



ORDINE DEI  
TECNOLOGI ALIMENTARI  
CAMPANIA E LAZIO

## “AD UN PASSO DALL’APPLICAZIONE DEL REG. N. 625/17: IL RUOLO E LE RESPONSABILITÀ DEI PROFESSIONISTI”

**RELATORE AVV. FRANCESCO AVERSANO**

PRESSO IL “RAMADA NAPLES HOTEL”  
VIA GALILEO FERRARIS N°40 - 80142 NAPOLI

**Sabato, 16 novembre 2019**

*sessione mattina Ore 9.15 – 13.15*

*sessione pomeriggio Ore 14.15 – 16.15*

### PRESENTAZIONE DEL CORSO

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio con la collaborazione dell'Avv. Francesco Aversano, esperto in legislazione alimentare, organizza un corso formativo dal titolo “Ad un passo dall’applicazione del Reg. N° 625/17: il ruolo e le responsabilità dei professionisti”.

Il 14 dicembre 2019 entra in vigore il Reg. UE 625/2017 che abroga due fondamentali regolamenti del pacchetto igiene in vigore da più di dieci anni, il Reg. CE 882/04 e il Reg. CE 854/04.

L’intero quadro normativo relativo ai controlli ufficiali è ora disciplinato dal Reg. UE 625/2017 che, oltre ai suddetti regolamenti, ha abrogato e modificato decine di norme con l’intento di fornire un testo unico in tema di controlli ufficiali.

### DESTINATARI

Tecnologi Alimentari, Responsabili Assicurazione Qualità, Responsabili Commerciali, Responsabili Marketing e Comunicazione, Responsabili Aziende Alimentari, Uffici Legali Aziendali.

### Relatore: Avv. Francesco Aversano

Esperto in diritto alimentare. Cassazionista e consulente in food law. Attività di formazione svolta presso enti pubblici ed aziende private.

Dottore di ricerca presso l’Università di Pisa, ha insegnato a contratto presso le Università di Milano, Napoli, Cassino e della Basilicata.

Docente in Master e Corsi di aggiornamento professionale.

### PROGRAMMA

Il corso è strutturato in due moduli e sarà indicativamente così organizzato:

#### Sessione mattutina:

- |           |  |
|-----------|--|
| ore 08.45 | registrazione partecipanti   |
| ore 09.15 | inizio corso: i principi della normativa europea e nazionale in tema di controlli agroalimentari |
| ore 09.45 | Riforma dei controlli e altre “attività ufficiali”   |
| ore 10.15 | Analisi delle definizioni del reg. n. 625/17   |
| ore 10.45 | Oggetto e ambito di applicazione del provvedimento   |
| ore 11.00 | Metodi e tecniche per i nuovi controlli ufficiali  |
| ore 11.15 | coffee break   |



ORDINE DEI  
TECNOLOGI ALIMENTARI  
CAMPANIA E LAZIO

- ore 11.30 Ruolo e funzioni del personale addetto ai controlli
- ore 12.00 Responsabilità dell'addetto al controllo ufficiale
- ore 12.15 Adempimenti dell'OSA e garanzie difensive
- ore 12.45 Diritto di ricorso – Controperizia
- ore 13.15 pausa pranzo
- sessione pomeridiana:**
- ore 14.15 Rimodulazione delle procedure di Autocontrollo
- ore 14.45 Ruolo del Consulente d'impresa
- ore 15.00 Sistema di rating
- ore 15.15 Azioni nei casi sospetti e di non conformità
- ore 15.30 Blocco ufficiale - sequestri amministrativi e penali
- ore 15.45 Il collegato profilo delle sanzioni: illecito profitto e sistema amministrativo-penale
- ore 16.00 Discussione di casi pratici e della giurisprudenza del settore
- ore 16.15 chiusura dei lavori

#### **ATTESTATO**

Al Termine del Corso verrà rilasciato ai partecipanti un Attestato di frequenza.

Al vaglio del Consiglio Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il riconoscimento dei crediti formativi professionali.

