

# C'era una volta L'ALLERGENE

## 2 giorni per essere compliant alla Normativa e governare i processi produttivi

### FOCUS:

- ✓ Come indicare gli **allergeni** in **etichetta** per essere conformi alle novità del **Regolamento n.1169/2011**
- ✓ Conoscere i profili di **responsabilità** civile e penale e le tecniche di **riduzione** del **rischio**
- ✓ Quali standard per **pulizia** e **sanificazione** degli **impianti** per una produzione con o senza allergeni
- ✓ Come **scegliere** correttamente i fornitori di **materia prima** per un prodotto allergen-free



Un Legale e un Tecnologo a sua disposizione:



**Daniele Pisanello**  
Avvocato  
**LEX ALIMENTARIA STUDIO  
LEGALE**



**Serena Pironi**  
Tecnologo Alimentare  
**PI.GA. SERVICE DI PIRONI  
SERENA**

■■■■■ Milano, Art Hotel Navigli • 4 e 5 marzo 2014



Iscriviti ora!  
**02.83847627**  
iscrizioni@iir-italy.it  
**www.iir-italy.it**

**SCONTO 100 €**

\* per iscrizioni entro il 7/02/2014

## Perche' partecipare

In Italia, negli ultimi 10 anni, il numero della popolazione che soffre di **allergie e intolleranze** a tavola é raddoppiato e aumentano le manifestazioni più gravi. L'industria alimentare deve adeguarsi alle necessità del mercato, garantendo un'**etichettatura** rispondente alla Normativa Europea e un **iter produttivo** conforme alla sicurezza dell'alimento.

Il corso a cura di Istituto Internazionale di Ricerca fornirà, nella prima giornata, una attenta disamina dei **profili di regolazione** degli **allergeni** e dei connessi **profili di responsabilità**. La seconda giornata approfondirà invece gli aspetti **tecnico-operativi** della gestione degli allergeni in Azienda.

I qualificati docenti si focalizzeranno sulle diverse metodologie per evitare le **contaminazioni crociate** degli **allergeni**, provvedere alla **bonifica** degli **impianti** e valutare attentamente la **materia prima**. L'obiettivo finale sarà quello di rafforzare la capacità di comunicazione verso il consumatore e le autorità di controllo.

Riservi il suo posto in aula chiamando lo 02 8384721.

## A chi è rivolto il corso

- Resp.Qualità
- Resp.Produzione
- Tecnologo Alimentare
- Resp.Sicurezza
- Biologo
- Chimico

## Chi siamo

Istituto Internazionale di Ricerca è leader in Italia da più di 25 anni nella progettazione ed erogazione di Formazione e Informazione Business-to-Business al middle & top management.

Il nostro team lavora ogni giorno per sviluppare **conferenze, mostre convegni, workshop e corsi di formazione**, sia **interaziendali** che **"InCompany"** che permettono ai manager di essere formati e restare informati sulle ultime novità del mercato e sulle nuove tendenze di gestione aziendale.

Istituto Internazionale di Ricerca, inoltre, in qualità di organismo di formazione in possesso della **Certificazione Qualità UNI EN ISO 9001:2008**, è ente abilitato alla presentazione di piani formativi a Enti Istituzionali e Fondi Interprofessionali per le richieste di finanziamenti e quindi in grado di aiutare le Aziende nella gestione completa dell'iter burocratico: dalla presentazione della domanda alla rendicontazione.

## AGENDA DEL CORSO

### Milano, 4 e 5 marzo 2014

<b>Registrazione dei partecipanti (1° giorno)</b>	9.00
<b>Inizio lavori</b>	9.30
<b>Coffee break</b>	11.15
<b>Colazione di lavoro</b>	13.00
<b>Chiusura dei lavori</b>	17.30

## Docenti del Corso



### Daniele Pisanello

Avvocato consulente in Legislazione Alimentare

**LEX ALIMENTARIA STUDIO LEGALE (BOLOGNA E LECCE)**

Daniele Pisanello è avvocato, consulente e formatore in Legislazione Alimentare. Si occupa di diritto alimentare dal 2003 ed esercita la professione di avvocato dal 2005. Nel 2008 fonda Lex Alimentaria Studio Legale, con sedi in Lecce e Bologna. Ha svolto docenza per conto dell'European Institute for Public Administration (Luxembourg) e per la Commissione Europea, è stato professore della Facoltà di Giurisprudenza dell'Univ. degli Studi di Torino, ha svolto attività di docenza presso Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Univ. degli studi di Napoli e presso la Facoltà di Veterinaria dell'Univ. degli studi di Bari. Ha pubblicato diversi saggi e contributi in Contratto/Impresa, Diritto comunitario e degli scambi internazionali, European Food and Feed Law, EU Food Law, ItaliaOggi.



