

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

Fax

NIF

Provincia

e-mail

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 934 501 262
Fax. 934 350 951

Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 935 561 233

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company

www.silliker.es



**Etiquetado alimentario:
Etiquetado, información nutricional,
declaraciones nutricionales y de
propiedades saludables**

Sede Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker@silliker.es

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA



CURSO

Etiquetado alimentario

Sevilla, 24 y 25 de octubre de 2012

*Etiquetado alimentario:
Etiquetado, información nutricional, declaraciones
nutricionales y de propiedades saludables*

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company

INTRODUCCIÓN

Las normas que regulan el etiquetado de los alimentos se encuentran en un proceso de permanente actualización, por lo que confeccionar una etiqueta es una tarea compleja.

Recientemente se ha publicado el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que viene a sustituir a la norma general de etiquetado (Real Decreto 1334/1999) y a la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (Real Decreto 930/1992) y supone un cambio sustancial en algunos aspectos de las etiquetas de los alimentos.

Además del nuevo reglamento, para la confección del etiquetado de los productos alimenticios, deben tenerse en cuenta las disposiciones estatales y comunitarias que aplican a los productos, por ejemplo: normas específicas, disposiciones relativas al código del lote, la altura mínima de los dígitos del peso neto, las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, los Organismos Modificados Genéticamente (OMG), la denominación de venta u otros elementos específicos del etiquetado.

El curso presenta en profundidad los requisitos mínimos legales que deben cumplir el etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios, así como las indicaciones que pueden figurar facultativamente en las etiquetas.

OBJETIVOS

Dar a conocer los requisitos mínimos legales aplicables al etiquetado de alimentos, así como la información nutricional y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que pueden utilizarse en las etiquetas de los productos alimenticios.

Dar a conocer la legislación vigente relativa al etiquetado de alimentos.

DIRIGIDO A

Directores, responsables y técnicos de: calidad, I+D, marketing, packaging, legal, category y product managers.

CONTENIDO

Marco legal

- Instrumentos legislativos: Reglamentos, Directivas, Real Decreto, Orden Ministerial, etc.
- Tipos de normas: horizontales y verticales.

Etiquetado de productos alimenticios

- Requisitos mínimos obligatorios
- Alérgenos
- OMG
- Otras menciones obligatorias

Etiquetado nutricional

- Información nutricional obligatoria
- Información nutricional voluntaria
- Repetición de la información nutricional en el campo visual principal
- Expresión de la información nutricional: % Ingestas de referencia

Declaraciones nutricionales y de salud

Futuras disposiciones legales

Casos prácticos

PROFESORADO

Celia Guadaña

Coordinadora de Consultoría de **SILLIKER**

Nuria Rodríguez

Coordinadora de etiquetado de **SILLIKER**

CELEBRACIÓN

24 y 25 de octubre de 2012, de 9:15 a 17:00 h
(12 horas lectivas)

HOTEL NH VIAPOL:

Balbino Marrón, núm. 9
41013 Sevilla

B Autobuses Tussam

759 y 984 Enramadilla (Ed.Viapol), 296 y 301 Eduardo Dato (frente San Bernardo)

 San Bernardo /  San Bernardo



INSCRIPCIONES

570 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).

Grupos de 3 ó más asistentes se aplicará un 20% de descuento. El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación. (<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número 93 263 26 46, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (**Nº cuenta de Catalunya Caixa: 2013 0755 60 02000-40336**).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual. SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

Plazo de finalización de la inscripción: 11 de octubre de 2012
Plazas limitadas