

ONLY FOOD

17 MODULI

OSA REGULATORY SPECIALIST

**MASTER DI SPECIALIZZAZIONE
IN DIRITTO ALIMENTARE PER OSA**
[Operatore del Settore Alimentare]

OBIETTIVI FORMATIVI

Il master si pone obiettivi formativi e qualificanti per la figura professionale dell'OSA - Operatore del Settore Alimentare, ai fini delle conoscenze legislative sottese al "Diritto Alimentare".

L'OSA, disciplinato dal regolamento 178/2002/CE, è la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo. Il master si propone di consolidare e nel contempo implementare le conoscenze in campo legislativo e regolatorio proprie del settore alimentare e indispensabili nelle attività lavorative di competenza dell'OSA, quasi sempre identificato in una persona fisica.

**! E' POSSIBILE
PARTECIPARE
ANCHE
A SINGOLI
MODULI**



PARTECIPA **ON LINE,**
IN UFFICIO O DOVE VUOI

GEN • MAG 2025

CLICCA QUI PER ACCEDERE
AL CALENDARIO COMPLETO

CON IL PATROCINIO DI



WWW.AIFLE.IT

PROMOSSO DA



PACKAGING MEETING
CONSULENZA & FORMAZIONE

VIA COSIMO DEL FANTE 10
20122 MILANO

WWW.PACKAGINGMEETING.IT



17 MODULI

L'OSA, se preparato nei principali aspetti regolatori che caratterizzano la filiera food, costituisce una figura fondamentale all'interno delle aziende che producono e commercializzano alimenti.

L'OSA dovrà essere qualificato affinché sia in grado di garantire l'applicazione puntuale e corretta della legislazione alimentare, nella sua più ampia accezione.

Il master offre un esclusivo supporto formativo all'OSA che intenda raggiungere adeguate competenze nelle materie regolatorie e legislative per quanto riguarda le seguenti tematiche:

- conoscenza approfondita della legislazione nazionale ed europea sugli alimenti, capacità di ricerca e interpretazione della legislazione di riferimento;
- adeguate competenze per redigere la documentazione attinente la legislazione alimentare: manuali, procedure, schede tecniche, dichiarazioni di conformità, etichettatura, claim, ecc.;
- capacità di gestire le problematiche tecnico-scientifiche connesse agli aspetti legislativi: dalle prove di laboratorio ai dossier scientifici;
- capacità di applicare e gestire le disposizioni del diritto alimentare per quanto attiene la sicurezza dell'alimento dalla sua igienicità, salubrità fino alla qualità e alla lealtà verso il consumatore e i competitors,
- conoscenza degli aspetti giuridici concernenti le

responsabilità contrattuali ed extracontrattuali: responsabilità da prodotto.

DESTINATARI

Il master è rivolto a chi, dipendente dell'azienda, è delegato alla funzione: OSA; a chi, consulente esterno, è incaricato di tale funzione e a chi è responsabile o delegato di società, studio, o laboratorio a svolgere consulenza analoga alla funzione OSA.

TIMELINE

Il master è organizzato su 17 moduli formativi. Ogni modulo formativo prevede due ore e mezzo di lezione mirata in webinar.

TEST E ATTESTATO DI RICONOSCIMENTO

Packaging Meeting Srl rilascia un "attestato di riconoscimento" sull'esito formativo ai partecipanti che abbiano superato la prova scritta prevista al termine del master. È comunque necessario un indice di frequenza di almeno 14 moduli.

AL TERMINE DELL'ULTIMO MODULO CI SARÀ IL TEST
FINALE DALLE 12.30 ALLE 13.30.



20 GENNAIO [10.00 - 12.30] - MODULO 1

PARTE GENERALE

- Diritto agro-alimentare.
- Le fonti del diritto alimentare. Il diritto alimentare nell'ordinamento nazionale.
- Regolamento 178/2002/CE.
- Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.
- Campo di applicazione e definizione.

