



## NOVEL FOOD: CARATTERIZZAZIONE DEI PRODOTTI E RISK ASSESSMENT DI EFSA. IL DOSSIER APPLICATIVO

Milano, 11 dicembre 2018

Il Regolamento 2015/2283 disciplina i novel foods: alimenti non utilizzati in misura significativa per il consumo umano prima del 15 maggio 1997. Possono rientrare tra questi gli alimenti ottenuti da microorganismi, funghi o alghe e gli alimenti di origine vegetale ottenuti con pratiche non tradizionali di riproduzione. Per stabilire se un alimento sia stato usato in misura significativa per il consumo umano prima del 1997, è opportuno basarsi sulle informazioni presentate dagli operatori del settore alimentare. Diversamente i novel foods vanno autorizzati in conformità ai criteri posti dal Regolamento 2015/2283. EFSA valuta quindi tutte le caratteristiche del nuovo alimento che possono costituire un rischio in materia di sicurezza per la salute umana. Infine la Commissione UE può autorizzare il novel food iscrivendolo nel Registro dell'Unione. Organizzato da Federsalus, associazione rappresentativa del settore degli integratori e prodotti dietetici, il seminario intende

fornire chiarimenti sui criteri di definizione del nuovo alimento e sulle regole poste dal Regolamento 2015/2283, con un approfondimento del risk assessment di EFSA e del dossier per richiedere l'autorizzazione del nuovo alimento. A seguire i titoli degli interventi e i relatori.

"I novel food tra sicurezza, uso tradizionale ed innovazione: alcune considerazioni" – M. Carnassale (FederSalus)

"Il Regolamento 2015/2283 ed i botanicals. Aspetti regolatori" – B. Scarpa (Ministero della Salute)

"Dossier novel food: redazione e procedura di invio ad EFSA" – R. Marano (EFSA Application Desk Unit)

"Il risk assessment dei novel foods di EFSA" – A. Germini (EFSA Nutrition Unit)

Per informazioni e iscrizioni: [www.federsalus.it](http://www.federsalus.it)

## PIANTE OFFICINALI: PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Monza, 5-7 dicembre 2018

Organizzato dalla Scuola Agraria del Parco di Monza, Centro di Formazione Professionale di riferimento su scala regionale e nazionale per l'erogazione di corsi di formazione specialistica, riqualificazione e aggiornamento per tecnici e operatori del verde e non solo, il corso si svolgerà in tre giornate a tempo pieno. Come obiettivo, l'intento di supportare coloro che vogliono realizzare o incrementare nella propria Azienda la produzione di piante officinali in chiave professionale, interfacciandosi in modo corretto ed efficace con il mercato.

Saranno approfonditi sia gli aspetti agronomici (coltivazione) che tecnico-produttivi (trasformazione), come pure gli aspetti gestionali (normative) e di conoscenza del mercato (costi, prezzi e collocamento del prodotto), così da poter realizzare un progetto d'impresa concreto, alla luce dei fattori tecnici ed economici e delle opportunità e criticità del settore. All'interno del corso verranno inoltre illustrate tecniche di coltivazione e trasformazione tra le più moderne e aggiornate d'Italia, ed è prevista infine anche una parte pratica in cui verranno realizzate attività agronomiche e di trasformazione.

Docente: Andrea Primavera, agronomo specializzato in coltivazione di piante officinali e presidente FIPPO – Federazione Italiana Produttori Piante Officinali.



Website: <http://www.monzaflora.it/it-IT/corsi/agricoltura/piante-officinali-produzione-e-commercializzazione>  
E-mail: [g.cutuli@monzaflora.it](mailto:g.cutuli@monzaflora.it)