

IVG

“Olio e prodotti sott’olio: un’etichetta trasparente”: seminario ad Albenga

di **Redazione**

23 Ottobre 2015 - 11:42



Albenga. In questi giorni di “bacchiatura”, ovvero di raccolta delle olive con le tradizionali reti gialle, anche i produttori dell’oro “verde” ligure, come tutti i produttori dei diversi settori alimentari, devono confrontarsi con le nuove regole sull’etichettatura stabilito dal regolamento comunitario UE N. 1169/2011 , entrato ufficialmente in vigore lo scorso 13 dicembre.

Per spiegare la normativa del settore su olio e prodotti sotto’olio, il 3 novembre, dalle 9 alle 16.30, Labcam srl, il Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio di Savona, organizza, con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, nella propria sede di Albenga in Regione Rollo 98, il seminario “Costruire l’etichetta dei prodotti

alimentari. La normativa di settore nel contesto del regolamento comunitario: olio e sott'olio".

"Il seminario - spiega Luca Medini, direttore del Labcam srl - rappresenta un momento di informazione e approfondimento, rivolto alle imprese del settore oleario per capire meglio la specificità degli argomenti trattati nel Regolamento UE N. 1169/2011 e la ricaduta sull'attività quotidiana degli interessati. Una sessione, inoltre, sarà dedicata all'elaborazione di etichette con il coinvolgimento dei partecipanti al corso. Gli argomenti saranno trattati da esperti del settore tra cui professionisti che da anni operano in ambito di controlli e sicurezza alimentare che aiuteranno i partecipanti a fugare eventuali dubbi e a evitare errori".

Il seminario è organizzato in collaborazione con l'ordine dei dottori agronomi e dottori forestali di Genova e Savona e con l'ordine dei Tecnologi alimentari di Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta.

"Per poter etichettare un prodotto alimentare - spiega Medini - è necessario tener conto di un complesso panorama legislativo in continua evoluzione che deve osservare non solo il regolamento comunitario, ma anche disposizioni di indicazioni obbligatorie per particolari tipologie di alimenti in alcuni Stati membri dell'Unione. Il seminario su olio e i suoi prodotti ha lo scopo di fornire alle imprese e ai professionisti del settore oleario tutti gli strumenti necessari per etichettare i prodotti della filiera".

Proprio per aiutare le aziende a interpretare correttamente la normativa, dal 1° febbraio Labcam srl ha attivato uno sportello di primo orientamento attraverso il quale sarà possibile ottenere informazioni di carattere generale, ma anche accedere al servizio tecnico di realizzazione di un'etichetta in bozza. "Un servizio di facile accesso che semplifica la vita delle imprese e nel contempo dà loro tutti gli strumenti per orientarsi tra le norme in vigore, per potersi quindi proporre sul mercato interno e su quelli internazionali" dice Medini.