



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

10 giugno 14,30 - 17,30

17 giugno 14,30 - 17,30

24 giugno 14,30 - 17,30

PROGRAMMA DEL CORSO

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 introdotta con Reg. UE 382/202, anche alla luce della comunicazione della Commissione UE 355/2022, che impone all'OSA una rivalutazione dell'interna organizzazione al fine di sviluppare un sistema culturale e di sensibilizzazione verso i temi della sicurezza alimentare. in vista della commercializzazione di prodotti sicuri.

Sarà analizzato il nuovo sistema di controlli ufficiali partendo dal Reg. Ue 625/2017 e scendendo alle norme nazionali quali, il D.lgs. 27/2021 che hanno inciso profondamente sul precedente assetto.

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

Il corso prevede inoltre un modulo relativo alle responsabilità e al sistema sanzionatorio in caso di non conformità del prodotto alle norme di sicurezza alimentare nonché in caso di frode, tenendo in considerazione le novità introdotte dalla Riforma Cartabia.

Primo modulo webinar

10 giugno 2024 14.30- 17.30

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

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

Accademia Europea Società Cooperativa  
Via Circonvallazione Nuova, 57/C 47923 Rimini (RN)  
N. Rea RN 423969 P.IVA 04533430403  
Tel. 0541-448562 - 333-2430327  
Pec: [accademiaeuropa@pec.it](mailto:accademiaeuropa@pec.it)  
[www.accademiaeuropa.net](http://www.accademiaeuropa.net)



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 della norme volontarie  
I Controlli ufficiali ed il sistema sanzionatorio.  
L'istituto della diffida come possibile strumento di gestione delle non conformità.

#### Secondo modulo webinar

17 giugno 2024 14,30- 17,30

Avv. Gaetano Forte

I controlli ufficiali: i nuovi istituti della controperizia, controversia e la diffida  
decreto legislativo 27/2021 di attuazione del Reg. 2017/625

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.

#### Terzo modulo webinar

24 giugno 14,30- 17,30

Avv. Gaetano Forte

**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.



## 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, dipendenti di enti pubblici e ai professionisti interessati alla materia.

## DOCENTI E RESPONSABILI SCIENTIFICI DEL CORSO

### 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.

Culture 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.

Scriva 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.

Accademia Europea Società Cooperativa  
Via Circonvallazione Nuova, 57/C 47923 Rimini (RN)  
N. Rea RN 423969 P.IVA 04533430403  
Tel. 0541-448562 - 333-2430327  
Pec: [accademiaeuropa@pec.it](mailto:accademiaeuropa@pec.it)  
[www.accademiaeuropa.net](http://www.accademiaeuropa.net)



## 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.

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Iscrizione al corso online composto da tre lezioni  
euro 399,00 +IVA

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). Le fatture emesse in esenzione IVA verrà addebitato il costo del bollo virtuale pari a € 2,00.

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 una mail diversa per ogni partecipante).

Con l'iscrizione al corso potranno essere opzionate le adesioni ai vari moduli formativi. 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.

La mancata partecipazione al webinar non sarà rimborsata ed 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

#### MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

[URL di iscrizione:](#)

[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 alla mail indicata il link di collegamento al webinar.