



CORSO DI FORMAZIONE ONLINE

I DIVERSI PROFILI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE TRA NUOVI OBBLIGHI, CONTROLLI, RISCHI E RESPONSABILITA' DEGLI OPERATORI E DELLE IMPRESE

Martedì 30 settembre 2025

dalle 14,30 alle 17,30

Lunedì 06 ottobre 2025

dalle 14,30 alle 17,30

CODICE MEPA AXKV34RT

PRESENTAZIONE

Il corso mira a fornire un panorama sulle principali tematiche della sicurezza alimentare alla luce dei nuovi aggiornamenti normativi. Dal punto di vista degli adempimenti dell'Osa, verrà trattato il tema della Cultura della Sicurezza alimentare oramai attivo dal 2021 (introdotto con il Reg. UE 382/2021) e oggetto di chiarimento con la comunicazione della Commissione UE 355/2022.

Il sistema impone all'OSA una rivalutazione dell'interna organizzazione al fine di sviluppare un clima culturale e di sensibilizzazione verso i temi della sicurezza alimentare, in vista della commercializzazione di prodotti sicuri. Sarà analizzato il sistema di controlli ufficiali introdotto dal Reg. Ue 625/2017 e attuato in Italia con il D.lgs. 27/2021 che ha inciso profondamente sul precedente assetto.

Accademia Europea Formazione S.R.L.
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.accademiaeuropa.net
Azienda con sistema di qualità certificato da DNV- ISO 9001:2015



Verranno quindi esaminati, con specifica disamina della casistica, l'istituto della controperizia e della controversia che prevedono una serie di nuovi termini e azioni per l'accertamento delle non conformità.

Saranno quindi esaminate le responsabilità e il sistema sanzionatorio in caso di non conformità del prodotto alle norme di sicurezza alimentare nonché in caso di frode, facendo un primo bilancio dalla Riforma Cartabia.

PROGRAMMA DEL CORSO

Primo Modulo Webinar

Martedì 30 settembre dalle 14,30 alle 17,30

I CONTROLLI UFFICIALI – Avv. Gaetano Forte

I controlli ufficiali: la controperizia, controversia disciplinati dal decreto legislativo 27/2021 di attuazione del Reg. 2017/625. Lo strumento della diffida e sue applicazioni

Le autorità competenti in Italia.

Campionamenti e analisi.

Il sequestro e le altre attività cautelari.

Il diritto di difesa dell'operatore. Aspetti processuali.

Controperizia e controversia.

Sanzioni.

Gestione delle crisi alimentari.

Analisi della casistica in materia.

FRODI ALIMENTARI: RESPONSABILITA' E RISCHI NELLA FILIERA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare: igiene, tracciabilità, allerte.



Quali sono le autorità competenti

L'identificazione dell'OSA (operatore del settore alimentare).

Responsabilità e sanzioni: esame dei principali reati e degli illeciti amministrativi.

Chi risponde nella filiera alimentare: produttore, confezionatore, distributore.

Approfondimento in caso di prodotti a marca privata

Secondo Modulo Webinar

Lunedì 06 ottobre dalle 14,30 alle 17,30

Sicurezza alimentare – Avv. Chiara Marinuzzi

LA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE: STATO DELL'ARTE. COSA DEVE FARE L'OSA: Reg. Ue 382/2021 E COMUNICAZIONE UE 355/2022. ALLERGENI E SPRECO.

La cultura alimentare a livello internazionale: il Codex Alimentarius e lo standard General Principles of Food Hygiene, standard CXC 1-1969.

Il reg. Ue 382/21 di modifica del Reg. CE 852/04:

l'introduzione della cultura alimentare per tutti gli OSA.

La Comunicazione della Commissione Ue 355/2022: test, indicatori di qualità e strumenti per lo sviluppo della cultura della sicurezza alimentare

Come implementare il sistema e coordinarlo con il sistema HACCP.

L'influenza delle norme volontarie

I Controlli ufficiali ed il sistema sanzionatorio.

