

Organizzazione scientifica **Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche (GSISR)**

Prof. Alberto Frigerio
Dott.ssa Federica Piemontese
Dott.ssa Lubna Ammoune

Viale Lombardia 8 - 20131 Milano
Tel. +39 02 23951356
Fax +39 02 26688035
Cell. 335 221650
mail: gsisr@gsisr.org
web: <http://www.gsisr.org>



Collabora con noi

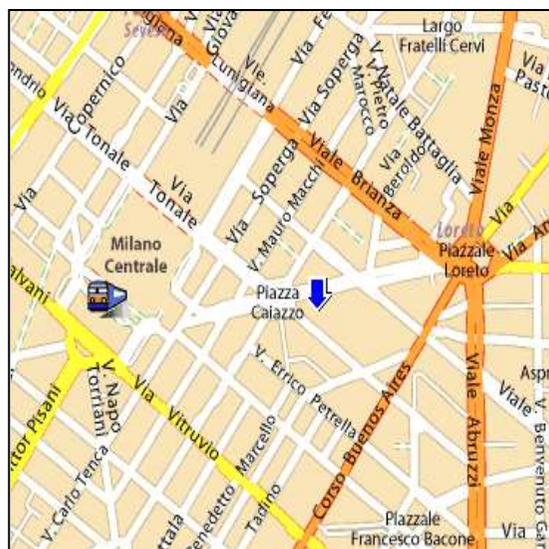
La Giornata di Studio costituisce l'occasione ideale per farsi conoscere.

GSISR offre l'opportunità di:

- allestire uno spazio espositivo esterno alla sala del congresso;
- fornire materiale congressuale (cartellette, blocchi note e penne);
- visibilità all'interno del nostro sito.

NEWS Organizzazione convegni scientifici per conto terzi

Sede congressuale



Sala Meeting Doria Grand Hotel
Viale Andrea Doria, 22 Milano

In auto

Tangenziale Est 2 km: Uscita Lambrate
Direzione Centro Città

Mezzi pubblici

MM3: Stazione Centrale - 300 m
MM1 - MM2: Piazzale Loreto - 50 m
MM2: Piazza Caiazzo - 30 m

Modalità di partecipazione

Scarica la scheda di iscrizione dal nostro sito: www.gsisr.org
oppure richiedila via
e-mail: gsisr@gsisr.org



Giornata di Studio

Milano, Mercoledì 8 Ottobre 2014

ADDITIVI ALIMENTARI
NELLE PREPARAZIONI DI CARNI:
IL REGOLAMENTO (UE)
N. 601/2014 DELLA
COMMISSIONE
del 4 giugno 2014

A chi è rivolto:

- ✓ Operatori del settore alimentare
- ✓ Professionisti dell'industria alimentare
- ✓ Tecnici e Ricercatori
- ✓ Docenti universitari
- ✓ Associazioni di categoria
- ✓ Stampa di settore
- ✓ Studenti

Sede congressuale

Doria Grand Hotel
Viale Andrea Doria 22, Milano

ADDITIVI ALIMENTARI NELLE PREPARAZIONI DI CARNI

Nell'Unione Europea l'impiego degli additivi alimentari è stabilito dal Regolamento 1333/2008 che indica quali sostanze possono essere impiegate ed in quali alimenti.

Nei vari Paesi esistono numerosi prodotti alimentari a base di carne, che spesso fanno parte delle tradizioni locali, per i quali è richiesto l'impiego di alcuni additivi alimentari anche se il Regolamento 1333/2008 non lo consentiva.

Alcuni Stati hanno sottoposto alla Commissione un elenco di additivi da poter utilizzare in alcuni preparati di carni e sostanzialmente di rivedere gli allegati.

Con il Regolamento 601/2014 è stato messo ordine alla materia accogliendo le richieste di "legalizzare" la situazione di tutti i preparati di carne.

Si tratta di preparazioni poco conosciute in Italia e che probabilmente continueranno ad essere consumate prevalentemente nei paesi in cui vengono prodotti.

E' però importante discutere di quali preparazioni e di quali additivi si tratta anche perché si tratta di alimenti che possono essere commercializzati in tutto il territorio UE e quindi anche in Italia.

In questo convegno particolare attenzione verrà dedicata a quegli additivi per i quali è stata definita una dose accettabile giornaliera per capire se l'eventuale introduzione dei "nuovi" alimenti può portare ad un superamento di tale dose.

-Prof. Agostino Macri-

09.00-09.20 *REGISTRAZIONE*

09.20-09.30 **"Apertura lavori"**
ALBERTO FRIGERIO - *Presidente GSISR*

Presiede: Dott.ssa Serena Milesi

09.30-09.55 **"Additivi alimentari nelle preparazioni di carni: descrizione del regolamento"**
Prof. Avv. Giancarlo Ruffo
Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano

09.55-10.20 **"Preparazioni e prodotti a base di carne: gli additivi consentiti e il principio di trasferimento alla luce della nuova normativa comunitaria"**

Dott.ssa Serena Milesi
Food Consulting

10.20-10.50 *DISCUSSIONE*

10.50-11.20 *COFFEE BREAK*

11.20-11.45 **"Cosa c'è di nuovo in tavola"**
Prof. Agostino Macri
Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università Campus Biomedico, Roma

11.45-12.10 **"Luci ed ombre sul regolamento"**
Prof. Dario Buzzi
Responsabile vendite prodotti freschi Esselunga

Interventi programmati a cura della Dott.ssa Giulia Rabozzi
ASSICA

12.30-13.00 *DISCUSSIONE*

13.00-14.00 *COLAZIONE DI LAVORO*

Presiede: Prof. Agostino Macri

14.00-14.25 **"Additivi alimentari: dosi accettabili giornaliere"**
Prof. Agostino Macri
Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università Campus Biomedico, Roma

14.25-14.50 **"Macellerie: acido ascorbico e suoi derivati nelle preparazioni a base di carne"**
Dott. Luca Ballabio
Medico Veterinario, Federcarni – Federazione Nazionali Macellai

14.50-15.15 **"Falsità e paure sull'impiego di certi additivi"**
Prof. Carlo Cantoni
Consulente, Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Interventi programmati a cura della Dott.ssa Giulia Rabozzi
ASSICA

15.30-16.00 *DISCUSSIONE E CONCLUSIONI*