27 GENNAIO [10.00 - 12.30] - MODULO 2

INFORMAZIONI DEL CONSUMATORE

- Regolamento 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari tra indicazioni obbligatorie e volontarie.
- Etichettatura nutrizionale: dichiarazione nutrizionale e contenuti obbligatorio.

03 FEBBRAIO [10.00 - 12.30] - MODULO 3

DISCIPLINA MOCA - MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI

- Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Campo di applicazione - Definizioni - Requisiti generali per MOCA - Etichettatura - Dichiarazioni di conformità - Rintracciabilità.
- Disposizioni specifiche per materiali: alluminio, acciaio inox, carta e cartone, cellulosa rigenerata, ceramica, plastica, vetro, altri metalli, altri materiali.

10 FEBBRAIO [10.00 - 12.30] - MODULO 4

BREVETTI E MARCHI. DIRITTO INDUSTRIALE

- La tutela del prodotto alimentare tal quale e confezionato - Brevetto e Design.
- Altre forme di tutela. Marchio, diritto d'autore e concorrenza sleale.
- Cumulo delle licenze, licenze e casi pratici specifici della filiera food, anche su internet e e-commerce.

17 FEBBRAIO [10.00 - 12.30] - MODULO 5

DISCIPLINA METROLOGICA

- Legge 5 agosto 1981 n. 441 sulla vendita a peso netto delle merci e decreto di esecuzione.
- DM 21 dicembre 1984 Disciplina metrologica dei preimballaggi di tipo C.E.E.
- DPR 26 maggio 1980 n.391 Disciplina metrologica dei preimballaggi di tipo nazionale.
- Disciplina bottiglie recipienti-misura.

24 FEBBRAIO [10.00 - 12.30] - MODULO 6

ALIMENTI E REGIMI SPECIALI

- Regolamento (UE) n. 609/2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso.
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.
- Alimenti arricchiti. Integratori alimentari.

03 MARZO [10.00 - 12.30] - MODULO 7

CLAIM NUTRIZIONALI E SALUTISTICI

- Regolamento (CE) N. 1924/2006 del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.
- Claim nutrizionali e salutistici sui prodotti alimentari.
- Principi generali sottesi ai claim.
- Condizioni per l'uso delle indicazioni nutrizionali e salutistiche.

10 MARZO [10.00 - 12.30] - MODULO 8

CONTROLLI UFFICIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Regolamento (UE) 2017/625 DE relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

17 MARZO [10.00 - 12.30] - MODULO 9

SANZIONI

- Diffide e sanzioni amministrative. Cosa sono, le regole procedurali e come difendersi.
- Atti cautelari: le principali forme di sequestro.
- Azioni di tutela aziendale.
- Utili insegnamenti operativi da alcuni case history.

24 MARZO [10.00 - 12.30] - MODULO 10

RESPONSABILITÀ CONTRATTUALI E EXTRA CONTRATTUALI

- Approvvigionamento dell'industria alimentare conformità delle merci e responsabilità.
- Contratti nella filiera alimentare, negoziazione e responsabilità precontrattuale dell'impresa, conclusione del contratto: modalità e condizioni.
- Tipi di contratto.
- Responsabilità extra contrattuale. Responsabilità da prodotto difettoso.

31 MARZO [10.00 - 12.30] - MODULO 11

REGIMI DI QUALITÀ E DISCIPLINA BIO

- La nuova disciplina delle indicazioni geografiche nelle filiere alimentari (Regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose

PROGRAMMA - GEN • MAG 2025

e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità).

- La disciplina della agricoltura biologica e dei prodotti alimentari biologici: Regolamento (UE) 2018/848 e il decreto legislativo n. 148/2023.
- Garanzie e del controllo ufficiale e responsabilità degli operatori del settore alimentare.