Per ragioni organizzative si prega di confermare la propria adesione via email all'indirizzo [segreteria@otacl.it](mailto:segreteria@otacl.it); allegando il format sottostante compilato in ogni sua parte.

#### **QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

€ 35,00 (senza applicazione IVA) - quota prevista per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine professionale;

€ 50,00 + IVA al 22% - quota riservata ai partecipanti esterni.



ORDINE DEI  
TECNOLOGI ALIMENTARI  
CAMPANIA E LAZIO

## “AD UN PASSO DALL’APPLICAZIONE DEL REG. N. 625/17: IL RUOLO E LE RESPONSABILITÀ DEI PROFESSIONISTI”

**RELATORE AVV. FRANCESCO AVERSANO**

**PRESSO IL “RAMADA NAPLES HOTEL” VIA GALILEO FERRARIS N°40 - 80142 NAPOLI**

**Sabato, 16 novembre 2019**  
*sessione mattina Ore 9.15 – 13.15*  
*sessione pomeriggio Ore 14.15 – 16.15*

### DATI PER L’ISCRIZIONE

(Nome e Cognome)

(indirizzo)

(cap / città / prov)

(p.iva / codice fiscale)

(telefono / fax / e-mail)

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- € 35,00 (senza applicazione IVA) - quota riservata ai Tecnologi Alimentari iscritti all’Ordine professionale;
- € 50,00 + IVA al 22% - quota prevista per i partecipanti esterni;

### SEDE DEL CORSO

PRESSO IL “RAMADA NAPLES HOTEL” VIA GALILEO FERRARIS N°40 - 80142 NAPOLI

### MODALITA’ DI ISCRIZIONE

Compilare ed inviare il presente modulo all’indirizzo mail [segreteria@otacl.it](mailto:segreteria@otacl.it)

### MODALITA’ DI PAGAMENTO

La quota di partecipazione deve essere versata prima dell’inizio dell’evento formativo a mezzo Bonifico bancario intestato a:  
Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio - Banca Popolare dell’Emilia Romagna - Filiale di Torre del Greco (Na)  
IBAN – IT 92 W 05387 40300 000001332304  
causale: “Cognome e Nome – specifica corso”  
la ricevuta di versamento dovrà essere inviata all’indirizzo e-mail: [segreteria@otacl.it](mailto:segreteria@otacl.it)

### TERMINI E CONDIZIONI

Eventuali variazioni della sede del corso saranno comunicati prima dalla data di realizzazione dell’evento formativo; si declina ogni responsabilità o addebito di spese all’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio per eventuali variazioni di sede.  
L’evento formativo avrà luogo solo al raggiungimento di un numero congruo di partecipanti, per dare la possibilità all’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio di sostenere le spese di noleggio delle aule e attrezzature, varie ed eventuali.  
La rinuncia alla partecipazione dà diritto alla restituzione della quota versata a condizione che la comunicazione avvenga in forma scritta contenente le motivazioni, questa deve pervenire prima dalla data d’inizio dell’evento formativo. Alla quota versata e restituita saranno sottratte le spese bancarie a carico dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio relativamente al rimborso eseguito.

### INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY

In riferimento al D.Lgs. n. 196/03 sulla tutela della privacy, Vi comunichiamo quanto segue:

1. I dati da Voi forniti verranno utilizzati al fine di registrare la Vostra partecipazione al Corso e saranno inseriti in una nostra banca dati informatica relativa ai clienti delle attività formative.
2. I dati vengono richiesti ai fini della corretta regolarizzazione della Vostra iscrizione e per l'emissione della relativa fattura.
3. I dati non saranno oggetto di diffusione ma potranno essere utilizzati per informarvi su ulteriori attività dell’OTACL
4. Il titolare del trattamento è L’Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio

Con la sottoscrizione della presente l’interessato fornisce il consenso all’invio di comunicazioni commerciali ai sensi dell’art. 130 n. 1 (D.Lgs. n. 196/03). L’interessato può esercitare i diritti di cui all’art. 7 del citato Decreto (richiesta di cancellazione, integrazione modificazione dei dati, ecc.).

Napoli, li \_\_/\_\_/\_\_

Firma