

Seminario "Come costruire l'etichetta di un prodotto alimentare"

17 ottobre 2016

Giovedì 13 ottobre a partire dalle ore 14.30, presso la Camera di commercio di Reggio Calabria, si svolgerà l'incontro "Come costruire l'etichetta di un prodotto alimentare".

L'Unione europea, con la pubblicazione del Regolamento Ue 1169 del 25 ottobre 2011, ha stabilito le norme relative all'etichettatura dei prodotti alimentari che circolano sul mercato comunitario: lo scopo di queste norme è quello di garantire che il consumatore disponga di informazioni complete sui prodotti alimentari al fine di favorire scelte di acquisto consapevoli ed in linea alle proprie esigenze dietetiche.

Le regole di etichettatura definite a livello comunitario prevedono una serie di informazioni obbligatorie comuni a tutti i prodotti alimentari, altre informazioni sono invece specifiche per determinate tipologie di alimenti, infine esistono delle indicazioni facoltative che possono essere riportate in etichetta per valorizzare particolari caratteristiche dell'alimento come, ad esempio, la sua composizione, i suoi profili nutrizionali, l'origine e la provenienza.

Tutte queste tipologie di informazioni devono essere comunicate in modo corretto e veritiero per non indurre in inganno il consumatore sulle caratteristiche e la reale natura dell'alimento.

Gli studi di settore hanno più volte evidenziato che un'etichetta ben costruita, in grado di garantire leggibilità e corretta informazione sul prodotto, costituisce un elemento importante nei processi di valutazione del consumatore, e può influenzare positivamente le sue scelte di acquisto; al contrario, etichette con informazioni poco leggibili o comprensibili sono tra le cause principali di insoddisfazione dei consumatori e possono comportare un mancato acquisto.

Laura Celentano di DINTEC scarl - partendo da casi pratici e regole di etichettatura riferiti alle principali produzioni del territorio - illustrerà agli operatori del settore alimentare che producono e/o commercializzano alimenti, come elaborare le etichette dei propri prodotti e come cogliere le opportunità di marketing offerte dalla normativa.

A chiusura dell'incontro, i partecipanti potranno richiedere di usufruire gratuitamente dei servizi offerti dallo Sportello di primo orientamento in materia di etichettatura e sicurezza alimentare.

Programma

ore 14.30

Registrazione dei partecipanti

ore 14.50

Saluti iniziali

ore 15.00

Come costruire l'etichetta di un prodotto alimentare.

Modalità di etichettatura per marmellate, olio extravergine di oliva, prodotti da forno e dolciumi, salumi, vini e bevande alcoliche, conserve ittiche, ortofrutticoli freschi, prodotti lattiero-caseari

ore 17.00

Domande, approfondimenti, assistenza one-to-one alle imprese

ore 17.30

Conclusione dei lavori

La partecipazione è gratuita.

Registrati all'evento

Segreteria organizzativa:

Angelica Pirrello

IN.FORM.A. Azienda Speciale della Camera di commercio

Via Tommaso Campanella, 12 - Reggio Calabria

Tel. 0965.384218

informa.pirrello@rc.camcom.it