CONVEGNO 2025

Qualità certificata e corretta indicazione degli allergeni

pubblici esercizi nell'unione

unibz

→ **Data: lunedì 24 novembre 2025** dalle 09.00 alle 12.30
→ **Luogo:** Bolzano, sede principale Unione (sala Accademia, pianoterra), via di Mezzo ai Piani 5.
→ **Organizzatori:** Gastronomia nell'Unione in collaborazione con la Libera Università di Bolzano (unibz).
→ **Lingue:** il convegno si svolgerà in parte in italiano e in parte in tedesco.
→ **Partecipazione:** gratuita – posti limitati – è richiesta l'iscrizione (gli associati Unione avranno la precedenza nell'assegnazione dei posti).
→ **Parcheggi:** sede principale Unione e piazza Don Guido Pedrotti (a pagamento)

ISCRIZIONE ENTRO GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE.

→ **online:** https://forms.office.com/e/3Z4q8JjsTp
→ o direttamente tramite il **QR-Code**

PROGRAMMA

ore 09.00 → Saluti istituzionali

→ **Sabine Mayr,** direttrice Unione
→ **Kurt Unterkofler,** presidente Gastronomia nell'Unione
→ **Prof. Emanuele Boselli,** direttore corso di laurea in scienze alimentari ed enogastronomiche, unibz

ore 09.15 → Disciplina di DOP e IGP e loro protezione

→ **Relatore: prof. Matteo Ferrari,** docente diritto agroalimentare, unibz

Contenuti: introduzione normativa, tutela giuridica delle denominazioni, uso nei menù e nei prodotti composti, evocazione e imitazione, casi pratici e giurisprudenza UE.

unione-bz.it/**pubblici-esercizi**

CONVEGNO 2025

Qualità certificata e corretta indicazione degli allergeni

pubblici esercizi nell'unione

unibz

ore 9.35 → Allergie e regolamento allergeni

→ **Relatori: Prof. Lucio Lucchin,** medico nutrizionista, docente unibz
Avv. Francesco Rebuffat, area legislativa legale e tributaria FIPE

Contenuti: differenza tra allergia e intolleranza, conseguenze mediche, obblighi normativi per i ristoratori, esempi pratici, responsabilità e corretta comunicazione al cliente.

ore 10.25 → Pausa Caffè

INTERVENTO DEI CONSORZI

ore 10.45 → Consorzio Parmigiano Reggiano

→ Vigilanza dei mercati nazionali, internazionali e online, tutela e protezione della DOP Parmigiano Reggiano
→ **Relatore: Alberto Pecorari,** responsabile dei servizi istituzionali di vigilanza dei mercati

Contenuto: controlli sul corretto uso della denominazione DOP nella ristorazione, risultati di indagini sui menù, esempi concreti di uso scorretto, importanza della corretta comunicazione.

ore 11.05 → Consorzio Speck Alto Adige IGP

→ Lo Speck Alto Adige IGP: tutela e valore aggiunto nella ristorazione
→ **Relatori: Massimo Malnerich,** agente vigilatore dei consorzi di tutela aderenti a SALUMITALIA, e **Martin Knoll**, direttore Consorzio Speck Alto Adige

Contenuto: controlli e corretto uso della denominazione "Speck Alto Adige IGP" sul mercato con particolare riferimento alla ristorazione. Valore aggiunto e importanza della comunicazione trasparente.

ore 11.25 → Consorzio Vini Alto Adige DOC

→ Uso corretto delle denominazioni DOC e IGT nei vini dell'Alto Adige
→ **Relatore: Michael Wild,** responsabile tecnico per le normative dei produttori; digitalizzazione e certificazione nonché assistente di direzione del Consorzio vini Alto Adige

Contenuti: uso corretto delle denominazioni di origine DOC e IGT nelle carte dei vini. Attività di controllo del consorzio, in particolare per quanto concerne la ristorazione e il commercio, al fine di garantire una corretta dichiarazione dei vini e prevenire frodi (uso improprio dell'indicazione di vini dell'Alto Adige).

CONVEGNO 2025

Qualità certificata e corretta indicazione degli allergeni

pubblici esercizi nell'unione

unibz

ore 11.45 Uhr → Consorzio Mela Alto Adige IGP

→ La Mela Alto Adige come marchio protetto
→ **Relatrice: Antonia Widmann,** Sostenibilità & Comunicazione Consorzio Mela Alto Adige

Contenuti: presentazione del Consorzio Mela Alto Adige IGP, e dei suoi membri. Attività di controllo sull'utilizzo corretto della denominazione, anche per i prodotti derivati come succhi, dolci o dessert a base di mele.

ore 12.15 → Discussione e domande

ore 12.30 → Conclusione dei lavori

A SEGUIRE
degustazione a base di **prodotti DOP/IGP/DOC/ITG** preparati dagli **Ambasciatori del Gusto dell'Alto Adige** e vino DOC della **Cantina Bolzano**

unione-bz.it/**pubblici-esercizi**