

# Campionamento ufficiale e controperizia nel settore alimentare

## Obiettivi e destinatari

**Unioncamere** e le **Camere di Commercio dell' Emilia-Romagna**, nell'ambito delle attività della rete [Enterprise Europe Network](#), in collaborazione lo [Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti](#) organizzano un **webinar** 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  
**Dott. Leonardo De Ruvo**, Safe and Project Srl
- 11:40 L'esperienza della GDO e il rapporto con i fornitori  
**Dott. 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 del  
Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
tel. 011 6700 254  
[eventi@lab-to.camcom.it](mailto:eventi@lab-to.camcom.it)

## Per Informazioni

**Unioncamere Emilia-Romagna**  
Enterprise Europe network  
Email [simpler@rer.camcom.it](mailto:simpler@rer.camcom.it)  
Tel. 0516377034