PDF

Aggiungi a Calendario Google

Data evento

da Mer, 6 Maggio, 2026 - 09:30

a Mer, 6 Maggio, 2026 - 12:00

Tipo evento

Corsi e Seminari

Campionamento ufficiale e controperizia nel settore alimentare

La Camera di Commercio di Firenze, con Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, in collaborazione con gli Enti del **Sistema Camerale** (Camere di commercio, Unioni regionali, aziende

speciali del territorio) aderenti al **Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti**, organizzano un webinar nazionale dedicato al campionamento ufficiale e alla controperizia

I prodotti alimentari vengono costantemente sottoposti al controllo ufficiale da parte di vari enti. Tali verifiche assicurano che gli alimenti siano conformi alle normative di sicurezza sanitaria lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione. Il campionamento rappresenta uno strumento fondamentale per garantire trasparenza, tracciabilità e validità dei controlli, soprattutto in ambito tecnico, ambientale e produttivo. Allo stesso tempo, la controperizia costituisce un diritto essenziale per tutelare le parti coinvolte, assicurando un confronto tecnico indipendente e la verifica dei risultati ottenuti.

Il webinar offre una panoramica pratica e aggiornata sulle normative, le responsabilità e le migliori pratiche legate al campionamento ufficiale e alla controperizia, fornendo ai professionisti gli strumenti necessari per operare in modo consapevole e conforme alle disposizioni.

Programma

9:30 Apertura dei lavori

Salvatore Capozzolo, *Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino*

9:45 **La procedura di controperizia e controversia ai sensi del D.lgs. 27/21**

Teodora Uva, *Studio Legale Avvocati per l'impresa*

10:15 **Il ruolo dell'Autorità: prelevamento, valutazione della documentazione prodotta dall'Osa e notizia di reato**

Enzo Stassi, *Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Asl Città di Torino*

10:45 **Le analisi ufficiali alla luce del Dlgs 27/21: il ruolo dell'Izs**

Guido Finazzi, *Istituto Zooprofilattico sperimentale Lombardia ed Emilia-Romagna*

11:15 **Gli strumenti a disposizione dell'OSA in controperizia: dall'esame documentale all'analisi di laboratorio e casi pratici**

Leonardo De Ruvo, *Safe and Project Srl*

11:40 **L'esperienza della GDO e il rapporto con i fornitori**

Marco Grosso, *Responsabile sicurezza e qualità alimentare Dimar S.p.a.*

12:00 Q&A e conclusione lavori

Note Organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Teams è gratuita previa iscrizione online.

I partecipanti riceveranno una mail con le istruzioni per accedere all'evento.

Il webinar è accreditato dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti**.

Scarica il programma

Iscriviti alla nostra mailing list per avere informazioni sulle nostre iniziative, i servizi e i contributi e per ricevere la newsletter Cameranews.

Contatti

Sportello Etichettatura

Indirizzo

Piazza dei Giudici, 3 - 50122 Firenze

Telefono

055.23.92.147

Email

etichettatura@fi.camcom.it

Orari

su appuntamento dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 15.00

Ultima modifica

Lun 20 Apr, 2026

Condividi

Reti Sociali