Gestione della cross contamination degli allergeni e la regolamentazione della redistribuzione degli alimenti.



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, agronomi, istituti zooprofilattici e di sanità pubblica, enti pubblici, dipendenti di enti pubblici e ai professionisti interessati alla materia.

DOCENTI E RESPONSABILI SCIENTIFICI DEL CORSO

Avv. Gaetano Forte

Avvocato cassazionista e Fondatore nel 1993 dello Studio Legale Forte con sede a Ferrara, si occupa principalmente dell'assistenza e difesa in ambito penale degli amministratori delle aziende del settore agroalimentare, con particolare riguardo ai reati alimentari, reati ambientali e reati in materia di sicurezza sul lavoro, nonché della difesa degli enti per gli illeciti di cui al D. Lgs 231/2001. Svolge il proprio patrocinio presso i Giudici di merito e le Corti superiori sia sul territorio italiano che comunitario. Docente in numerosi Master universitari e relatore in convegni, seminari e corsi di alta formazione per temi attinenti il diritto penale nella filiera alimentare, autore di numerose pubblicazioni su riviste giuridiche e su riviste specializzate di settore. Autore del libro, Leggi e norme della filiera ortofrutticola. Le responsabilità degli operatori. Profili penali, civili e amministrativi, Ed agricole 2006. Coautore del testo Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, Ed EPC libri 2009. Autore del CODICE DEGLI ALIMENTI – Ed. La Tribuna 2019.

Avv. Chiara Marinuzzi

Avvocato. Laurea in giurisprudenza il 16.11.1994 presso l'Università di Ferrara con tesi in diritto penale intitolata "Diritto Penale Alimentare e Diritto Comunitario" con la votazione di 110/110 e la lode. Cultore della materia della cattedra di diritto penale dell'Università di Ferrara fino alla fine del 1995. Avvocato dal novembre 1998. Patrocinante in Cassazione. Collabora dal 1995 con lo Studio Legale Forte di Ferrara. Diritto agroalimentare (sicurezza alimentare e informazioni ai consumatori), diritto comunitario, pratiche commerciali scorrette, concorrenza sleale, implementazione modelli organizzativi ex D.lgs. 231/01, governance aziendale, due diligence, sostenibilità.



Componente di diversi Organismi di Vigilanza ai sensi del D.lgs. 231/01 e membro di Comitati di Appello presso enti di certificazione. Collabora con strutture private e pubbliche svolgendo corsi di formazione, convegni e seminari. Scrive sulle principali riviste del settore alimentare. Intrattiene rapporti con le principali associazioni di categoria sia livello nazionale che locale. Ha contribuito alla redazione di: Codice degli alimenti. 500 norme italiane ed europee. La Tribuna, 2019 Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari - legislazione, commenti e casi pratici, EPC libri, 2009. Leggi e norme della filiera ortofrutticola. Le responsabilità degli operatori. Aspetti penali, civili e amministrativi, a cura di Gaetano Forte, Ed. agricole, 2006.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Iscrizione al corso online

Euro 469,00 + IVA (se dovuta)

SOGGETTI PRIVATI: 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 coordinate:

Conto corrente bancario IBAN: IT 74 R 08995 24207 000000092212 intestato ad Accademia Europea Formazione S.R.L. c/o Riviera Banca Credito Cooperativo di Rimini e Gradara, filiale di Rimini (RN).

ENTI PUBBLICI: 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), con impegno a trasmettere la lettera d'ordine/determina recanti i dati per la fatturazione elettronica.

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

Non è necessaria l'acquisizione del codice SMART/CIG trattandosi di partecipazione di un dipendente/consigliere ad un seminario o convegno (cfr. Linee Guida tracciabilità dei flussi ANAC).

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 ed 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 13,00 al numero di cell. 333 2430327.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

PER ISCRIVERSI:

[CLICCA QUI](#)

Procedendo all'iscrizione, verrà perfezionata l'adesione al webinar 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.