### Serena Pironi

Tecnologo Alimentare

**PI.GA. SERVICE DI PIRONI SERENA**

Da diversi anni collabora con aziende del settore alimentare per l'implementazione e gestione di sistemi di autocontrollo (secondo metodo HACCP), dell'etichettatura dei prodotti alimentari, dello sviluppo e l'ottimizzazione di prodotto, dei sistemi certificativi (ISO 9001, BRC, IFC, ISO22000, ISO17025). Ha lavorato, e con alcune di esse collabora tutt'ora, nell'assicurazione qualità di Marr, Laboratori Protex, Canuti ed Artigianpiada. Dal 2006 diviene libera professionista, seguendo aziende di varia tipologia, sia di produzione sia appartenenti la ristorazione commerciale. Ricopre il ruolo di presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria. Da 8 anni esegue docenze presso enti pubblici e privati in igiene degli alimenti, merceologia ed educazione alimentare.

## PRIMO GIORNO

### La disciplina giuridica degli allergeni nella produzione di alimenti: requisiti di conformità

**IN BREVE:** Conoscere i requisiti di conformità previsti dalla normativa comunitaria e nazionale relativi agli ingredienti, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari. Valutare i diversi pericoli giuridici per l'impresa alimentare connessi agli allergeni al fine di consentire una gestione consapevole delle responsabilità giuridiche correlate.

- Allergeni e intolleranze alimentari nel quadro degli **obblighi di sicurezza** dell'impresa alimentare europea
- Il sistema di regolazione relativo agli allergeni: la **valutazione del rischio** e le misure di gestione a livello comunitario;
  - La procedura per il *listing* e il *de-listing* delle sostanze allergeniche, anche alla luce delle recenti Opinioni di EFSA del 25 ottobre 2013
  - Allergie e autorizzazioni all'immissione in commercio (OGM e novel foods)
- Conoscere i **nuovi obblighi e requisiti** cogenti in tema di allergeni alimentari nel passaggio dalla Direttiva n. 2003/89 al **Regolamento n. 1169/2011**
  - Quali sostanze ricadono nel campo di applicazione della disciplina sugli allergeni
  - Distinzione tra prodotti destinati al consumatore finale e prodotti semi-lavorati
  - Come indicare gli allergeni in etichetta: le novità del Regolamento n. 1169/2011
  - Come provvedere:
    - all' "evidenziatura" dell'allergene
    - agli imballaggi multipli venduti a collettività
    - agli imballaggi o recipienti con superfici ridotte (inferiore a 10cm<sup>2</sup>)
    - agli alimenti non preimballati
  - Adempiere all'obbligo di informazione sugli allergeni: non solo etichettatura
- Come gestire gli allergeni: **conduzione interna e comunicazione esterna**
- Il ruolo del **Manuale di autocontrollo** igienico e le altre procedure interne alla luce della **sentenza Albrecht** della Corte di Giustizia
- **Profili di responsabilità** connessi agli allergeni e alla **cross contamination**
  - Perché la mera conformità ai requisiti sugli allergeni non è sufficiente
  - Allergeni e responsabilità civile: le tecniche di riduzione del rischio (responsabilità del produttore; il concorso del *final retailer*; il ruolo dei contratti e delle clausole di manleva)
  - Allergeni e responsabilità penale

A cura di

**Daniele Pisanello**

Avvocato consulente in Legislazione Alimentare

**LEX ALIMENTARIA STUDIO LEGALE**

## SECONDO GIORNO

### Gestione pratica degli allergeni nella produzione alimentare

**IN BREVE:** Sviluppare la consapevolezza di quali allergeni sono presenti all'interno del processo produttivo ed affinare le capacità di gestione interna e comunicazione esterna in modo corretto e trasparente.

