



# Etichettatura

## presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

## Il nuovo Reg. CE 1169/11

Il corso è diretto a fornire gli strumenti per la costruzione delle nuove etichettature alla luce del **nuovo regolamento CE 1169/2011 di prossima attuazione**. L'evento sarà strutturato sotto forma di analisi delle singole disposizioni della nuova normativa con comparazione con la normativa nazionale in corso di abrogazione e sarà supportata dalla casistica giurisprudenziale.

## Programma

Docente: Avv. Chiara Marinuzzi, Studio Legale Avv. Gaetano Forte (FE)

Ore 9.00

### 1 – La normativa applicabile

- Normativa nazionale vigente (il D.lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 e successive modifiche)
- Nuovo Reg. CE 1169/2011
- I problemi legati alla nuova normativa la questione delle disposizioni nazionali specifiche
- La questione delle disposizioni nazionali specifiche

### 2 – Le responsabilità degli operatori

- L'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti
- Regole per i produttori, confezionatori e venditori
- Etichettatura e contoterzismo

### 3 – Le indicazioni obbligatorie

- Analisi delle indicazioni obbligatorie
  - denominazione di vendita: problematiche connesse alle denominazioni tutelate
  - lista degli ingredienti: obblighi e deroghe
  - allergeni
  - QUID
  - quantità
  - TMC e data di scadenza: le disposizioni sui prodotti congelati
  - condizioni di conservazione e impiego
  - individuazione del produttore, del confezionatore o del distributore. Problematiche di rapporto con le norme nazionali
  - paese di origine o luogo di provenienza: approfondimenti in merito agli obblighi dell'art. 26 e problematiche del made in Italy
  - istruzioni per l'uso

Ore 10.45 - coffee break

### 4 – Modalità di etichettatura

- Visibilità, leggibilità e dimensioni dei caratteri: le nuove regole
- Cenni sulle altre indicazioni obbligatorie

### 5 – La Dichiarazione nutrizionale

- Analisi delle nuove disposizioni sulla costruzione della tabella nutrizionale
- Calcolo e modalità di espressione dei valori nutrizionali
- Altre forme di espressione e informazioni volontarie

### 6 - Cenni sulle pratiche commerciali sleali

- Le pratiche sleali di informazioni
- I principi ed i requisiti del Reg. CE 1169/11
- Rapporto con il Codice del Consumo

### 7 – Aspetti sanzionatori

- Le sanzioni applicabili in caso di etichettatura non conforme e pratiche sleali

Ore 12.30 - verifica apprendimento

## Destinatari

- aziende private (consulenti, responsabili qualità, ecc.)
- dirigenti medici veterinari (servizi veterinari)
- dirigenti medici, chimici e biologi (servizi igiene degli alimenti e nutrizione)
- dietisti
- tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- tecnici sanitari di laboratorio biomedico
- farmacisti

>> [Come raggiungerci](#)

Il corso si svolgerà il **16 dicembre 2013 dalle 9.00 alle e 13.15**

presso la **Sala Orus** dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Legnaro (PD)

**Durata del corso: 4 ore**

**Crediti ECM: 4.5**

**Quota di iscrizione: € 80**

- fatturazione a **Soggetto privato**: (€ 80) + IVA 22% (€ 17,60) = tot. **€ 97,60**
- fatturazione a **Ente pubblico**: € 80 + marca da bollo (€ 2,00) = tot. **€ 82,00**

## Per informazioni

Segreteria CFP - Centro di Formazione Permanente

Manuela Cassani | ☎ 049 8084145 | ✉ [cfp@izsvenezie.it](mailto:cfp@izsvenezie.it) | 🌐 <http://formazione.izsvenezie.it>

**iscrizioni**