

Data: 8 Aprile 2026

Categoria: EEN, Eventi e Workshop

Campionamento ufficiale e controperizia nel settore alimentare – Webinar – Mercoledì, 6 maggio 2026 ore 9.30

Unioncamere Puglia, partner della rete Enterprise Europe Network, in collaborazione con le Camere di Commercio pugliesi e con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, organizza un webinar nazionale dedicato al campionamento ufficiale e alla controperizia.

I prodotti alimentari sono costantemente sottoposti a controlli ufficiali da parte degli enti competenti, al fine di garantire il rispetto delle normative in materia di sicurezza sanitaria lungo tutte le fasi della filiera: produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione. In questo contesto, il campionamento rappresenta uno strumento fondamentale per assicurare trasparenza, tracciabilità e validità dei controlli, in particolare negli ambiti tecnico, ambientale e produttivo. Parallelamente, la controperizia costituisce un diritto essenziale per la tutela delle parti coinvolte, permettendo un confronto tecnico indipendente e la verifica dei risultati analitici.

Il webinar offre una panoramica pratica e aggiornata sulle normative di riferimento, sulle responsabilità degli operatori e sulle migliori pratiche operative, fornendo ai professionisti strumenti concreti per operare in modo consapevole e conforme alle disposizioni vigenti.

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 al seguente link:
<https://events.teams.microsoft.com/event/ca672726-9ac6-49d1-b45f-73b7f108a3f9@6bc79307-413a-44db-94ef-c15800d55860>

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

Segreteria organizzativa

Unioncamere Puglia

Enterprise Europe Network

Tel. 080 2174581

een.puglia@unioncamerepuglia.it

-

Allegati

[20260506 Campionamento ufficiale locandina UPuglia287,0 KB](#)

Related Posts

- [Sostenibilità, territorio e tendenze nel settore turistico](#)
Venerdì 6 marzo 2026, a Brindisi, si è tenuto il workshop dedicato all'approfondimento delle dinamiche...
- [Webinar 13.06.2024 - Prodotti cosmetici. Normativa e opportunità per le imprese del settore](#)

Un focus rivolto a PMI e professionisti del settore, utile per mettere in contatto enti,...

- [Webinar Gratuiti - Etichettatura e Sicurezza Prodotti](#)

Organizzati da Unioncamere Puglia, partner della rete EEN, in collaborazione Lo Sportello Etichettatura e Sicurezza...