

Alimenti confezionati, diventa obbligatoria l'etichetta nutrizionale

Da oggi i prodotti preimballati dovranno essere corredati dalle informazioni sul contenuto calorico e dei principali nutrienti. Dal responsabile dell'area Gestionale dell'Ascom la guida alle novità e alle esclusioni

Gelato, al Sigep convegno sulle novità dell'etichettatura

Nel calendario degli appuntamenti organizzati dai Maestri della Gelateria Italiana al Sigep (in programma a Rimini dal 23 al 27 gennaio) c'è anche un convegno su gelato e salute, in particolare sulle informazioni obbligatorie e volontarie sugli alimenti previste dalla normativa europea per i prodotti non preimballati (UE 1169/2011).

Si terrà lunedì 25 gennaio alle ore 14.30 nella Sala Tiglio 1 padiglione A6 ed è realizzato con il supporto del Ministero della Sanità e la collaborazione di Roberta De Sanctis, biologa nutrizionista e PhD, consulente scientifico dell'iniziativa che fa parte del progetto "La salute vien mangiando... gelati".

L'obiettivo dell'incontro è duplice: da un lato dare dei chiarimenti sia agli addetti ai lavori che vendono al pubblico

sia a quanti vendono B2B, fornendo un prontuario per capire le disposizioni europee e nazionali senza incorrere in sanzioni, dall'altro offrire spunti di riflessione e un momento di reciproca condivisione delle modalità di utilizzo di questa normativa.

Partecipano

- Candida Pelizzoli, gelatiere dell'Associazione Maestri della Gelateria Italiana, docente di tecnica e produzione del gelato artigianale presso la Scuola Italiana di Gelateria
- Roberta De Sanctis, biologa nutrizionista e consulente per l'associazione Maestri della Gelateria Italiana
- Salvatore Cannavò, dirigente tecnico dei laboratori di ricerca e sviluppo e controllo qualità di aziende del settore gelateria-pasticceria
- Roberto Copparoni, dirigente medico della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ministero della Sanità
- Roger Nanni, coordinatore Unità Operativa Igiene, Alimenti e Nutrizione Ausl Romagna