



SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

7

MARZO



15:30 ore
NUMERO
PARTECIPANTI
LIMITATO



100 % online

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare è un'agenzia dell'Unione europea istituita nel 2002. La sua sede è a Parma. In Italia Fornisce consulenza scientifica e una comunicazione efficace in materia di rischi, esistenti ed emergenti, associati alla catena alimentare.

Novel Foods, cioè i nuovi alimenti o i nuovi ingredienti alimentari, disciplinati dalla legislazione alimentare comunitaria con il Regolamento (CE) 258/97, sono tutti quei prodotti e sostanze alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo "significativo" al 15 maggio 1997 all'interno dell'Unione Europea (UE), data di entrata in vigore del regolamento medesimo.

I "nuovi alimenti" possono essere alimenti innovativi e di nuova concezione, alimenti prodotti utilizzando nuove tecnologie e processi di produzione, nonché alimenti che sono o sono stati consumati tradizionalmente al di fuori dell'UE.

I principi alla base dei Novel Food nell'Unione Europea sono che i Novel Food devono essere:

- Sicuro per i consumatori
- Correttamente etichettati, in modo da non fuorviare i consumatori
- Se il nuovo alimento è destinato a sostituire un altro alimento, non deve differire in modo tale che il consumo del nuovo alimento sia svantaggioso dal punto di vista nutrizionale per il consumatore.

È necessaria l'autorizzazione pre-commercializzazione dei nuovi prodotti alimentari sulla base di una valutazione in linea con i principi di cui sopra.

Relatore



efsa
European Food Safety Authority

Prof.ssa Rosangela Marchelli

Laureata in Chimica all'Università di Pavia è stata Professore ordinario di Chimica Organica presso l'Università di Parma, e delegata della Società Chimica Italiana nella Divisione di Chimica degli Alimenti di EuChemS (European Chemical and Molecular Sciences). È stata anche membro del gruppo di esperti scientifici NDA (Nutrition, Dietetics and Food Allergy) dell'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare).

L'attività di ricerca si concentra sul riconoscimento di DNA e RNA mediante acidi peptidici nucleici (PNA) chirali, sulla determinazione di peptidi negli alimenti mediante HPLC/MS e sullo sviluppo di nuovi metodi di rilevazione delle micotossine negli alimenti.

L'attività scientifica ha avuto attenzione alla Scienza delle Separazioni e alla Chimica degli Alimenti. La Scienza delle separazioni è stata parte integrante dell'attività di ricerca che si è svolta nell'ambito della Chimica Organica di base, ma soprattutto rivolta alla comprensione di fenomeni biologici naturali e con applicazioni nel settore biomedico e alimentare. L'attività di ricerca nel settore alimentare in particolare riguarda l'applicazione dei metodi descritti alla sicurezza e autenticità degli alimenti; la presenza e il ruolo dei D-amminoacidi negli alimenti; la presenza di micotossine anche mascherate e il loro destino metabolico; la determinazione di peptidi e isopeptidi in connessione con i processi tecnologici e di stagionatura e il riconoscimento di DNA in relazione a prodotti geneticamente modificati (OGM), allergeni e contaminanti microbici.