



Con il patrocinio di:

Costruire l'etichetta dei prodotti alimentari

La normativa di settore nel contesto del Regolamento Comunitario:
CONSERVE, MARMELLATE, CONFETTURE

Obiettivi e destinatari

Per poter etichettare un prodotto alimentare è necessario considerare 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 determinate 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.

La giornata di oggi, organizzato dalla Sportello Etichettatura della Camera di commercio di Pisa, cercherà di fornire alle imprese e professionisti del settore gli strumenti necessari per l'etichettature dei prodotti alimentari di una specifica filiera.

Giovedì
17 dicembre 2015
dalle 9.00 alle 16.00
Sala convegni

Camera di Commercio
I.A.A di Pisa
Piazza Vittorio Emanuele
II n. 5 - 56125 Pisa

Giovedì 17 dicembre

Programma

9.00 Registrazione dei partecipanti

9.15 Introduzione
Camera di commercio di Pisa

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 Break

11.00 Il ruolo dell'ICQRF nel controllo dei prodotti alimentari
Giovanni Goglia, Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ICQRF NORD – OVEST

11.30 La normativa di riferimento da seguire nell'etichettatura di un prodotto
Giorgia Andreis, Studio Andreis e Associati

12.00 Discussione con i partecipanti

12.30 Pausa Pranzo

Sessione di co-building ed esercitazione pratica

14.00 Le sessione sarà dedicata all'elaborazione di etichette dei prodotti della filiera presa in considerazione con il coinvolgimento dei partecipanti, ed 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

Giorgia Andreis, Studio Andreis e Associati

15:40 Discussione con i partecipanti

Note organizzative

Il seminario è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 6 crediti formativi.

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:

€ 100,00 +IVA

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria e Molise, all'**Ordine dei Chimici** del Piemonte e Valle d'Aosta, al **Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al **Collegio dei Periti Agrari** di Vercelli e Biella, agli **Ordini Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta.**

ISCRIZIONE: <http://www.lab-to.camcom.it/etichettatura/PI>

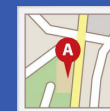
ON LINE

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di
Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100

labchim@lab-to.camcom.it

www.lab-to.camcom.it



per visualizzare
la piantina del Laboratorio
Chimico Camera di
Commercio Savona clicca su

<http://www.labcam.it/default.aspx?p=17&l=it>