07 APRILE [10.00 - 12.30] - MODULO 12

ALLERTA

- Regolamento 178/2002/CE e procedure nel campo della sicurezza alimentare. Gestione delle crisi e situazioni di emergenza per i prodotti alimentari. Aspetti organizzativi, procedurali e di valutazione del rischio in materia di allerta rapida in UE e in Italia: Linea guida del Ministero della Salute (ed. 2016).
- Contenzioso giudiziario a livello comunitario associato ad alcuni aspetti del sistema RASFF.
- Connessione fra notifiche RASFF e responsabilità penali degli operatori delle aziende della filiera.

14 APRILE [10.00 - 12.30] - MODULO 13

PACCHETTO IGIENE

- Regolamento (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti.
- Regolamento (CE) N. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti.
- Responsabilità per la sicurezza degli alimenti a carico all'operatore del settore alimentare.
- Regole per la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria.
- Principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica.

06 MAGGIO [10.00 - 12.30] - MODULO 14

REGOLE DI COMUNICAZIONE

- Art. 7 Regolamento UE 1169/2011.
- D.lgs. 206/2005 - Codice del Consumo.
- Le Autorità competenti: ICQRF, AGCM e IAP.
- Case study.
- Focus digital ed influencer marketing.
- Focus green claims.
- Focus recensioni e prezzi.

12 MAGGIO [10.00 - 12.30] - MODULO 15

ADDITIVI E AROMI

- Regolamento (CE) n. 1333/2008 del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari.
- Regolamento (CE) n. 1334/2008 del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.
- Definizioni, elenchi comunitari, regole d'impiego negli alimenti ed etichettatura.

19 MAGGIO [10.00 - 12.30] - MODULO 16

DISCIPLINA DOGANALE

- Classificazione doganale delle merci: Sistema Armonizzato, Nomenclatura combinata, Taric, Informazioni Tariffarie Vincolanti (ITV).
- Origine non preferenziale delle merci: prodotti interamente ottenuti, lavorazione e trasformazione sostanziale, etichettatura "made in Italy".
- Origine preferenziale delle merci: regole di origine e mezzi di prova, esportatore autorizzato e sistema REX, dichiarazione del fornitore, Informazioni vincolanti sull'origine (IVO).
- Valore delle merci: criteri per la determinazione del valore in dogana, daziabilità delle royalties.

26 MAGGIO [10.00 - 12.30] - MODULO 17

RIFIUTI E SETTORE ALIMENTARE

- I residui del settore alimentare: il cibo/rifiuto, i rifiuti prodotti nella lavorazione del cibo, gli imballaggi.
- Il cibo/rifiuto e la legge n.166 del 19 agosto 2016.
- Lo smaltimento degli imballaggi, la direttiva 94/62/CE, compostabilità e biodegradabilità e le problematiche applicative.
- Prospettiva comparatistica. Focus nazionali: la nuova legge tedesca e il sistema OPRL in UK.

TEST [12.30 - 13.30]

DOCENTI

- Aldrigo Daniela
Istituto Italiano Imballaggio
- Avv. Andreis Giorgia - *Studio Avvocato Andreis e Associati*
- Avv. Barbieri Cristina
Studio Barbieri Onde Savoini
- Avv. Bianco Emanuela
Studio Legale Saglietti Bianco
- Avv. Bonini Bianca
Avvocati per l'Impresa
- Avv. Brusa Beatrice
Logos Avvocati Associati
- Avv. Brusa Fabio
Logos Avvocati Associati
- Avv. Fiumara Antonio - *Studio Avvocato Andreis e Associati*
- Avv. Forte Gaetano - *Studio Legale Avv. Gaetano Forte*
- Gallio Rossella
Avvocati per l'Impresa
- Avv. Gonzaga Silvia
Logos Avvocati Associati
- Avv. Marinuzzi Chiara
Studio Legale Avv. Gaetano Forte
- Nociti Maria Zemira
Istituto Italiano Imballaggio
- Avv. Pisanello Daniele
Lex Alimentaria Studio Legale
- Avv. Uva Teodora
Avvocati per l'Impresa

1 INFORMAZIONI E CONDIZIONI GENERALI

SEDE. Il master si svolgerà esclusivamente in modalità webinar.