- Gli allergeni: quale **pericolo** in base alla **metodologia HACCP**
  - Quali sono gli allergeni nel settore alimentare
  - Perché considerarli all'interno dell'analisi dei pericoli
  - Come individuarli all'interno dell'azienda
- Quali **sostanze sono da monitorare** (ingredienti composti, semilavorati, additivi, additivi carry-over, aromi, erbe, spezie, preparati a base di vitamine, coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti delle sostanze predette)
- **Modulazione del piano HACCP rispetto al tema allergeni**
  - Effettuazione di una corretta analisi dei pericoli
  - Redazione del piano di autocontrollo
  - Monitoraggio degli allergeni in linea
  - **La materia prima:** come essere certi che i prodotti dei fornitori di materie prima sia effettivamente privi di allergeni: certificazione produttori
  - **Gestione delle contaminazioni crociate degli allergeni**
  - Corretta "espressione" nella documentazione aziendale
  - Espressione degli allergeni in etichetta, alla luce del nuovo regolamento europeo
  - La loro necessità in schede tecniche e capitolati
- Come provvedere alla **bonifica impianti** e macchine con produzione con e senza allergeni (quale **pulizia e sanificazione** prevedere)
- La lavorazione degli **scarti con allergeni recuperabili**
- Focus **Celiachia: intolleranza permanente al glutine**

A cura di

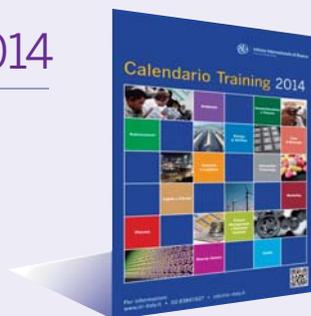
**Serena Pironi**

Tecnologo Alimentare

**PI.GA. SERVICE DI PIRONI SERENA**

# Pianifica la tua formazione

## Calendario 2014



Scopra il calendario aggiornato e completo dei nostri corsi.



Se non trova il corso di cui ha bisogno, ci contatti!

**02.83847.627**



**Non può partecipare al nostro evento, ma è interessato ad avere la documentazione?**

Un'esaustiva raccolta degli interventi dei nostri relatori che potrà utilizzare come materiale formativo e come opportunità di aggiornamento per Lei e per i Suoi colleghi!

La documentazione degli eventi organizzati da IIR è ripartita secondo le principali aree di interesse professionale ed è disponibile in formato digitale, per garantire un trasporto veloce e sicuro senza perdita di informazioni o ritardi.

Visiti il nostro sito [www.iir-italy.it](http://www.iir-italy.it)

## Le raccomandiamo inoltre



- **Cold Chain nell'Alimentare**  
Milano, 18 febbraio 2014
- **Gestione dei pallet**  
Milano, 20 marzo 2014
- **Quality Food Forum: Procedure, Best Practice, Tecnologie e Impianti per Garantire la Sicurezza Degli Alimenti**  
Bologna, 9 e 10 aprile 2014



**Tutte le iniziative possono essere erogate in modalità personalizzata direttamente presso l'azienda cliente.**

**Per approfondimenti:**

[trainingsolutions@iir-italy.it](mailto:trainingsolutions@iir-italy.it)

[www.iir-italy.it/incompany](http://www.iir-italy.it/incompany)

[www.iir-italy.it](http://www.iir-italy.it)



## 5 Modi per Iscriverti



[www.iir-italy.it](http://www.iir-italy.it)



02.83847.627



[iscrizioni@iir-italy.it](mailto:iscrizioni@iir-italy.it)



02.83847.262



Istituto Internazionale di Ricerca  
Via Forcella, 3  
20144 Milano

Seguici su

### C'era una volta l'ALLERGENE

Milano, 4 e 5 marzo 2014

€ **1.399** + I.V.A. per partecipante

Cod. P5593

**SCONTO 100 euro**

per iscrizioni pervenute e pagate entro 7 febbraio 2014

### SPECIALE ISCRIZIONI MULTIPLE

2° iscritto

SCONTO

**10%**

3° iscritto

SCONTO

**15%**

4° iscritto

SCONTO

**20%**

Per informazioni:

[info@iir-italy.it](mailto:info@iir-italy.it)

02.83847627

È necessario l'invio di una scheda per ciascun partecipante.  
Offerta non cumulabile con altre promozioni in corso.

