

Camera di Commercio
LecceAzienda Speciale
per i Servizi Reali alle Imprese

con il patrocinio



Campionamento ufficiale e controperizia nel settore alimentare

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 vengono costantemente sottoposti al controllo ufficiale da parte di vari enti. Tali verifiche assicurano che gli alimenti siano conformi alle normative di sicurezza sanitaria lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione. Il campionamento rappresenta uno strumento fondamentale per garantire trasparenza, tracciabilità e validità dei controlli, soprattutto in ambito tecnico, ambientale e produttivo. Allo stesso tempo, la controperizia costituisce un diritto essenziale per tutelare le parti coinvolte, assicurando un confronto tecnico indipendente e la verifica dei risultati ottenuti.

Il webinar offre una panoramica pratica e aggiornata sulle normative, le responsabilità e le migliori pratiche legate al campionamento ufficiale e alla controperizia, fornendo ai professionisti gli strumenti necessari per operare in modo consapevole e conforme alle disposizioni.

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

Mercoledì
6 maggio 2026
dalle 9:30 alle 12:00

Webinar Piattaforma Teams

a cura di
Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it

Segreteria organizzativa

CCIAA LECCE
Sportello Etichettatura
Tel. 0832 684291
etichettatura@le.camcom.it

CAMERA DI COMMERCIO
BARICAMERA DI COMMERCIO
BRINDISI-TARANTOCAMERA DI COMMERCIO
FOGGIACamera di Commercio
Lecce