

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Giornata formativa

ETICHETTATURA E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**Giovedì 1° Dicembre 2011
9.30 – 17.00**

**Albenga (SV) – Regione Rollo, 98
Strada statale Aurelia**

Cognome _____

Nome _____

Ruolo in Azienda - Ente _____

Azienda - Ente _____

Indirizzo _____

Città _____ CAP _____

Tel. _____ Fax _____

Web _____

E-mail _____

La fattura deve essere intestata a: _____

Città _____ CAP _____

P. IVA - C.F. _____

Si allega il pagamento della **Quota di Iscrizione** di **€ 133,00**, IVA inclusa, intestato a "Azienda Speciale per la Formazione Professionale e la Promozione Tecnologica e Commerciale":

- attestazione di bonifico bancario
IBAN → IT880 06310 10698 000000003790
- assegno bancario non trasferibile
- contanti

Data _____

Firma _____

→ **Da inviare via fax 0182 544530
o e-mail azienda.speciale@sv.camcom.it**

CONDIZIONI CONTRATTUALI

- L'iscrizione è valida solo se la **Scheda di Iscrizione** viene compilata in ogni sua parte e firmata, e se viene effettuato il pagamento della **Quota di Iscrizione** (€ 133,00 IVA compresa).
- L'Azienda Speciale al ricevimento della Scheda Iscrizione dà ricevuta e comunica l'esito dell'iscrizione.
- Nella quota di iscrizione è compresa la copertura assicurativa per qualsiasi sinistro, compreso l'incidente, per infortunio alle persone e danni alle cose, durante il corso.
- In caso di mancata accettazione dell'iscrizione, la quota di iscrizione viene rimborsata.
- l'Azienda Speciale emette, a carico dell'iscritto, regolare fattura per l'importo totale della quota di iscrizione.
- l'Azienda Speciale ha cura di contattare la persona regolarmente iscritta al fine di fornire i dettagli organizzativi di partecipazione ed il programma definitivo del corso.
- L'Azienda Speciale si riserva la facoltà di annullare il corso informando gli iscritti entro 5 giorni dall'erogazione.
- In caso di rinuncia, la restituzione della quota di iscrizione o la possibilità di frequenza in data successiva saranno consentiti solo previa comunicazione scritta, che dovrà pervenire almeno 7 giorni prima dell'inizio del corso.
- Per ogni corso è previsto un numero minimo ed un numero massimo di partecipanti: le iscrizioni pervenute a classe completa saranno ritenute valide per il corso successivo, previo accordo con l'interessato. Al di sotto di n. 10 partecipanti il corso non verrà attivato.

Informativa sul trattamento dei dati personali (Art. 13 D.Lgs 30 giugno 2003 n.196)

Con l'iscrizione al corso si prende atto che:

- i dati forniti vengono raccolti dall'Azienda Speciale in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 sul "Codice in materia di protezione dei dati personali"
- i dati forniti sono necessari per partecipare al corso e saranno trattati nell'ambito dell'attività stessa (rapporti con l'Organizzazione e con l'Azienda Speciale)
- il rifiuto a fornirli comporta la mancata partecipazione al corso
- il trattamento dei dati, oltre che per le finalità sopra dette, è effettuato anche per finalità d'informazione di attività promozionali, ovvero per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazioni da parte dell'Azienda Speciale
- all'interessato del trattamento in esame sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n°196/2003 con le modalità di esercizio precisate nei successivi art. 8 e 9
- titolare del trattamento è l'Azienda Speciale per la Formazione Professionale e la Promozione Tecnologica e Commerciale della Camera di Commercio di Savona

AZIENDA SPECIALE

Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)

www.sv.camcom.gov.it

Servizi alle imprese e promozione

Tel Fax 0182 544530 - azienda.speciale@sv.camcom.it

Laboratorio Chimico Merceologico

Tel Fax 0182 50960 - info@labsvcamcom.it



Azienda Speciale per la Formazione Professionale
e la Promozione Tecnologica e Commerciale

Laboratorio Chimico Merceologico

Giornata formativa

ETICHETTATURA E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**Albenga (SV)
Giovedì 1° Dicembre 2011**

In collaborazione con



**LABORATORIO CHIMICO
CAMERA di COMMERCIO
TORINO**

PREMESSA

Le etichette sono diventate uno strumento sempre più importante sia per le imprese che per i consumatori, e proprio per questo sono state al centro di un'intensa attività normativa con l'obiettivo di renderle sempre più trasparenti ed affidabili. Le imprese devono garantirne la rispondenza ai contenuti e ai requisiti intrinseci degli alimenti, con inevitabili ripercussioni in tema di responsabilità per le sanzioni amministrative e gli eventuali illeciti penali, ed i consumatori, sempre più attenti, devono avere a disposizione le conoscenze per poter scegliere consapevolmente. E' in fase di approvazione il nuovo regolamento comunitario che prevede la diretta applicabilità della normativa in tema di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, comprese anche le vendite a distanza. Le principali novità saranno l'obbligatorietà dell'etichettatura nutrizionale e l'individuazione esplicita delle responsabilità degli operatori del settore alimentare sull'informazione.

OBIETTIVI

Il corso si propone di analizzare la normativa vigente in tema di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti (Decreto Legislativo 109/92 e s.m.i.), al fine di fornire alle aziende, con un taglio il più possibile pratico, gli strumenti utili per costruire un'etichetta. Verranno inoltre illustrate le finalità dell'etichettatura e saranno affrontati alcuni temi specifici quali gli allergeni e la problematica dell'origine dei prodotti alimentari.

DESTINATARI

- Titolari e Responsabili di aziende alimentari, agroalimentari
- Operatori del settore alimentare
- Addetti alla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

DOCENTI

I docenti sono tecnici esperti dei Laboratori Chimici del Sistema Camerale altamente qualificati, che seguono e affiancano le imprese ed i soggetti preposti per tutti gli aspetti relativi alle analisi sensoriali

PROGRAMMA

- Finalità dell'**etichettatura**
- L'etichettatura dei prodotti confezionati: indicazioni obbligatorie e facoltative
- L'etichettatura dei prodotti sfusi
- L'etichettatura dei prodotti non destinati al consumatore finale
- La **data di scadenza** ed il termine minimo di conservazione
- L'**ingrediente caratterizzante** evidenziato
- Gli **allergeni**
- L'**aspetto sanzionatorio**
- Il **pacchetto igiene** e le responsabilità degli operatori del settore alimentare
- **Sicurezza e qualità** in ambito ortofrutticolo
- **Autocontrollo e HACCP**: ripercussioni in tema di etichettatura

INFORMAZIONI

Al termine del corso verrà effettuato un **test di valutazione** dell'apprendimento.

Ad ogni partecipante verrà consegnato copia del **materiale didattico** e un **attestato di partecipazione**.