### DATI DEL PARTECIPANTE:

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_

FUNZIONE \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_ CELL. \_\_\_\_\_

RAGIONE SOCIALE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO DI FATTURAZIONE \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ CITTÀ \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

PARTITA I.V.A. \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

CONSENSO ALLA PARTECIPAZIONE DATO DA: \_\_\_\_\_

TRAINING MANAGER \_\_\_\_\_

Il Servizio Clienti Vi contatterà per completare l'iscrizione e per definire le modalità di pagamento

### LUOGO E SEDE:

#### Art Hotel Navigli

Via Angelo Fumagalli, 4. 20143 Milano. Tel. 02.89438

Ai partecipanti saranno riservate particolari tariffe per il pernottamento

### INFORMAZIONI GENERALI

La quota d'iscrizione comprende la documentazione didattica, i pranzi e i coffee break ove segnalati nel programma. Per circostanze imprevedibili, l'Istituto Internazionale di Ricerca si riserva il diritto di modificare il programma, i relatori, le modalità didattiche e/o la sede del corso. IIR si riserva altresì il diritto di cancellare l'evento nel caso di non raggiungimento del numero minimo di partecipanti, comunicando l'avvenuta cancellazione alla persona segnalata come "contatto per l'iscrizione" via email o via fax entro 5 giorni lavorativi dalla data di inizio dell'evento. In questo caso la responsabilità di IIR si intende limitata al solo rimborso delle quote di iscrizione pervenute.

### MODALITÀ DI DISDETTA

L'eventuale disdetta di partecipazione (o richiesta di trasferimento) all'evento dovrà essere comunicata in forma scritta all'Istituto Internazionale di Ricerca entro e non oltre il 6° giorno lavorativo (compreso il sabato) precedente la data d'inizio dell'evento. Trascorso tale termine, sarà inevitabile l'addebito dell'intera quota d'iscrizione. Saremo comunque lieti di accettare un Suo collega in sostituzione purché il nominativo venga comunicato via fax almeno un giorno prima della data dell'evento.



Scarica il Calendario Corsi

### FORMAZIONE FINANZIATA

IIR in qualità di organismo di formazione in possesso della **Certificazione Qualità UNI EN ISO 9001:2008**, è ente abilitato alla presentazione di piani formativi a Enti

Istituzionali e Fondi Interprofessionali per le richieste di finanziamenti e quindi in grado di aiutare le Aziende nella gestione completa dell'iter burocratico: dalla presentazione della domanda alla rendicontazione. Per informazioni: tel. 02.83847.624 - email: [formazione-finanziata@iir-italy.it](mailto:formazione-finanziata@iir-italy.it)



Sistema di Gestione Certificato a fronte della  
UNI EN ISO 9001:2008 certificato n.11

Tutte le iniziative possono essere erogate in modalità personalizzata direttamente presso l'azienda cliente. Per approfondimenti o per una iniziale valutazione delle necessità formative non esiti a contattare: Marco Venturi • Tel. 02.83847.273 • Cell. 349.5101728  
email: [trainingsolutions@iir-italy.it](mailto:trainingsolutions@iir-italy.it)  
[www.iir-italy.it/incompany](http://www.iir-italy.it/incompany)



Non ha potuto partecipare a un evento?  
Richieda la documentazione a: [doc@iir-italy.it](mailto:doc@iir-italy.it)  
tel. 02.83847.624



### TUTELA DATI PERSONALI - INFORMATIVA

Si informa il Partecipante ai sensi del D.Lgs. 196/03: (1) che i propri dati personali riportati sulla scheda di iscrizione ("Dati") saranno trattati in forma automatizzata dall'Istituto Internazionale di Ricerca (I.I.R.) per l'adempimento di ogni onere relativo alla Sua partecipazione alla conferenza, per finalità statistiche e per l'invio di materiale promozionale di I.I.R. I dati raccolti potranno essere comunicati ai partner di I.I.R., nell'ambito delle loro attività di comunicazione promozionale; (2) il conferimento dei Dati è facoltativo: in mancanza, tuttavia, non sarà possibile dar corso al servizio. In relazione ai Dati, il Partecipante ha diritto di opporsi al trattamento sopra previsto.

TITOLARE E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO è l'Istituto Internazionale di Ricerca S.r.l. unipersonale, via Forcella 3, Milano nei cui confronti il Partecipante potrà esercitare i diritti di cui al D.Lgs. 196/03 (accesso, correzione, cancellazione, opposizione al trattamento, indicazione delle finalità del trattamento). Potrà trovare ulteriori informazioni su modalità e finalità del trattamento sul sito: [www.iir-italy.it](http://www.iir-italy.it)

La comunicazione potrà pervenire via:  
e-mail [variazioni@iir-italy.it](mailto:variazioni@iir-italy.it) - fax 02.83.847.262 - tel. 02.83.847.634