



Novel food – aspetti nutrizionali e legislativi

**28 Febbraio 2024 – ANCONA – ore 11,30 – Dipartimento di Scienze,
Monte Dago Ancona**

Evento organizzato nell'ambito del progetto "Anno europeo delle competenze" realizzato dalla rete dei CDE Italiani con il contributo della Commissione Europea Italia ed in collaborazione con l'Europe Direct Regione Marche.

R E P O R T

PRESENZE

Presenze dal vivo: 48 persone, aula Dipartimento, studenti del corso di laurea in Scienze e alcuni del corso di laurea in Medicina

Online: si sono collegati on line fino a 63 persone

INIZIATIVA

L'iniziativa si è rivolta a studenti universitari delle facoltà scientifiche e ai cittadini interessati a tematiche riguardanti alimenti innovativi, novel foods e relative politiche della UE.

Dopo i saluti iniziali da parte del Prof. **Marco Pacetti**, Presidente del C.A.S.E. ,

la Prof.ssa **Tiziana Bacchetti** del Dipartimento di Scienze della vita e dell'Ambiente dell'Università Politecnica delle Marche ha trattato in particolare l'aspetto giuridico facendo presente come l'arrivo dei novel food è ormai inserito 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 sono illustrate le modifiche legislative introdotte negli anni successivi fino ad oggi. Si sono descritti 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.

La Prof.ssa **Gianna Ferretti**, del Dipartimento di Scienze Cliniche Specialistiche ed Odontostomatologiche, ha trattato l'aspetto nutrizionale facendo presente che negli ultimi anni sono stati approvati centinaia di novel foods 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. Da considerare anche che 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.

L'incontro si è concluso con la possibilità per le persone presenti di assaggiare dei prodotti innovativi che sono oggi già presenti sul mercato.

Alle persone in presenza sono stati distribuiti blocchi notes e penne realizzati per l'evento.

COMUNICAZIONE

E' stata espletata attraverso:

- materiale cartaceo: manifesti, locandine e depliant distribuiti all'interno delle Facoltà dell'Univpm e inviati per posta alle autorità cittadine e alle imprese del territorio interessate al tema;
- tramite siti web degli Enti protagonisti (Univpm, CASE, Dipartimenti, Europe Direct Regione Marche)

- via mail attraverso tutti i data base del CASE, dei Dipartimenti, dell'Univpm e del Direct Europe Regione Marche che ha collaborato all'organizzazione dell'evento.

Per raggiungere i media, la stampa e le tv locali ci si è avvalsi della professionalità dell'Ufficio Comunicazione del Rettorato dell'UNIVPM.

Allegati:

- File del manifesto/locandina, depliant a due ante
- Foto del materiale
- Foto dell'aula

Ancona, 1 marzo 2024

Il Presidente del Centro
Prof. Marco Pacetti

