

**Codice: AL 03**

**Titolo: Applicazione della legislazione alimentare in Italia dopo il d. lgs. 193/2007. Regole giuridiche, incertezze e approcci di risk management**

**Descrizione:**

Con il termine legislazione alimentare si indica oramai un autonomo comparto normativo dotato di propri principi, regole ed autorità, frutto di un originale connubio tra armonizzazione comunitaria e diritto interno (penale, amministrativo, commerciale ecc.) da un lato, e conoscenze scientifiche dall'altro.

Il corso affronta in modo dialettico le criticità attuali che un operatore del settore deve gestire per garantire la conformità alla legislazione alimentare. Si analizzeranno i più recenti interventi legislativi (d.lgs. n. 193/2007, in tema di controllo e sanzioni, e il d.lgs. n. 194/2008, in tema di tariffe del controllo ufficiale), i progetti di riforma in discussione (ad esempio la nuova disciplina sulle informazioni al consumatore alimentare) e i nuovi orientamenti giurisprudenziali sul fronte della responsabilità penale, amministrativa e civile.

Particolare attenzione sarà dedicata al d.lgs. 193/2007 che ha individuato le autorità competenti nell'ambito del pacchetto igiene, stabilito le nuove sanzioni amministrative e abrogato intere discipline di settore (carni, uova, latte ecc.), lasciando però aperti diversi interrogativi sulla disciplina nazionale ancora applicabile, le altre autorità competenti in base a leggi precedenti e, soprattutto, la corretta interpretazione delle nuove sanzioni (art. 6 d.lgs. n. 193/2007). Verrà analizzato anche il d.lgs. n. 194/2008 che, recependo i principi generali del reg. 882/04/CE, fornisce la disciplina attuativa per la riscossione delle tariffe del controllo ufficiale: una piccola rivoluzione copernicana che rende ancora più manifesta l'importanza della conformità dell'OSA alla legislazione alimentare (più conformità implica meno controlli). Si svolgerà una riflessione sul ruolo dell'HACCP e le altre buone prassi tese a raggiungere il maggior grado di conformità alla legislazione alimentare..

**Obiettivi:**

Obiettivo del corso è quello di fornire gli strumenti di base per la corretta interpretazione ed applicazione delle disposizioni della legislazione alimentare. Il corso mira inoltre a fornire evidenza della utilità di un approccio preventivo di gestione della conformità legale del processo e del prodotto alimentare.

**Destinatari:**

Titolari di aziende del settore agroalimentare, responsabili di sistema di gestione per la sicurezza igienica degli alimenti, responsabili sistema qualità, responsabili controllo qualità, altro personale.

**Prerequisiti:** Nessuno.

**Attestato:** A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza.



## SCHEDA CORSO



### **Programma:**

- L'abc del diritto comunitario
- Fonti e ambiti della legislazione alimentare
- Il rapporto tra OSA e controllo ufficiale
- La non conformità: tra sanzioni e azioni correttive
- Il d.lgs. 193/2007 e 194/2008: quali autorità competenti?; Quali discipline nazionali sono ancora in vigore; chiavi di lettura del nuovo quadro di vigilanza e sanzionatorio;
- OSA: quali responsabilità?
- Il ruolo dell'HACCP (a proposito di una recente sentenza della Cassazione Penale)
- L'etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari: stato dell'arte e novità del futuro regolamento sul labelling
- I contratti e la responsabilità civile
- OSA e obblighi di conformità: quale approccio?

**Durata:** 1 giorno.

**Docenti:** avv. Daniele Pisanello

**Calendario 2010:** 22 aprile 2010

**Costi (listino 2010):** Soci AICQ : € 230,00 + IVA 20%; non soci AICQ: € 350,00 + IVA 20%