

CORSO DI FORMAZIONE ONLINE

LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA NORMATIVA INTERNAZIONALE ED EUROPEA: RISCHI E RESPONSABILITÀ DELLE IMPRESE

Venerdì 6 giugno dalle 14,30 alle 17,30 Venerdì 13 giugno dalle 14,30 alle 18,00 Venerdì 20 giugno dalle 14,30 alle 17,30 Venerdì 27 giugno dalle 14,30 alle 18,00

CODICE MEPA FPG0225XZ

PRESENTAZIONE

Il corso di formazione "La sicurezza alimentare nella normativa internazionale ed europea: rischi e responsabilità delle imprese" offre un approfondimento tecnico e normativo sui principali aspetti del diritto alimentare, con particolare attenzione alla sicurezza, alla tracciabilità e alla responsabilità degli operatori. Strutturato in quattro moduli, affronta tematiche attuali come le novità introdotte dalla Riforma Cartabia nell'attività di controllo ufficiale relativi alla sicurezza alimentare, la tutela della proprietà intellettuale nel settore, le applicazioni della direttiva NIS2 e la disciplina contro le pratiche commerciali sleali. Ampio spazio viene dedicato ai contratti di cessione dei prodotti agricoli e alimentari. Il programma include anche un focus sugli aspetti tecnici e operativi legati all'uso dell'acqua nelle lavorazioni alimentari, alla luce delle più recenti disposizioni normative.



Un modulo è dedicato al web marketing nel settore agroalimentare, con indicazioni pratiche sulla costruzione dell'identità di marca e sulla comunicazione efficace, a cura di un giornalista specializzato. Le lezioni, affidate a docenti esperti, adottano un approccio interdisciplinare e concreto. L'obiettivo è offrire una visione integrata delle responsabilità, delle opportunità e degli strumenti utili a operare nel rispetto delle regole e con maggiore competitività.

PROGRAMMA DEL CORSO

Venerdì 6 giugno 14,30-16,00 Introduzione al diritto alimentare – Prof. Avv. Andrea. Sirotti Gaudenzi

- Definizione e fonti del diritto alimentare: Normativa nazionale, comunitaria e internazionale
- Rapporti tra le fonti dell'Unione europea e il diritto nazionale: aspetti pratici
- Evoluzione della disciplina e problematiche attuali: Sicurezza alimentare, tutela del consumatore e sostenibilità
- Organismi di controllo e vigilanza: EFSA, Ministero della Salute, ASL

Venerdì 6 giugno 16,00-17,30 Sicurezza alimentare – Avv. Gualtiero Roveda

- Regolamento CE 178/2002: principi di sicurezza alimentare e obblighi generali
- Tracciabilità e Rintracciabilità: obblighi e responsabilità degli operatori
- Sistema HACCP e gestione delle crisi: ritiro di prodotti
- Regolamento UE 2021/382: cultura della sicurezza alimentare

Venerdì 13 giugno 14,30 –16,00

L'applicazione della Riforma "Cartabia" nell'attività di controllo ufficiale relativi alla sicurezza alimentare - Avv. Teodora Uva

- I reati alimentari: le recenti riforme
- L'impianto sanzionatorio: le sanzioni penali e amministrative
- Le applicazioni giurisprudenziali: i provvedimenti più rilevanti
- Conseguenze sulla filiera produttiva e commerciale: aspetti operativi



Venerdì 13 giugno 16,00 – 18,00

Uso dell'acqua nelle lavorazioni delle imprese alimentari - Dr. Massimo Tarditi

- Obblighi generali e specifici per le imprese alimentari
- Il significato dei parametri chimici e microbiologici previsti dal decreto n. 18/2023 Elementi di valutazione del rischio
- Trattamenti

Venerdì 20 giugno 14,30-16,00

Asset Immateriali nel Settore Alimentare – Prof. Avv. Andrea. Sirotti Gaudenzi

- Le varietà vegetali e i diritti di privativa nel settore agroalimentare (disciplina nazionale e sovranazionale)
- Marchi (*brand*, etichette, loghi), brevetti (invenzioni e innovazioni tecniche) e segreti commerciali (ricette e processi di produzione)
- Design industriale (aspetti estetici di prodotti e packaging)
- Indicazioni geografiche (DOP, IGP)

Venerdì 20 giugno 16,00 – 17,30

I profili operativi delle responsabilità: responsabilità penale, civile e ammnistrativa degli OSA – Avv. Gualtiero Roveda

- Responsabilità di amministratori e sindaci ex art. 2086 c.c.
- Responsabilità civile
- Responsabilità penale e amministrativa
- Responsabilità amministrativa/penale degli enti: applicazione del d. lgs. 231/2001

