

Roma, 15 Aprile 2007

**PROGETTO EUROPEO DI RICERCA COLLETTIVA – ICARE**

**CIBUS Roma 2007**

**Incontro di aggiornamento per le Imprese.**  
**“Sicurezza Alimentare: aggiornamenti per le Imprese”**  
*Formazione di composti a seguito di trattamenti termici negli alimenti.*

**A cura di Federalimentare, Certiquality e Università di Napoli Federico II.**  
**Sala 90 – Padiglione 4 - Nuova Fiera di Roma**

14:00 Registration and welcome coffee

15:00 Sessione introduttiva.

**Daniele Rossi, Direttore di Federalimentare**  
Presentazione del progetto ICARE

**Vincenzo Fogliano, Università di Napoli “Federico II”**  
Il perché di questo incontro: cosa c'è da sapere su questa problematica.

**Laura Gennaro, INRAN.**  
Media e emergenze nel settore alimentare.

15:45 Sessione tecnico-scientifica.

**Monica Anese, Università di Udine**  
Strategie tecnologiche per la riduzione dell'acrilammide in alimenti trattati termicamente.

**Giorgia Purcaro, Università di Udine**  
Prodotti a rischio per la presenza di idrocarburi policiclici aromatici (IPA).

**Edoardo Capuano, Università di Napoli**  
HMF (Idrossimetilfurfurolo) e furano rischio reale o presunto?

**Marco Dalla Rosa, Università di Bologna**  
L'acrilammide nelle patate sottoposte a frittura.

## **16:45 La sicurezza della filiera agroalimentare : aggiornamento per le imprese.**

**Avv. Dario Dongo, Federalimentare**

### **Il contesto regolativo europeo**

- Dal Libro bianco per la sicurezza alimentare al General Food Law (Reg. CE n. 178/02) e al Pacchetto igiene (Reg. CE n. 852-853-854/04, 882/04, 183/05).
- Focus sulla disciplina dei contaminanti nel quadro giuridico europeo.
- Prospettive di sviluppo della normativa comunitaria e nazionale.
- Il ruolo del sistema associativo nell'indirizzo e autoregolazione degli operatori.

**Enrico Strino, CERTIQUALITY.**

Analisi comparata degli standard volontari in tema di sicurezza alimentare. *Vantaggi e opportunità per le aziende.*

### **17:30 Tavola rotonda.**

- Il punto di vista delle Imprese, delle Associazioni, dell'Accademia : come la problematica è stata affrontata dai diversi attori del sistema.

### **18:00 Conclusioni.**

- Dott. Daniele Rossi Federalimentare
- Prof. Vincenzo Fogliano Università di Napoli Federico II