



UNC
CONSUMATORI.IT

Additivi alimentari nelle preparazioni di carni

07 ottobre 2014

Il prossimo 8 ottobre 2014, presso l'Hotel Doria di Milano (Viale Andrea Doria 22), si terrà la Giornata di Studio su *"Additivi alimentari nelle preparazioni di carni: il regolamento (UE) n. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014"*.

Il convegno è organizzato dal GSISR (Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche, associazione senza fini di lucro attiva da oltre quarant'anni nell'ambito della divulgazione tecnico-scientifica e della formazione) ed è indirizzato a tutti gli esperti del settore interessati ad approfondire la tematica.

Tra i partecipanti sarà presente anche Agostino Macrì, esperto UNC per la sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.

Il tema centrale del convegno verterà sull'impiego degli additivi alimentari negli alimenti, attualmente disciplinato dal Regolamento (CE) n.1333/2008 valido per tutti i paesi dell'Unione Europea.

È opportuno rammentare che recentemente sono state introdotte delle modifiche inerenti l'impiego di determinati additivi alimentari in alcuni preparati a base di carne. Infatti, il 4 giugno 2014, la Commissione Europea ha adottato il Regolamento (UE) n. 601/2014 *"che introduce modifiche all'allegato II del Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari nel settore delle carni, adottando le definizioni del Regolamento (CE) n.853/2004, e l'uso di determinati additivi alimentari nelle preparazioni di carni"*.

In sintesi, la modifica del suddetto allegato (che contiene un elenco a livello di Unione degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e ne specifica le condizioni d'uso), estende l'impiego degli additivi anche nelle preparazioni a base di carne.

L'obiettivo principale di tale provvedimento è di soddisfare le richieste inoltrate da alcuni Paesi Membri alla Commissione, inerenti l'inclusione di alcuni additivi (in particolar modo quelli maggiormente impiegati per i prodotti tradizionali a base di carne) nell'elenco dell'Unione, a patto che essi ottemperino alle condizioni generali d'uso di cui al Regolamento (CE) n.1333/2008. Dalla finalità di tali richieste, emerge la necessità di "legalizzare" la produzione e la commercializzazione dei preparati tradizionali locali a base di carne, nel mercato interno dei Paesi Membri richiedenti.

Anche se essi sono venduti e consumati prettamente nei paesi di origine, è opportuno conoscerli, analizzando i loro processi produttivi e gli additivi impiegati, perché potrebbero essere commercializzati in tutta l'Unione Europea e quindi anche nel territorio italiano.

Nel contesto del convegno verrà dedicata particolare attenzione agli additivi per i quali è stata definita una dose accettabile giornaliera al fine di comprendere se l'eventuale introduzione dei "nuovi" alimenti può determinare un superamento di tale dose.

Per scaricare il programma e la scheda di iscrizione, clicca qui:

Autore: Martina Bernardi

Data: 07 ottobre 2014