Venerdì 27 giugno 14,30-15,30

I contratti di cessione dei prodotti agricoli e alimentari - Prof. Avv. A. Sirotti Gaudenzi

- Il d.lgs. n. 198/2021: inquadramento e ambito di applicazione
- Le pratiche commerciali sleali vietate
- Le vendite sottocosto

Accademia Europea Società Cooperativa
Via Circonvallazione nuova 69 – Scala A 47924 Rimini
N. Rea RN 423969 P.IVA 04533430403 Tel. 0541 448562 333 2430327
Pec: accademiaeuropa@pec.it www.accademiaeuropea.net
Azienda con sistema di qualità certificato da DNV- ISO 9001:2015



Autorità di contrasto e aspetti procedurali

Venerdì 27 giugno 15,30-16,30

Responsabilità nella Supply Chain Alimentare e Direttiva NIS2 - Avv. Gualtiero Roveda

- Direttiva NIS2 e obblighi per le imprese del settore alimentare
- Aspetti pratici
- Implementazione di misure di sicurezza per proteggere i sistemi informatici lungo la filiera
- Gestione della *supply chain* alimentare

Venerdì 27 giugno 16,30-18,00

Web Marketing per le imprese del settore alimentare – Dr. Cristiano Riciputi

- Web Marketing per il settore alimentare: l'utilizzo di strumenti operativi per gli operatori alimentare che intendono espandere la propria clientela
- La creazione di una "identità di marca" forte e riconoscibile: strategie pratiche
- La comunicazione efficace dei valori del prodotto: il rapporto con distributori e consumatori
- Questioni operative: la sostenibilità, l'origine locale, la qualità artigianale

DESTINATARI DELL'OFFERTA FORMATIVA

Amministratori, dirigenti e responsabili di industrie alimentari, cooperative agroalimentari, cooperative agricole e di trasformazione, imprese distributive e commerciali, commercialisti, consulenti del lavoro, giuristi e avvocati, tecnologi alimentari, autorità pubbliche, funzionari di enti pubblici e ai professionisti interessati alla materia.

RESPONSABILI SCIENTIFICI DEL CORSO

Avv. Gualtiero Roveda

Avvocato cassazionista e giornalista pubblicista, esercita l'avvocatura nel settore del diritto d'impresa e del lavoro. Cura da oltre vent'anni le relazioni industriali per un'Associazione nazionale di categoria ed è il responsabile tecnico della Commissione che stipula il Contratto



Collettivo Nazionale di Lavoro per il comparto di riferimento della stessa. È, altresì, componente della Commissione paritetica nazionale istituita dallo stesso contratto. È il responsabile innanzi alla Direzione Provinciale del Lavoro ex art 12, L. 11 gennaio 1979 dell'organizzazione di uffici di gestione degli adempimenti in materia di lavoro. È stato componente del Comitato Scientifico della Scuola Forense di Forlì-Cesena. Svolge attività di formatore in materia di Sicurezza sul lavoro, Legislazione alimentare, D. Lgs. 231/01 e *Privacy*.

È Organo di vigilanza ex D. Lgs. 231/01 di imprese in ambito privato e pubblico. Ha pubblicato vari testi, tra cui «La fattura commerciale e la gestione del credito» (2003) e il «Manuale operativo del recupero crediti. Profili di diritto civile, processuale, internazionale e fiscale per la gestione legale ed il recupero del credito» (2008). Collabora stabilmente con testate giornalistiche con articoli di carattere giuridico.

Avv. Prof. Andrea Sirotti Gaudenzi

Avvocato abilitato all'esercizio della professione dinanzi alle Magistrature superiori, è docente universitario e arbitro internazionale. Svolge attività di docenza in Italia e all'estero. Ha patrocinato davanti alla Corte europea dei diritti dell'Uomo e alla Corte di giustizia dell'Unione europea. Dirige il Master in diritto, arte e nuove tecnologie organizzato da Wolters Kluwer, è condirettore del Master in Safeguarding (Università San Raffaele) ed è docente nel Master in informatica giuridica presso l'Università Sapienza di Roma. Fa parte del Comitato scientifico del Dipartimento Interuniversitario di «Criminologia Clinica, Vittimologia e Psicopatologia Forense» del Consorzio Universitario Humanitas. Magistrato sportivo, attualmente è Presidente della Corte d'Appello della Federazione Ginnastica d'Italia.

