

Certificazione

Al termine del seminario ciascun partecipante riceverà un certificato di formazione.

Data: 4-5 maggio 2020

Sede evento: Parma (la sede del corso verrà comunicata successivamente)

Quota di partecipazione singola giornata: € 450,00 + I.V.A.

Quota di partecipazione due giornate: € 600,00 + I.V.A.

Iscrizione entro il 15 aprile 2020 tramite apposito modulo scaricabile dal seguente indirizzo Internet:

www.jbtc.com/en/north-america/foodtech/customer-care/training/technical-school/food-labeling-ue-usa

Per maggiori informazioni:

laboratory.parma@jbtc.com

Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897

Angelica Simonetti (consulente JBT Technical School):

angelica.simonetti@ampoil.com

Tel.: +39-0742.342.336 - Cell.: +39-335.577.80.82

Corsi in programmazione 2020

▪ Better Process Control School

Il corso viene richiesto dagli enti US FDA, USDA e FSIS alle aziende che intendono esportare negli Stati Uniti i loro prodotti a bassa acidità o acidificati.

▪ Corso di preparazione agli AUDIT FDA

Il corso fornisce alle aziende che esportano negli Stati Uniti gli strumenti per la comprensione delle norme US FDA regolate dalla Food Safety Modernization Act e per prepararsi a gestire un'ispezione delle autorità FDA.

▪ Advanced Thermal Processing Academy

Il corso fornisce gli elementi base per la progettazione ed il controllo dei trattamenti termici per prodotti ad alta e bassa acidità: sistemi a batch (canning), "in-flow" (asettico) e pastorizzazione di prodotti acidi e acidificati. Si esporranno i modi con cui affrontare eventuali deviazioni e problemi, al fine di capire come le modifiche apportate ai processi preesistenti possano influire sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti.



Technical School

Etichettatura UE e USA Aggiornamento normativo e analisi comparativa



Flyer 621-IT_2020



Technical School

John Bean Technologies SpA

Via Mantova 63/A - 43122 Parma - Italy

Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897

laboratory.parma@jbtc.com

4-5 maggio 2020

Parma

www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school

Obiettivi del corso

Il corso si pone come obiettivo quello di informare sui più recenti sviluppi in tema di etichettatura e informazione del consumatore, sia in Europa, sia in Stati Uniti.

Il taglio del corso sarà estremamente pratico e svolto in un'ottica comparatistica, affinché coloro che affronteranno la seconda giornata - dedicata agli USA - possano comprendere in cosa i due sistemi normativi si somigliano e quali sono gli elementi di sostanziale differenza.

La prima giornata si chiuderà con esempi di redazione/correzione di etichette UE, mentre nella seconda saranno analizzati alcuni casi pratici relativi ad azioni di enforcement esercitati dalla FDA (es. warning letters, import alert), ed alle procedure che le aziende devono seguire per reagire a tali situazioni.

A chi è rivolto il corso?

Privati coinvolti nella gestione, negli aspetti normativi, e nel controllo/assicurazione qualità nell'industria alimentare.

- Responsabili dello sviluppo e revisione delle etichette di prodotti alimentari.
- Consulenti, revisori, legali ed altri interessati alla conformità delle etichette dei prodotti alimentari.
- Associazioni di categoria.

Programma

Primo giorno: etichettatura UE

1. Spirito e motivi della riforma: semplificazione, certezza del diritto, protezione del consumatore...;
2. Campo di applicazione;
3. Timeline, entrata in applicazione e periodi transitori, possibili problemi applicativi e di coordinamento con il previgente D.Lgs. 109/1992;
4. Altre novità: nanomateriali, responsabilità operatori (novità in materia di private label);
5. Allergeni (dichiarazioni volontarie e best practices in tema di cross contamination);
6. Modalità di presentazione (leggibilità, dimensione del carattere), microconfezioni;

7. Obblighi sui prodotti non preconfezionati e per la ristorazione collettiva;
8. Esame delle indicazioni obbligatorie in etichetta e delle relative novità;
9. Origine o provenienza; definizione e analisi degli alimenti per la quale è o sarà prevista, dei relativi regolamenti e dello stato di avanzamento degli atti delegati;
10. Dichiarazione nutrizionale;
11. Problemi applicativi, possibili normative nazionali (es. reintroduzione sede stabilimento come informazione obbligatoria);
12. Indicazioni volontarie (es. marketing claims quali "senza glutine", "senza lattosio", "no OGM", "artigianale") e nutrition/health claims;
13. Controlli e sanzioni;
14. Discussioni, esempi e/o casi pratici (es. esercitazione a gruppi con verifica di una etichetta secondo Reg. 1169/2011).

Secondo giorno: focus etichettatura USA

1. Le Autorità competenti (FDA/USDA/TTB);
2. Fonti della legislazione USA e processo legislativo. Dove reperire la normativa?
3. Etichettatura: principale legislazione, struttura e modalità del processo legislativo statunitense;
4. Il concetto di "misbranding";
5. Etichettatura: esame delle principali indicazioni obbligatorie e delle relative modalità di presentazione;
6. Nutrition Facts: format attuale e nuovo format dopo la recente riforma;
7. L'etichettatura dei prodotti biologici;
8. Esempi di violazioni e warning letters della FDA;
9. Import refusals, DWPE e procedure di rimozione dallo status di import alert;
10. Regole generali in tema di claims nutrizionali e salutistici;
11. Cenni su marketing claims particolarmente a rischio (es. natural, artisanal, GMO free, etc...) e class actions.

Docente



Avvocato Cesare Varallo

Esperto in diritto e sicurezza alimentare, nonché fondatore e curatore del blog www.foodlawlatest.com, punto di riferimento per quanto concerne la comunicazione tecnica e divulgativa della materia.

Specializzato in etichettatura, gestione della crisi, rapporti con le Autorità competenti e nell'assistenza in caso di sanzioni amministrative/penali in campo alimentare. L'Avv. Varallo è regolarmente coinvolto come speaker in eventi nazionali ed internazionali. È formatore per aziende e autorità pubbliche a livello italiano ed europeo; pubblica regolarmente contributi su riviste di settore italiane e straniere ed è Vice Presidente UE di Inscatech, società americana pioniera nell'azione di contrasto alle frodi.



Dott.ssa Angelica Simonetti

Specialista in normativa alimentare FDA, con esperienza ventennale nell'assistenza commerciale e di Regulatory Compliance per esportazioni alimentari verso gli USA.

Consulente della JBT-Technical School collabora all'organizzazione della prima Better Process Control School, approvata FDA in Italia, nel 2011, e dei successivi corsi e seminari su normative e requisiti legali FDA.