



PROGRAMMA FORMATIVO

AGGIORNAMENTI RELATIVI AL CONTROLLO UFFICIALE IN MATERIA DI ADDITIVI E AROMI ALIMENTARI COME MATERIA PRIMA E NEGLI ALIMENTI

ID Provider 122

Responsabile Scientifico: MANAROLLA GIOVANNI MATTEO

Obiettivi: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Acquisizione competenze tecnico-professionale: Conoscenza delle novità del Piano nazionale e del Piano regionale, approfondimento dei contenuti del Regolamento (UE) 2023/2108 (nitrati/nitriti, controlli documentali e d'identità), casi pratici rilevati nell'ambito dell'attuazione dei controlli ufficiali. Esperienze delle aziende del settore.

Categorie professionali: Biologo, Chimico, Medico chirurgo, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Veterinario

Durata dell'evento ore: 06:45

Crediti assegnati: 6

Milano 24 giugno 2026

Sala Solesin

Regione Lombardia
Piazza Città di Lombardia, 1

Orario	Argomento	Docente
8.30 – 9.00	Registrazione partecipanti	
9.00 - 9.15	Saluti istituzionali	Francesco Maraschi, Danilo Cereda Regione Lombardia
9.15 – 10.00	Prima revisione del Piano nazionale AA e AR	Ministero salute: Anna Rita Masetti e Loredana Verticchio
	Piano di monitoraggio relativo all'uso di AA e AR	Ministero salute: Maria Carmela Amico e LNR FIAs: Ilaria Altieri e Simonetta Menotta
	Flusso ADD del Radisan	Ministero della Salute: Maria Carmela Amico e LNR FIAs: Ilaria Altieri e Simonetta Menotta
10.00 – 10.45	Aggiornamenti da parte del LNR FIAs	Ilaria Altieri, LNR Istituto Superiore Sanità Simonetta Menotta LNR IZSLER

10.45 – 11.45	Piano Regionale Additivi e Aromi alimentari 2026. Programmazione, attuazione, monitoraggio e rendicontazione	Gianluca Pinotti, Regione Lombardia – UO Veterinaria Emanuela Ammoni, Regione Lombardia - UO Prevenzione
11.45 – 12.30	Regolamento CE 1334/2008, Allegato III: sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nei derivati carne	Simona Pellicciotti, IZSLER
12.30 – 13.30	Pausa Pranzo	
13.30 – 14.30	Approfondimento sul campionamento di campioni di origine vegetale: criticità e indicazioni	Giacomo Notaro, Laboratorio ATS Milano
14.30 – 15.30	Il punto di vista dell'OSA: la valutazione del rischio	Mattia Cardazzi, F.lli Pagani spa
15.30 – 16.30	I gas come additivi in sicurezza alimentare	Lorenzo De Lorenzi, Assogastecnici - Federchimica
16.30 – 17.00	Discussione finale e chiusura	Gianluca Pinotti, Regione Lombardia – UO Veterinaria Emanuela Ammoni, Regione Lombardia - UO Prevenzione

Compilazione questionario soddisfazione discenti online obbligatorio per tutti i partecipanti aperto dal 25 al 27 giugno 2026

Non sarà possibile alcuna proroga né riapertura.

Ai fini del rilascio degli attestati sia ECM che di partecipazione è necessaria:

- *la presenza all'evento al 90%*
- *non sono possibili recuperi delle giornate non frequentate per qualsiasi motivo*
- *la compilazione del questionario soddisfazione discenti*
- *il superamento della prova di apprendimento*