Ha diretto vari Trattati giuridici, tra cui il «Trattato in materia di proprietà intellettuale e concorrenza» edito da Utet e il «Trattato operativo dei contratti commerciali» edito da Maggioli. Coordina varie collane edite da diverse case editrici e ha curato numerose pubblicazioni in tema di diritto commerciale, diritto industriale, proprietà intellettuale, diritto internazionale, diritto della concorrenza, nuove tecnologie e diritto sportivo.

Collabora con le testate del gruppo «Il Sole 24 Ore». È responsabile scientifico dell'Istituto nazionale per la formazione continua di Roma ed è membro del Comitato di arbitrazione del Registro ".it" del CNR.

ALTRI DOCENTI

Avv. Teodora Uva

Avvocato con una esperienza decennale in contenzioso giudiziale/stragiudiziale e consulenza. Il settore di riferimento è quello dell'industria con uno sguardo privilegiato a quella alimentare e farmaceutica. Le problematiche affrontate con maggior frequenza sono quelle relative alla



sicurezza e contraffazione dei prodotti e alla corretta comunicazione, con particolare riferimento al diritto delle nuove tecnologie È relatrice in numerosi convegni sul territorio nazionale e docente presso Master Universitari.

Dr. Cristiano Riciputi

È diplomato in Agraria e laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari. È giornalista iscritto all'Ordine dal 1999, professionista dal 2004. Dal 2016 lavora in pianta stabile per il network internazionale Freshplaza, specializzato in comunicazione nel settore ortofrutticolo, che conta 14 newsletter (e relativi siti internet) in 7 lingue diverse suddivise in 7 redazioni.

Dal 1998 è il referente per la pagina «Agricoltura» del quotidiano *Corriere Romagna*. È collaboratore delle riviste di settore del gruppo «Terra&Vita». Conduce una trasmissione televisiva dedicata all'agricoltura, in onda sul canale nazionale 7GOLD, format dal titolo «La Natura dal Campo alla Tavola».

Dr. Massimo Tarditi

Perito chimico industriale e biologo, titolare e amministratore della Società "Studio Arclab S.r.l." e docente di legislazione alimentare. Vanta una pluriennale esperienza in materia di perizie civili e penali, uffici di parte ed è docente incaricato di legislazione alimentare e HACCP per il settore brassicolo, cereali e ortofrutticolo è autore di pubblicazioni scientifiche.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Iscrizione al corso online Euro 449,00 +IVA (se dovuta)

Il pagamento della quota deve avvenire all'atto di iscrizione per soggetti privati (associazioni, cooperative, fondazioni, enti privati, libero professionista), mediante bonifico bancario utilizzando le seguenti coordinale:

 Conto corrente bancario IBAN: IT35P 08995 23900 000000092212 intestato a Accademia Europea Società Cooperativa c/o Riviera Banca Credito Cooperativo ICCREA filiale di Macerone di Cesena (FC).

Il pagamento della quota di iscrizione per gli enti pubblici avverrà di norma a 30 giorni data fattura (modalità applicabile per Enti Pubblici e Aziende a partecipazione pubblica).

Se la fattura è intestata ad Ente Pubblico, la quota è esente IVA, ai sensi dell'art. 10, D.P.R. n. 633/72 (e successive modificazioni). Nelle fatture emesse in esenzione IVA verrà addebitato il costo del bollo



virtuale pari a € 2,00.

Società abilitata al Mercato elettronico delle PA – Acquistinretepa.

Le adesioni si intenderanno perfezionate con la completa compilazione della domanda di iscrizione al webinar (uno o più moduli), cui seguirà la trasmissione del *link* di collegamento all'evento e l'emissione della fattura elettronica.

È necessario procedere alla compilazione della domanda di iscrizione per ogni partecipante (in caso di più iscritti appartenenti ad uno stesso ente o azienda occorre indicare un indirizzo e-mail diverso per ogni partecipante).

Il contratto si intenderà concluso e quindi efficace e vincolante tra le parti nel momento in cui il cliente avrà inoltrato telematicamente il modulo di iscrizione seguendo l'apposita procedura online.

Agli iscritti assenti sarà garantita la trasmissione del *link* per accedere al video della formazione erogata e della relativa documentazione.

Il corso sarà corredato da idoneo materiale illustrativo e didattico in formato digitale.

Sarà attivo un servizio di segreteria organizzativa dalle ore 9,00 alle ore 13,00 al numero di telefono 333 2430327

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE PER ISCRIVERSI

CLICCA QUI

Procedendo all'iscrizione, verrà perfezionata l'adesione al webinar (uno o più moduli) con impegno a procedere al pagamento per l'erogazione della formazione richiesta.

Prima dell'inizio del corso sarà inviata all'indirizzo e-mail indicato il *link* di collegamento al webinar e si procederà all'emissione della fattura elettronica.