



ANNO EUROPEO
DELLE
COMPETENZE

EUROPEAN
YEAR OF
SKILLS

Seminario su

IN PRESENZA
E ON-LINE

Novel food: aspetti nutrizionali e legislativi

Mercoledì 28 Febbraio | ore 11,30-13,00

Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente
Università Politecnica delle Marche (Univpm)

DIREZIONE SCIENTIFICA E ORGANIZZATIVA:

Tiziana Bacchetti
Gianna Ferretti

LINK DI COLLEGAMENTO:

<http://tinyurl.com/yf975pes>

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

C.A.S.E. Centro Alti Studi Europei

P.zza Roma, 22 - 60100 Ancona

Tel. 071 2202463/2238 - www.case.univpm.it

*Evento organizzato nell'ambito del progetto
"Anno Europeo delle competenze"
realizzato dalla Rete dei CDE italiani
con il contributo della Rappresentanza in Italia
della Commissione Europea*

In collaborazione con



L'iniziativa si rivolge a studenti universitari delle facoltà scientifiche e ai cittadini interessati a tematiche riguardanti alimenti innovativi, novel foods e relative politiche della UE. I temi principali includono l'arrivo dei novel food nella nomenclatura alimentare europea che definisce appunto come novel food "qualsiasi cibo che non sia stato consumato in modo rilevante prima del maggio 1997", data in cui è entrato in vigore il primo regolamento europeo sui nuovi prodotti alimentari. Inoltre, si illustreranno le modifiche legislative introdotte negli anni successivi fino ad oggi. Si descriveranno i ruoli della Unione Europea e dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) nella procedura di autorizzazione dei novel foods da immettere su mercato. Centinaia di novel foods sono stati approvati negli ultimi anni e includono diverse categorie di alimenti innovativi, di nuova concezione, prodotti anche attraverso l'utilizzo di nuove tecnologie e nuovi processi di produzione, oltre a quei prodotti che da sempre sono stati consumati fuori dall'Unione Europea come cibi tradizionali quindi non solo proteine da insetti o carne coltivata che sembra ora attirino l'attenzione delle pubbliche opinioni. Con il continuo aumento della popolazione mondiale alcuni novel foods potrebbero rappresentare un'alternativa sostenibile e in grado di soddisfare quelli che saranno i bisogni della popolazione nei prossimi anni.

**ANNO EUROPEO
DELLE
COMPETENZE**

**EUROPEAN
YEAR OF
SKILLS**

Saluti

Prof. Marco Pacetti

Presidente C.A.S.E

Relatrici

Prof.ssa Tiziana Bacchetti

*Dipartimento di Scienze della Vita
e dell'Ambiente - Univpm*

Prof.ssa Gianna Ferretti

*Dip. Scienze Cliniche Specialistiche
ed Odontostomatologiche
Univpm*