

COSTRUIRE L'ETICHETTA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

LA NORMATIVA DI SETTORE NEL CONTESTO DEL REGOLAMENTO COMUNITARIO:

Per poter etichettare un prodotto alimentare è necessario tener conto di un complesso panorama legislativo in continua evoluzione che non tiene solamente conto del Regolamento comunitario 1169/2011 di recente applicazione.

Infatti tale Regolamento mira a definire in modo generale i principi, i requisiti e le modalità che disciplinano l'informazione sugli alimenti, in particolare la loro etichettatura ma ha concesso una certa discrezionalità agli Stati membri che hanno la possibilità di adottare disposizioni richiedenti ulteriori indicazioni obbligatorie per particolari tipi di categorie di alimenti.

Le indicazioni presenti sull'etichettatura potranno ancora avere, quindi, a seconda dello Stato membro preso in esame, normative, indicazioni, raccomandazioni specifiche della filiera presa in esame che dovranno intersecarsi con quanto stabilito dal Regolamento comunitario.

Il seminario, organizzato dallo Sportello Etichettatura della Camera di Commercio di Alessandria, cercherà di fornire alle imprese e professionisti del settore gli strumenti necessari per etichettare i prodotti alimentari della filiera presa in esame.

CONSERVE, MARMELLATE, CONFETTURE 29 APRILE 2015 a seguire:

VINO 24 maggio

PRODOTTI DA FORNO 16 giugno

CARNI E DERIVATI 5 luglio

PRODOTTI LATTIERO CASEARI 27 settembre

BOZZA PROGRAMMA

8.45 Registrazione dei partecipanti

9.15 Introduzione

Roberto Livraghi, Segretario Generale della Camera di Commercio di Alessandria

Sessione teorica:

9.30 Etichettatura verticale di settore

Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

10.00 Etichettatura nutrizionale

Laura Bersani, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

10.30 Il controllo ufficiale

Funzionario ASL Alessandria

11.00 Break

11.15 La normativa di riferimento da seguire nell'etichettatura di un prodotto

Avvocato esperto in diritto alimentare

Sessione di co-building ed esercitazione pratica:

11.45 Elaborazione di etichette dei prodotti presi in esame e della pasticceria con il coinvolgimento dei partecipanti. Esempi pratici sui principali errori che si possono riscontrare sulle etichette dei prodotti alimentari

Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Laura Bersani, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Avvocato esperto in diritto alimentare

13.15 Fine sessione mattutina

Sessione pomeridiana:

14.30 Incontri personali con le imprese partecipanti della provincia, da prenotare in sede di iscrizione

16:30 Conclusione lavori