

Nutrition Facts

Per 3/4 cup (28 g)

Cereal Plus 125 mL
Only 2% P.S. Milk

Amount

110 170

CSC

Centro Studi Campanile
Alimentazione Nutrizione Medicina degli Stili di Vita

Fat 1 g*

2 %

5 %

Saturated 0.2 g
+ Trans 0 g

1 %

9 %

Cholesterol 0 mg

7 %

Corso teorico-pratico di formazione

ETICHETTE ALIMENTARI E M.O.C.A.

ASPETTI TEORICI E PRATICI PER LA CORRETTA APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA

Bari, 10, 11 Novembre 2018

Hotel Rondò

Via A. DeGasperi, 308



E.C.M. Commissione Nazionale Formazione Continua
Evento N. 2007-243468, N. ECM: 21.4

PRESENTAZIONE

Nell'ambito del settore alimentare assumono una notevole rilevanza la quantità e, soprattutto, la qualità delle informazioni che, attraverso varie modalità, vengono fornite ai consumatori, circa la composizione degli alimenti, le condizioni d'uso, gli effetti benefici o i rischi sulla salute, ecc.

Le norme europee ed italiane sulle etichette da tempo rappresentano un quadro di regole fondamentali per gli operatori del settore alimentare.

L'ultimo Regolamento UE n. 1169/2011, in applicazione dal 13 dicembre 2014, elemento centrale di questo quadro, stabilisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti.

L'etichettatura di un alimento, pertanto, serve a fornire le corrette informazioni a tutela del consumatore, e deve essere il più possibile adeguata rispettando i requisiti di chiarezza, leggibilità e comprensibilità.

Nell'ambito delle informazioni da riportare in etichetta vi sono anche quelle relative alla idoneità dei materiali a venire a contatto con gli alimenti. Il quadro normativo (a partire dal Reg. CE 1935/2004) e la gestione di questi materiali, i MOCA, sono un ulteriore elemento che richiede attenzione e competenza da parte degli operatori del settore.

In questa ottica, **le imprese sono chiamate ad un impegno complesso di interpretazione e raccordo tra norme quadro e normativa verticale, normativa comunitaria e nazionale.**

A svolgere questo compito, non facilissimo per le imprese di medio-piccole dimensioni, vengono chiamati i responsabili aziendali ed i professionisti che svolgono l'attività di consulenza in affiancamento alle imprese.

OBIETTIVI

Il corso si pone l'obiettivo di soddisfare le esigenze di imprese e professionisti in merito alla conoscenza ed all'applicazione di requisiti ed obblighi riguardanti le modalità e la tipologia di informazioni sugli alimenti messe a disposizione del consumatore, sulle caratteristiche e la gestione dei MOCA, fornendo gli **strumenti per approfondire ed interpretare al meglio la normativa europea e nazionale, generale e verticale, in un contesto in rapida evoluzione sia dal punto di vista normativo che tecnologico.**

A tale scopo le lezioni teoriche sono completate da **esercitazioni pratiche e simulazioni di casi** reali, indispensabili per acquisire le necessarie competenze utili per poter affrontare lo studio e l'elaborazione delle etichette alimentari.

PROGRAMMA SCIENTIFICO

Sabato, 10 Novembre 2018

Relatore: Enzo Anelli

08.45 | Registrazione partecipanti

09.00 | Quadro normativo di riferimento: il Reg. UE 1169/2011 e il preesistente D.Lgs. n. 109/1992.

Le disposizioni nazionali specifiche.

Le etichette alimentari: L'art. 8 - Responsabilità,

Informazioni obbligatorie: elenco indicazioni obbligatorie, presentazione, leggibilità e dimensione del carattere, denominazione, elenco degli ingredienti, peso netto, termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento, condizioni di conservazione o d'uso.

11.00 | Pausa caffè

11.15 | Indicazione della sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento, origine e provenienza: Reg. UE 1169/2011 e recenti normative nazionali (latte, grano e derivati)

13.00 | Pausa pranzo

14.30 | D deroghe ed esenzioni nell'indicazione degli ingredienti

Regole per i produttori, confezionatori e venditori sull'etichettatura

La dichiarazione nutrizionale e le tecniche per la sua elaborazione

Gestione delle informazioni sugli allergeni: regole e modalità di comunicazione (prodotti preimballati, prodotti "sfusi"/ non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività.

Materiali ed oggetti in contatto con alimenti (M.O.C.A.) secondo il Reg. CE 1935/2004

Quadro normativo

Tipologie di M.O.C.A.

