

Organizzato da



In collaborazione con



CORSO LA CORRETTA ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DAL 4 MAGGIO AL 25 MAGGIO 2022

Coldiretti Lombardia organizza la II edizione del corso di formazione sulla corretta etichettatura dei prodotti alimentari.

L'etichetta è la "carta di identità" degli alimenti e la sua costruzione deve consentire al consumatore di comprendere le caratteristiche essenziali per poter fare scelte informate e consapevoli; allo stesso tempo l'etichetta è **un veicolo di informazione e di valorizzazione per l'impresa** che può utilizzarla per far conoscere le caratteristiche distintive del produttore e del prodotto, la sua storia e il territorio da cui proviene.

Il Reg. 1169/2011 in materia ha dato alle aziende 5 anni di tempo per adeguarsi completamente alle nuove norme e evitare sanzioni, ma le regole vengono chiarite, aggiornate, modificate e si arricchiscono di nuovi dettagli e nuovi obblighi. Il corso fornisce una panoramica concreta sulla normativa, sulle procedure da adottare e su quelle da cui alcune imprese agricole sono esenti, ma soprattutto su ciò che **le imprese che effettuano vendita diretta devono tenere ben presente per essere in regola e promuovere al meglio il proprio prodotto**. Particolare attenzione verrà dedicata anche ai principali allergeni e alla dichiarazione nutrizionale, ed alle dichiarazioni volontarie di valorizzazione del prodotto (spesso sottoposte a norme non conosciute ma passibili di multa, in caso di inadempienza)

Il corso è strutturato con una parte generale per tutti i comparti (4 ore) e con moduli specifici (da 3 ore l'uno) per ogni settore. Nell'iscrizione occorrerà specificare a quale dei moduli settoriali si intende partecipare.

TERMINE ADESIONI: 26 APRILE 2022

MODALITÀ: E-LEARNING SINCRONA

**COSTO: € 50 (IVA compresa) PARTE GENERALE
+ € 40 EURO (IVA compresa) PER OGNI MODULO**

MERCOLEDI 4 MAGGIO 2022 - dalle ore 9.30.00 alle ore 13.30

PARTE GENERALE

- Il Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Il ruolo e le responsabilità dell'OSA nell'informazione del consumatore
- Le informazioni obbligatorie
- "Data di Scadenza" con o senza il "...preferibilmente...": quando usare uno e l'altro e come stabilire quanto dura un prodotto
- I principali allergeni: quali, come e quando metterli in evidenza
- La dichiarazione nutrizionali: le modalità di espressione e di definizione dei valori da dichiarare
- Le informazioni volontarie: di qualità, nutrizionali, salutistiche. Quando, quali e come usarle

VENERDI 6 MAGGIO 2022 - dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Modulo LATTICINI

Latte crudo, burro, formaggi freschi e stagionati, formaggi confezionali, sfusi e preimballati, yogurt

MERCOLEDI 11 MAGGIO 2022 - dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Modulo CARNE E SALUMI (bovina - suina - avicola)

Carni fresche

Salumi - indicazioni specifiche

VENERDI 13 MAGGIO 2022 - dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Modulo PASTA E RISO - FARINA E PRODOTTI DA FORNO

Pasta fresca sfusa - prodotti da forno - biscotteria

MERCOLEDI 18 MAGGIO 2022 - dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Modulo MIELE - MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE

Miele - confetture - composte di frutta

VENERDI 20 MAGGIO 2022 - dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Modulo ORTOFRUTTA - FRUTTA SECCA - SUCCHI E NETTARE DI FRUTTA

Ortofrutticoli freschi - di quarta gamma - succhi e nettari

LUNEDI' 23 MAGGIO 2022 - dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Modulo VINO - BIRRA ARTIGIANALE- OLIO

Vino - birra - olio EVO - produzione biologica

MERCOLEDI 25 MAGGIO 2022 - dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Modulo UOVA

Uova: vendita diretta, cartello, indicazioni specifiche

Per iscrizioni: www.lombardia.coldiretti.it - sezione **FORMAZIONE**

Per informazioni: formazione.lombardia@coldiretti.it

Telefono: **02/58298885**