

LA NORMATIVA EUROPEA ED ITALIANA SUI MOCA, I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Le sanzioni di cui al D.L. n. 29/2017

Giovedì 29 giugno 2017 - ore 16.00

Sala Convegni Apindustria - via F. Lippi n. 30 - Brescia

La disciplina comunitaria ed italiana in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti ed il recente Decreto Legislativo 10 febbraio 2017 n. 29, entrato in vigore il 2 aprile per introdurre la disciplina sanzionatoria, sono al centro del seminario proposto da Apindustria. Il tema, affrontato da esperti sul piano tecnico e legale, è di sicuro interesse per tutte le aziende che producono o trasformano alimenti, per le imprese produttrici di macchinari destinati al contatto con essi, chi realizza packaging, costruisce arredi e mobili destinati a contenere alimenti, produttori di posate, casalinghi, pentole, elettrodomestici che entrano in contatto con alimenti.

Programma

Ore 15.45 *Accoglienza e registrazione partecipanti*

Ore 16.00 *Saluti e introduzione*

Marco Mariotti – Vice Presidente Vicario Apindustria Brescia

Ore 16.15 *Introduzione ed inquadramento della tematica*

Enrica Senini – Avvocato esperto in diritto alimentare

Ore 16.45 Reg. CE n. 1935/2004 (Regolamento Quadro sui MOCA) e brevi cenni ai singoli materiali con le leggi di riferimento Nazionali e Europee

Elena Foglia – AQM srl – Tecnico di Laboratorio Chimico e Microbiologico

Ore 17.15 *Le nuove sanzioni: le novità del DL n. 29/2017 - Cenni ad alcuni aspetti pratici non disciplinati dalla normativa*

Enrica Senini – Avvocato esperto in diritto alimentare

Ore 17.45 *Il Regolamento CE n. 2023/2006: le buone pratiche di fabbricazione dei materiali a contatto con gli alimenti*

Silvia Pedrazzi – AQM srl – Dottoressa in Biologia applicata alle scienze della nutrizione umana, master quality nei sistemi di gestione integrati qualità, sicurezza e ambiente, implementazione di sistemi GMP

Ore 18.15 *Dibattito e chiusura lavori*