grazie a un test da svolgere all'inizio e alla fine del corso
- valutazioni di gradimento del corso, della docenza e dell'organizzazione in generale
- iscrizione alla nostra newsletter per essere costantemente aggiornata
- possibilità di aderire alle promozioni e agli sconti che riserviamo a tutti i nostri clienti
- sconto del 10% su tutti i corsi del nostro catalogo e-learning
- possibilità di ri-frequentare gratuitamente il corso al quale hai partecipato
- ricevere la tessera di Penta





Segui un nostro corso **Punta su di te!**

Tutti di Corso

Crediamo nel miglioramento della professionalità delle persone grazie alla formazione. La nostra esperienza, le certificazioni che possediamo e i docenti qualificati sono a tua disposizione per dare valore aggiunto alla tua crescita



Penta Formazione Srl

Via Ponte Storto, 16 - 36051 Creazzo Vicenza
Tel 0444 520660 - Fax 045 2109239

Via Bassa, 14 - 37066 Sommacampagna, Verona
Tel 045 8969006 - Fax 045 2109239

info@pentaformazione.it

Skype: **penta.formazione**



certificazioni



siamo centro autorizzato



siamo accreditati



i nostri partner

