

L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (24 ore)

PREMESSA

I prodotti alimentari preimballati devono rispettare norme armonizzate per quanto riguarda l'etichettatura e la pubblicità.

Fra i dati obbligatori che devono figurare sull'etichetta si trovano ad esempio la denominazione di vendita, l'elenco e la quantità degli ingredienti, i possibili allergeni (prodotti che possono provocare allergie), la durata minima del prodotto e le condizioni di conservazione.

DESCRIZIONE CONTENUTI

Premessa: viene innanzitutto fornita una panoramica sulle principali normative concernenti l'etichettatura e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Elementi essenziali dell'etichettatura: vengono illustrati in maniera sintetica le definizioni ed i concetti base dell'etichettatura dei prodotti alimentari. Le definizioni ed i concetti sono supportati da spiegazioni in merito ad esempi concreti.

L'etichettatura e la presentazione delle principali categorie di alimenti: tale trattazione approfondisce il quadro normativo in merito all'etichettatura delle principali categorie di alimenti. Si illustrano quindi le particolarità d'etichettatura per ciascuna categoria.

L'etichettatura nutrizionale: vengono infine illustrate le norme e le modalità di indicazione delle informazioni nutrizionali degli alimenti in seno alla loro etichettatura.

PROGRAMMA

Premessa

Storia

- Disposizioni nazionali (283/62)
- Direttiva 79/112
- DPR 322/82
- D.Lgs. 109/92
- Direttiva 2000/13

Elementi essenziali dell'etichettatura

- La presentazione dei prodotti alimentari
- Il prodotto alimentare

preconfezionato

- Il prodotto alimentare preincartato
- Il consumatore
- Le diciture obbligatorie
- Le diciture facoltative

L'etichettatura e la presentazione delle principali categorie di alimenti

- Gli alimenti surgelati
- I prodotti di salumeria
- Il miele
- Le uova
- Le carni bovine
- I prodotti ittici

L'etichettatura nutrizionale

- Cenni normativi
- Il valore energetico
- I macronutrienti
- I micronutrienti

DURATA

Il Corso prevede una durata di **24 ore**.

OBIETTIVO

Fornire agli addetti al settore gli elementi fondamentali per ottemperare alle leggi vigenti in ordine all'etichettatura degli alimenti; fornire gli strumenti operativi agli addetti alla qualità per la realizzazione corretta delle etichette alimentari.