

21/01/2011	L'INFORMAZIONE DI PARMA	ESTRATTO P.
<p>Per le imprese alimentari</p> <h2><b>Aromi ed enzimi, cambiano le regole</b></h2> <h3><b>Seminario della Confapi</b></h3> <p>Nuovo appuntamento di formazione per gli operatori dell'industria alimentare: UnionAlimentari-Confapi promuove per il 10 febbraio un seminario che si svolgerà presso Apindustria Verona. Al centro del momento formativo, la nuova normativa relativa agli aromi (Reg. CE 1334/2008) ed i cambiamenti che interverranno dal 20 gennaio 2011 con la rinnovata disciplina per l'impiego degli Aromi e di alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli e sugli alimenti; delineerà, inoltre, le novità in merito agli additivi, agli enzimi alimentari ed ai claims nutrizionali e salutistici. Il seminario si rivolge ai titolari e ai responsabili qualità dell'industria alimentare e sarà tenuto dall'esperto in legislazione alimentare, Giuseppe Maria Durazzo. Attraverso l'analisi della normativa, il seminario approfondirà le modifiche introdotte circa l'etichettatura, i nuovi aspetti procedurali e si focalizzerà sulle questioni pratiche per le imprese utilizzatrici. Inoltre, ipotizzerà i risvolti sanzionatori in caso di violazione delle norme in questione. Tutte le tematiche saranno affrontate tenendo conto delle tipologie d'impresa presenti in aula. Per informazioni ed iscrizioni, ci si può rivolgere a UnionAlimentari-Confapi (telefono 06 5121752), ma delucidazioni si possono ottenere anche attraverso la Confapi di Parma.</p>		
Argomento: Seminario Aromi	Pag. 01	