ORARI E DATE. Il master si svolgerà **da gennaio a maggio 2025** secondo le date e gli orari riportati nelle pagine del programma - Vedi modalità al punto 4.

ISCRIZIONI. Le iscrizioni chiuderanno, comunque, il 17 gennaio 2025.

TEST E ATTESTATO DI RICONOSCIMENTO. Packaging Meeting Srl rilascia un "diploma" che attesta l'esito formativo ai partecipanti che abbiano superato la prova scritta prevista al termine del master. È comunque necessario un indice di frequenza di almeno 14 moduli. I partecipanti via webinar dovranno inviare entro 60 minuti dalla fine del master il test compilato all'indirizzo mail: convegni@packagingmeeting.it

MATERIALE DIDATTICO. Ai partecipanti saranno consegnate le relazioni presentate dai docenti del master.

2 QUOTE A PERSONA PER MASTER

€ 1.900,00 + IVA

€ 1.300,00 + IVA - Associati AIFLE

Easy Access Only Food - GRATIS 1 partecipante

QUOTE A PERSONA PER MODULO

€ 290,00 + IVA

€ 190,00 + IVA - Associati AIFLE

Easy Access Only Food - GRATIS 1 partecipante

3 PAGAMENTO

Anticipato a mezzo **bonifico bancario** a favore di Packaging Meeting Srl Consulenza & Formazione - Banca Generali Spa - Private Banking Milano - Corso Italia 6 - IBAN: IT08U0307501603CC8000807376 - BIC: BGENIT2T - P.IVA e C.F.: 12464120158.

Con **carta di credito** su www.packagingmeeting.it previa registrazione al sito.

! N.B: PACKAGING MEETING SRL SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PROGRAMMA ANCHE DURANTE IL SUO SVOLGIMENTO

**SCHEDA
ISCRIZIONE**

DA COMPILARE IN ALTERNATIVA ALL'ACQUISTO ON-LINE

Inviare scheda iscrizione (*compilata e firmata*) + copia del bonifico a:
convegni@packagingmeeting.it

Compilare ogni singolo campo direttamente dal PDF

SOCIETÀ*

Via* Città* CAP* Prov*

Telefono* e-mail (per fatture)*

Posta certificata

Partita IVA* Cod. Fiscale*

CODICE DESTINATARIO UNIVOCO*

[*CAMPO OBBLIGATORIO]

Associato Aifle SÌ NO Easy Access Only Food

Partecipazione Master Partecipazione Modulo/i Indicare il numero corrispondente

Lette e accettate le "informazioni e condizioni generali" si richiede di iscrivere al master di specializzazione "OSA REGULATORY SPECIALIST" DA GENNAIO A MAGGIO 2025 - WEBINAR il seguente partecipante:

Nome e cognome Qualifica

E-mail partecipante

4 Modalità di disdetta/rimborso: ogni disdetta dovrà pervenire a Packaging Meeting Srl tramite e-mail entro **3 giorni lavorativi** prima della data di inizio. Si provvederà al rimborso della quota di iscrizione per disdette pervenute entro i tempi previsti. Nessun rimborso è previsto scaduti tali termini.

"I dati personali sono trattati ai sensi delle vigenti normative in materia di privacy. Informativa completa disponibile su: <https://www.packagingmeeting.it/web-policy-privacy/>".

Data Timbro e Firma

Si approvano specificatamente, ai sensi dell'art. 1341, 2° comma, Codice Civile, i seguenti punti 1, 2, 3, 4.

Data Timbro e Firma

Vostro numero d'ordine

