

Iscrizioni

Costo della giornata: € 250 (IVA inclusa) comprensivo di materiale didattico, coffee break, pranzo e attestato di partecipazione.

Possono usufruire di uno sconto del 20% le aziende che hanno in corso un contratto di Consulenza di base con Eurofishmarket; il secondo partecipante della medesima azienda; gli organi di controllo pubblico (veterinari pubblici, capitanerie di porto, NAS, NAC etc).

Sede del corso

Il corso si terrà presso **AGRITURISMO CASA SELENE** in Via Monticelli, 1709 – 41056 Savignano Sul Panaro (MO)

E' possibile anche il pernottamento presso gli alloggi dell'Agriturismo CASA SELENE Per info e prenotazioni chiamare allo 059.730746 oppure 337.1280771

Modalità di pagamento

Con bonifico bancario con causale di pagamento: ETICHETTATURA EFM e Laboratori

Unicredit Banca Ag. Via Rizzoli BOLOGNA con coordinate bancarie
IBAN IT58 D 02008 02462 000010506667
SWIFT: UNCRITM1PN2

Con conto corrente postale con causale di pagamento: ETICHETTATURA EFM e Laboratori

- bollettino postale c/c 4153 588

oppure

- bonifico IBAN IT46 G076 0102 4000 0000 4153 588 SWIFT: BPPIITRRXXX

A ricevimento del pagamento verrà emessa regolare fattura

Compilare il modulo d'iscrizione in allegato ed inviarlo, assieme alla distinta dell'avvenuto pagamento a legale@eurofishmarket.it oppure via fax allo 051374488 entro il 14/03/2016

Per info: Valentina Galli, Eurofishmarket - Tel. 051715202 - Mail: legale@eurofishmarket.it

MODULO DI ISCRIZIONE

AZIENDA DI APPARTENENZA

INDIRIZZO

P.IVA E C.F.

TELEFONO E FAX

E-MAIL FATTURAZIONE*

NOME, COGNOME E DATA NASCITA PARTECIPANTE

NUMERO DI PARTECIPANTI PER AZIENDA

MAIL PARTECIPANTE*

FIRMA

*Il trattamento delle informazioni forniteci è in conformità con il D.lgs. n. 196/2003 sulla privacy.

Gli organizzatori si avvalgono della possibilità di annullare il corso nel caso di mancato raggiungimento del n° minimo di partecipanti dandone preavviso almeno 3 giorni prima rispetto alla data programmata e con restituzione delle quote versate.



Etichettatura di prodotti alimentari: un approccio integrato

22 Marzo 2016

**Via Monticelli, 1709 - Savignano Sul Panaro
Modena**

Questo evento formativo esprime la collaborazione tecnica tra il Laboratorio Rocchi, WESSLING Italia e Eurofishmarket, 3 aziende con diverse esperienze maturate nel settore ittico ed alimentari in genere.



Etichettatura di Prodotti Alimentari:

Un approccio integrato

A distanza di ormai cinque anni dalla sua pubblicazione, il Regolamento UE 1169/2011 è ormai quasi totalmente in applicazione. I requisiti informativi obbligatori, la dichiarazione nutrizionale e le applicazioni pratiche della legislazione unionale e nazionale vigente verranno discusse anche dal Dott. Giuseppe De Giovanni e dalla dott.ssa Tiziana Zottola. Inoltre verranno affrontate anche le problematiche relative alla stampa delle informazioni di etichettatura sul prodotto alimentare.

Destinatari: Organi di controllo pubblico e privati, responsabili di piattaforma, qualità, autocontrollo aziendale, banco vendita, altri operatori interessati alla materia.

Moderatore: Dott. Paolo Rocchi

Relatori: Dott. Giuseppe De Giovanni, Dott.ssa Tiziana Zottola, Ing. Tonino Maroni, Dott.ssa Carla Lucera, Dott. Federico Cavallari, Dott.ssa Valentina Galli.

Programma:

09:00 Registrazione di benvenuto

09:15 Introduzione alle tematiche relative all'etichettatura dei prodotti alimentari - **Dott. Paolo Rocchi**

09:30 Modalità di etichettatura - **Dott.ssa Tiziana Zottola** (Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana Sezione Latina)

Verranno esaminati alcuni esempi di etichettatura su cui discutere e confrontarsi

10:30 La Dichiarazione Nutrizionale - **Ing. Tonino Maroni e Dott.ssa Carla Lucera**

I contenuti della dichiarazione nutrizionale verranno discussi unitamente alla modalità di calcolo dei valori nutrizionali e della loro espressione.

11:00 Pausa caffè

11:30 Trasporre le informazioni necessarie per l'etichettatura su un prodotto alimentare: le opportunità tecnologiche ed i potenziali rischi da gestire - **Dott. Federico Cavallari**

I film plastici stampati, le etichette incollate o le fascette in cartoncino sono i classici mezzi per esporre al consumatore le informazioni sul prodotto. Il regolamento 2023/2006 regola le potenziali fonti di rischio connesse a queste procedure produttive.

12:15 L'etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura - **Dott.ssa Valentina Galli**

I requisiti informativi ulteriori, rispetto a quelli previsti dal Reg. UE 1169/2011, richiesti per determinati prodotti ittici dal Reg. UE 1379/2013 e da altre norme verticali. Criticità ed esempi pratici.

13:00 Lunch Buffet

14:15 Regolamento 1169/2011 - **Dott. Giuseppe De Giovanni**

A distanza di qualche anno dalla sua pubblicazione il Regolamento viene presentato e commentato nella sua applicazione pratica in merito ai principi generali, le indicazioni obbligatorie, la denominazione dell'alimento, l'elenco ingredienti, la "scadenza", l'origine e la dichiarazione nutrizionale.

16:30 Discussioni finali con gli oratori

22 Marzo 2016

Agriturismo Casa Seline

Via Monticelli, 1709, 41056 Savignano sul Panaro
(MO)

