



# COME SI COSTRUISCE L'ETICHETTA

## corso pratico sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari in Italia e all'estero

Corso valido anche per curricula formativi per ISO 9001,  
ISO 22000, HACCP-Pacchetto Igiene, BRC, IFS

Il Centro Servizi per le Imprese, Azienda già accreditata come Agenzia For-  
mativa presso la Regione Sardegna, eroga il presente corso nel rispetto delle  
procedure previste dalla norma ISO 9001, in fase di implementazione.

# 14, 15, 16 GENNAIO 2008



Centro Servizi  
per le Imprese

Camera di Commercio Cagliari



Euro Info Centre IT358 Sardegna  
Sede di Cagliari



FOCUS  
Formazione e Qualità  
nella sanità e nei servizi



# Corso pratico sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari in Italia e all'estero

È il primo corso che si propone di illustrare le regole che disciplinano l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti agroalimentari in Italia e all'estero, attraverso una metodologia di carattere pratico, che si basa sull'esame di casi concreti e l'applicazione degli argomenti trattati.

L'etichettatura, spesso collegata alla pubblicità e ai richiami sulla qualità dei prodotti alimentari, è uno strumento che permette al consumatore finale di capire e scegliere il tipo di prodotto desiderato.

È perciò utile e necessario - anche nell'interesse dei produttori e distributori - che le informazioni contenute nelle etichette siano efficaci, perché favoriscono l'incremento delle vendite e, al tempo stesso siano trasparenti, perché forniscono al consumatore informazioni corrette sull'origine, caratteristiche e modi di impiego dei prodotti che acquista.

La normativa in proposito tutela il consumatore, stabilendo le regole per una corretta informazione, in modo da prevenire e sanzionare comportamenti scorretti nella presentazione e pubblicità dei prodotti.

Il docente fornirà materiali in formato elettronico, con il contenuto delle lezioni, i principali riferimenti normativi e applicazioni di esempio.

## Destinatari

Imprenditori, Responsabili della Produzione, della Qualità e del sistema HACCP di Aziende agroalimentari; Responsabili acquisti delle aziende della Grande Distribuzione; Funzionari pubblici di vigilanza e controllo; Consulenti del settore agroalimentare; Privati.

## Docente

Prof. Afro Ambanelli, esperto in Diritto alimentare, funzionario della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma, docente presso le Università di Parma, Cremona e Piacenza.

## Costo

Il costo del corso è di € 450,00 + IVA, la quota è comprensiva di materiale didattico e attestato di partecipazione. È prevista una riduzione del 10% per l'iscrizione di 2 o più partecipanti appartenenti alla stessa organizzazione.

## Orari e sede delle lezioni

Le lezioni si svolgeranno nelle sale della Camera di Commercio in Via Mameli, 68, dalle ore 8.30 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 17.30.

## Modulo 1. Le regole generali per l'etichettatura dei prodotti alimentari » 8h ♦ 14 gennaio

- Finalità dell'etichettatura
- Principi generali
- Denominazione di vendita
- Ingredienti
- Responsabile della commercializzazione
- Quantità
- Termine minimo di conservazione
- Lotto
- Titolo alcolometrico
- Altre diciture obbligatorie
- Modalità di indicazione delle diciture obbligatorie
- Etichettatura nutrizionale
- Sanzioni

Esercitazioni » Creare un modello standard di etichetta sulla base dei contenuti della lezione svolta  
Analisi del modello. Discussione dei risultati.

## Modulo 2. La valorizzazione dei prodotti attraverso l'etichetta – Pubblicità e claims » 8h ♦ 15 gennaio

- I principi
- L'orientamento europeo moderno
- Le varie forme di pubblicità
- La pubblicità ingannevole
- Le indicazioni nutrizionali e salutistiche
- L'autorità di controllo
- Esame delle diciture più ricorrenti.
- L'etichettatura nei paesi non comunitari
  - Profili generali
  - Stati Uniti
  - Giappone

Esercitazioni » Valutare la conformità delle diciture su alcuni casi di etichetta, in riferimento alle norme nazionali, comunitarie ed estere. Analisi delle valutazioni. Discussione dei risultati.

## Modulo 3. Laboratorio di etichettatura: come costruire l'etichetta » 8h ♦ 16 gennaio

I partecipanti potranno proporre casi e problemi di specifico interesse; saranno inoltre assistiti nella creazione di etichette relative ai prodotti della loro azienda con relativa valutazione di conformità.

## Come partecipare

È necessario inviare la scheda di iscrizione, debitamente compilata (i dati saranno utilizzati per la fatturazione), e prova dell'avvenuto pagamento via fax al n° 070 34996306 entro 10 dalla data di inizio del corso. Una volta raggiunto il numero minimo di 11 partecipanti sarete contattati per la regolarizzazione dell'iscrizione.

Mediante bonifico bancario codice IBAN IT90C010150480000000043003 presso il Banco di Sardegna, sede di Viale Bonaria, intestato al Centro Servizi Promozionali per le Imprese, indicando nella causale il titolo del corso ed il nome del partecipante, oppure per rimessa diretta presso la nostra segreteria organizzativa. Il pagamento della quota è condizione necessaria per formalizzare l'iscrizione al corso.

Nome»

Cognome»

ente/Azienda»

Via/piazza»

Città»

Cap»

provincia»

Telefono»

Fax»

E-mail»

P.IVA/C.F.»

Centro Servizi per le Imprese

Viale Diaz 221 – 09126 Cagliari ♦ Tel. 070 34996.322/305/307 Fax 070 34996.306  
puntouni@csimprese-ca.net ♦ info@euroinfocentre.ca.it



\*I DATI SARANNO USATI PER LA FATTURAZIONE\*

Segreteria organizzativa»

www.csimprese-ca.net