

# A tavola con gli additivi

## Aggiornamenti e casi pratici sugli additivi negli alimenti di origine animale

Lo sviluppo di nuove tecnologie per la produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti ha portato ad un'evoluzione anche nel settore degli additivi alimentari, con importanti conseguenze sul loro impiego nella lavorazione dei prodotti alimentari e sul loro rischio per la salute umana.

Dato l'elevato numero di sostanze riconosciute come additivi alimentari e il variegato campo di applicazione, è essenziale sapersi orientare nella normativa che regola il settore e che costituisce gli argomenti di aggiornamento su cui modulare le competenze relative al campionamento finalizzato ai controlli ufficiali e all'interpretazione dei relativi risultati. Per oltre 15 anni in Italia gli operatori del settore e quelli deputati al controllo avevano come riferimento il decreto ministeriale n. 209 del 27.02.1996 e le sue modifiche ed integrazioni, ma negli ultimi 4 anni abbiamo assistito ad un progressivo cambio della normativa sugli additivi alimentari. La Comunità Europea ha emanato una serie di regolamenti, dal Reg. UE 1333/2008 fino al Reg. UE 1129/2011, che abrogano e sostituiscono la normativa sin qui utilizzata. Il regolamento attualmente in vigore si basa su un diverso approccio di classificazione degli additivi alimentari ammessi e sul loro possibile impiego negli alimenti, ed ha portato ad una maggiore semplificazione nella sua lettura.

## Programma

Docente: Albino Gallina - IZSVe

### Modulo 1 | Normativa e definizioni

- Che cosa sono gli additivi
- La normativa di riferimento per gli additivi alimentari
- Il DM 209 e sue integrazioni: le classi di additivi e la funzione tecnologica
- Il regolamento (CE) 1333/2008 e i successivi regolamenti (UE)
  - additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
  - additivi e "alimenti non trasformati"
  - definizione di "quantum satis"
- Le novità introdotte dal regolamento (CE) 1129/2011
  - le categorie e le sottocategorie di additivi

## Modulo 2 | Gli additivi negli alimenti di origine animale

- › Gli additivi nei prodotti ittici
- › Gli additivi nei prodotti a base di carne
- › Gli additivi nei prodotti lattieri
- › Gli additivi nelle uova e negli ovoprodotti

### Durata totale del corso: 2 ore

Tale indicazione è da considerarsi una soglia variabile, condizionata dalle modalità soggettive di fruizione dei materiali e di partecipazione alle attività didattiche del corso.

### Crediti ECM: 2

La piattaforma traccia dettagliatamente la partecipazione e lo svolgimento delle attività da parte dei discenti all'interno del corso. Per il riconoscimento dei crediti ECM, oltre al superamento della verifica di apprendimento e alla verifica della qualità percepita, sarà considerato lo svolgimento di tutte le attività online. I crediti ECM saranno riconosciuti alla data di completamento delle attività previste.

### Quota di iscrizione: € 35

- › fatturazione a **Soggetto privato**: (€ 35) + IVA 22% (€ 7,7) = tot. € 42,7
- › fatturazione a **Ente pubblico**: € 35 (in caso di pagamenti cumulativi superiori a € 77,47 è obbligatoria la marca da bollo di € 2,00)

### Destinatari

- › aziende private (consulenti, responsabili qualità, ecc.)
- › dirigenti medici veterinari
- › dirigenti medici, chimici e biologi
- › dietisti
- › tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- › tecnici sanitari di laboratorio biomedico
- › farmacisti

### Per informazioni

Segreteria CFP - Centro di Formazione Permanente

☎ 049 8084145 | ✉ [cfp@izsvenezie.it](mailto:cfp@izsvenezie.it) | 🌐 <http://formazione.izsvenezie.it>

**iscrizioni**