Etichettatura

Schede tecniche e Dichiarazione di conformità

16.00 Parte pratica: elaborazione etichette per alcuni alimenti con tabella nutrizionale

18.00 Conclusioni

Domenica, 11 Novembre 2018

Relatore: Antonio Gentile, Pasquale Carlo Sileo

- 09.00 | Etichettatura degli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare: integratori e novel food
Linee Guida Ministero Salute. Alimenti per lattanti: nuove linee guida EFSA.
Vendita a distanza
- 11.00 | Pausa caffè
- 11.15 | Gestione alimenti per celiaci e corretta informazione / etichettatura (Reg. CE 1169/2001, Reg UE n. 828/2014 e DGR Puglia 9 maggio 2012, n. 890)
Etichettatura in settori specifici: carni, prodotti ittici, acque minerali naturali, miele, latte, uova, prodotti lattiero-caseari. Cenni di etichettatura alimenti senza lattosio.
- 13.00 | Pausa pranzo
- 14.30 | I claim nutrizionali e salutistici
- 16.00 | Controlli Ufficiali e quadro sanzionatorio: nuovo D.LGS 231/17
- 18.00 | Conclusioni e verifica dell'apprendimento

RELATORI

ENZO ANELLI

Biologo, Consulente agroalimentare, Eurotec s.r.l., Bari

ANTONIO GENTILE

Biologo, Consulente agroalimentare, Libero-professionista, Bari

PASQUALE CARLO SILEO

Dirigente Medico presso Dipartimento di prevenzione ASL/BAT, Servizio S.I.A.N.

COORDINAMENTO DIDATTICO E ORGANIZZATIVO

MARIA CAMPANILE

Biologa, Esperta in Alimentazione, Nutrizione. Formatore, Bari

NUMERO ORE: 16 ore

DESTINATARI:

Obiettivo formativo: Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Accreditamento per le seguenti Figure Professionali/Discipline: Biologo, Medico-veterinario (tutte le discipline), Dietista, Medico-chirurgo (tutte le discipline), Chimico (Chimica analitica).

Destinatari senza ECM: Operatori del settore, Laureati LM 6-7-8-9, L T L-13-2

NUMERO PARTECIPANTI:

20 massimo.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 190,00 con ECM (iva inclusa)

€ 150,00 senza ECM (iva inclusa)

La quota comprende: Materiale didattico - Attestato di partecipazione.

N.B. La quota di partecipazione può subire modifiche in funzione delle possibili variazioni che possano interessare l'aliquota IVA o altra tassa.

ISCRIZIONI:

Le iscrizioni **con ECM** sono aperte sino al **24 Ottobre 2018**

Le iscrizioni **senza ECM** sono aperte sino al **6 Novembre 2018**

Poiché il numero massimo di partecipanti è di **20**, saranno accolte le domande di partecipazione in ordine cronologico di presentazione, fino ad esaurimento del numero dei posti disponibili. Qualora, non si raggiunge il **numero minimo di 18 partecipanti**, il corso verrà rinviato o non verrà svolto e saranno rimborsate le quote di iscrizione detratte delle spese bancarie. Dopo aver effettuato **iscrizione on-line**, si riceverà email di conferma con i dati per effettuare bonifico.

RESPONSABILITÀ DEI PARTECIPANTI

I partecipanti sono responsabili dei danni eventualmente arrecati alla struttura, alle aule, ai supporti didattici, alle attrezzature.

IN COLLABORAZIONE CON



PROVIDER NAZIONALE E.C.M. 2007

QIBLÌ srl

viale Gramsci, 138 Grottaglie (TA)

tel. 099.2212963 e-mail: info@qibli.it



ATTESTATI

Per l'attribuzione dei crediti ECM è obbligatorio partecipare al 100% dei lavori scientifici e consegnare l'intera documentazione, debitamente compilata, alla segreteria organizzativa. In assenza di uno dei criteri sopracitati non verranno assegnati i crediti formativi.

Gli attestati con i crediti ECM ottenuti, verranno consegnati successivamente, dopo la verifica della documentazione consegnata e inviati direttamente dal Provider tramite e-mail entro 90 giorni dal termine dell'evento. E' prevista anche la consegna dell'attestato di partecipazione.



CENTRO STUDI CAMPANILE

📍 Via G. Parini, 13/A - 70020 Cassano delle Murge (Ba)

☎ Tel e fax +39 080.3072210 - Mobile: +39 335.8328394

✉ info@formazionenutrizione.it



Formazione

Consulenza

Medicina degli stili di vita

Nutrizione