

L'etichettatura degli alimenti

secondo il Regolamento UE n. 1169/2011

Fondi (LT), 24 novembre 2015, ore 10:00-12:00

Spin Lazio s.r.l., via Pola 7

Programma del corso

- Le responsabilità in materia di etichettatura degli alimenti.
- Le indicazioni obbligatorie che devono comparire sull'etichetta con particolare riferimento a:
 - denominazione dell'alimento
 - elenco degli ingredienti
 - sostanze che provocano allergie o intolleranze
 - quantità netta
 - termine minimo di conservazione o la data di scadenza
 - condizioni di conservazione e/o di impiego
 - nome e l'indirizzo dell'operatore
 - provenienza
 - dichiarazione nutrizionale
- Le informazioni volontarie (cenni al Regolamento CE n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari).
- Sanzioni.

Destinatari

Il corso è rivolto a **tutti gli operatori della filiera alimentare** che producono, confezionano, vendono o somministrano alimenti.

Saranno fornite informazioni di base per consentire a tutti gli operatori di comprendere quali sono gli adempimenti a proprio carico in materia di etichettatura degli alimenti.

Docente

MASSIMO LEONE

- Biologo
- Auditor di sistemi di gestione per la qualità e di sistemi di gestione ambientale certificato IRCA
- Membro del settore "Alimentare" dell'AICQ Associazione Italiana per la Cultura della Qualità
- Esperto di qualità e sicurezza degli alimenti nella società di professionisti biologi Q&A s.r.l.