

REGIONE LIGURIA

Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce Deboli,
Sicurezza Alimentare e Sanità Animale



Camera di Commercio
Genova

PROGRAMMA DELLA GIORNATA DI FORMAZIONE-INFORMAZIONE
"Il Reg. 1169/2011/UE, la nuova etichettatura degli alimenti e la gestione degli allergeni,
aspetti applicativi e opportunità"

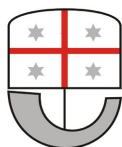
Genova, Palazzo della Borsa - Via XX Settembre

01/12/2014

I SESSIONE "Il Reg. 1169/2011/UE e gli obblighi degli Operatori del Settore Alimentare"

MODERATORE : : DOTT.SSA AMINA CIAMPELLA ORDINE TECNOLOGI ALIMENTARI LIGURIA E LOMBARDIA

Dalle ore	Alle ore	Argomenti	Docenti
08.30	09.00	Registrazione partecipanti	
9.00	9.30	Saluti delle Autorità	Assessore Claudio Montaldo Regione Liguria – Paolo Cesare Odone Presidente Camera di Commercio Genova
9.30	9.45	Il Reg. 1169/2011/UE ed il progetto integrato regionale GAIA	Elena Nicosia- Sergio Schiaffino Regione Liguria
9.45	10.15	Le novità normative in vigore dal 13 dicembre 2014 nel campo della etichettatura degli alimenti.	Giuseppe Durazzo Expert selectioné par la Direction Générale Santé et Protection des Consommateurs
10.15	10.45	Orientamenti ministeriali sull'applicazione della nuova normativa sull'etichettatura	Roberto Copparoni Ministero della Salute
10.45	11.15	I controlli dell'applicazione della normativa in materia di etichettatura	Capitano Gianmario Carta Nucleo operativo NAS -Liguria
11.15	11.30	L'approccio della ristorazione collettiva alla nuova etichettatura	Carlo Scarsciotti ANGEM
11.30	11.45	"Il punto di vista dei consumatori ed utenti"	Emanuele Guastavino Consulta Ligure Consumatori Utenti CLCU titolo dell'intervento "il punto di vista dei consumatori ed utenti"
11.45	12.15	Etichettatura dei prodotti alimentari: nuovo Regolamento (UE) 1169/2011. Criticità e sviluppi a livello europeo e nazionale"	Paolo Patrino European Policies Management FEDERALIMENTARI
12.15	12.30	Etichettatura degli alimenti , informazioni ai consumatori, tutela della imprese: dalla produzione al consumo	Amina Ciampella Ordine Tecnologi Alimentari Liguria e Lombardia
12.30	13.00	Dibattito	
13.00	14.00	PAUSA PRANZO	
II SESSIONE			
" Il reg. 1169/2011/UE E gli strumenti di prevenzione delle allergie -Intolleranze Alimentari e celiachia			
MODERATORE PROF. COSTANTINO TROISE IRCCS Az. Ospedaliera San Martino IST - Istituto per la Ricerca sul Cancro			
14.00	14.30	Le allergie le intolleranze alimentari e la celiachia gli strumenti a disposizione per il loro controllo nel progetto GAIA	Paola Minale IRCCS Az. Ospedaliera San Martino IST - Istituto per la Ricerca sul Cancro
14.30	15.00	La celiachia e le norme del senza glutine	Susanna Neuhold Associazione Italiana Celiachia



REGIONE LIGURIA

Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce Deboli,
Sicurezza Alimentare e Sanità Animale



15.00	15.15	La ristorazione scolastica e la prevenzione delle allergie alimentari	Federica Pascali ASL 3 Genovese
15.15	15.30	Buone Pratiche del Comune di Genova nella ristorazione scolastica	M. Letizia Santolamazza Comune di Genova
15.30	15.45	L'importanza della formazione degli Operatori del Settore Alimentare e le risposte dal mondo della scuola	Renzo Talini Istituto Alberghiero M.Polo Genova
15.45	16.00	Strumenti di individuazione degli allergeni negli alimenti	Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte Liguria e Valle D'Aosta
16.00	16.15	Il punto di vista dei pazienti allergici	Giorgio Salerni ALA (Associazione Liguri Allergici) – Massimo Alfieri FEDERASMA E ALLERGIE
16.15	16.30	L'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti	Roberto De Andreis Azienda Riviera Alimenti
16.30	16.45	Strumenti di ausilio per l'applicazione della nuova etichettatura nella ristorazione collettiva	Gruppo Serenissima
16.45	17.30	Discussione plenaria e chiusura della giornata	

Obiettivo generale dell'evento:

L'evento è rivolto al mondo della produzione alimentare, della ristorazione collettiva, degli organi di controllo e delle associazioni di pazienti e consumatori per approfondire gli argomenti legati all'entrata in vigore della nuova normativa comunitaria (Reg. 1169/2011/UE) in materia di etichettatura degli alimenti, affrontando spunti di riflessione sulle opportunità di valorizzazione del mondo produttivo ligure, individuando strumenti di ausilio per adempiere alla nuova normativa e per migliorare la qualità di vita dei cittadini.

Obiettivi specifici dell'evento:

- Informare sui nuovi obblighi normativi;
- Illustrare le strategie regionali individuate nel progetto GAIA (Allergie, Intolleranze Alimentare e Celiachia)
- Diffondere le buone pratiche e sviluppare le sinergie fra i diversi attori;

Partners progetto GAIA:

Regione Liguria, UOC Allergologia IRCCS San Martino-IST Genova, Camera di Commercio Liguria, IZSPLV, Comune di Genova, Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Marco Polo Genova, Associazione Nazionale FEDERASMA E ALLERGIA - ALA Associazione Ligure Pazienti Allergici; ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA AIC SEZIONE LIGURIA, Università di Genova, Ufficio Regionale Scolastico della Liguria, AASSLL liguri