



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 Mosetti 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, Camilla Bergamaschi - F.Ili 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*

ALTIERI ILARIA

Primo ricercatore presso il Reparto Sicurezza chimica degli alimenti del Dipartimento Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria dell'ISS, nell'ambito delle attività istituzionali si occupa dell'espletamento di pareri tecnico-scientifici in merito ai criteri e condizioni d'impiego di sostanze volontariamente aggiunte agli alimenti quali i Miglioratori alimentari (additivi, aromi ed enzimi alimentari), alla valutazione di sicurezza correlata alla presenza di tali sostanze e contaminanti (nitrati) negli alimenti. Valuta l'esposizione della popolazione, con particolare attenzione ai segmenti di popolazione vulnerabili, a queste sostanze attraverso la dieta. Svolge attività di formazione (Master, Corsi, Eventi di formazione) in Sicurezza alimentare. Referente del coordinamento tecnico del Piano Nazionale Additivi ed Aromi alimentari, collabora con il MdS per gli aspetti tecnico-analitici relativi all'attuazione del Piano, per la pianificazione e definizione di priorità nei Controlli Ufficiali degli alimenti e modalità di esecuzione dei controlli stessi al livello nazionale. Elabora e valuta annualmente i dati derivanti dalle attività di Controllo Ufficiale nazionale del Piano nazionale Additivi ed Aromi alimentari, partecipando alla stesura della relativa Relazione Annuale, che riporta la valutazione ed analisi critica dell'attività svolta a livello nazionale. Coordinatore del Laboratorio Nazionale di Riferimento per i Miglioratori alimentari.

AMICO MARIA CARMELA

Ha una formazione prettamente scientifica, avendo conseguito 2 Lauree magistrali (Chimica e tecnologie farmaceutiche e Farmacia) e un Dottorato di ricerca triennale in Farmacologia e Tossicologia. Ha svolto attività di ricerca nel settore Farmacologico e di docente di chimica presso istituti secondari statali, essendo in possesso di abilitazione all'insegnamento di detta classe conseguita a seguito di concorso pubblico. Nel 2004 ha iniziato a svolgere la propria attività presso il Ministero della Salute, inizialmente nel settore dei Fitosanitari, quindi, dal 2014, presso l'Ufficio di "Igiene delle tecnologie alimentari" dove si occupa prevalentemente delle attività di controllo relative agli additivi alimentari e altri miglioratori alimentari, quali aromi ed enzimi.

AMMONI MANUELA

Referente di Regione Lombardia, DG Welfare, per la Sicurezza alimentare, la nutrizione e la qualità delle acque destinate al consumo umano, coordina le attività dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle ATS lombarde

MENOTTA SIMONETTA

laureata in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche. Attualmente è Responsabile del Reparto Chimica Alimenti e Mangimi presso la Sede di Brescia. Ha maturato una notevole esperienza nel campo dell'analisi degli alimenti dal 1996. Conosce molto bene sia il settore tecnico che quello legislativo. Partecipa come esperta a progetti internazionali organizzati dall'Unione Europea per paesi interni e terzi (TAIEX, BTSF, Europe Aid).

MOSETTI ANNA RITA

Coordinamento e gestione delle attività legate alle tematiche emergenti nel settore OGM e alle questioni normative generali di indirizzo alle Regioni e agli organi periferici del Ministero della salute Referente per il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti Esame e trattazione delle tematiche riguardanti il settore FIAs (additivi, aromi ed enzimi) sia in ambito nazionale che europeo.

NOTARO GIACOMO

Maturità Classica • Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche • Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche Incarichi Lavorativi • Agenzia per la Tutela della Salute (ATS) della Città Metropolitana di Milano - Dirigente Chimico con Incarico di Responsabile del Laboratorio Chimico • Regione Lombardia - "Gruppo regionale di esperti appositamente designati" ad effettuare audit per la verifica della sussistenza dei requisiti dei laboratori accreditati secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed iscritti nel "Registro regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari" ai sensi della DGR del 5 dicembre 2012 n. IX/4474. Capacità e Competenze organizzative Capacità di gestione contemporanea di diversi team con obiettivi diversi. I ruoli professionali svolti fino ad oggi mi hanno permesso di acquisire esperienza nell'ambito delle relazioni con le persone e di approfondire le problematiche legate alla comunicazione. Avendo sempre operato in équipe ho appreso e utilizzato vari strumenti di lavoro e di comunicazione per il raggiungimento degli obiettivi del gruppo.

PELLICCIOTTI SIMONA

Laureata in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche presso l'università di Bologna Esperienze lavorative: In servizio presso l'Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise (IZSAM), sede di Teramo, dal 1/06/2011 al 30/10/2012 come Contrattista in qualità di Chimico laureato. Presso il Reparto chimico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER), sede di Brescia, borsista

dal 5/11/2012 al 30/09/2015 e poi Collaboratore tecnico professionale cat D dal 1/10/2015 al 31/08/2018. In servizio dal 1/09/2018 presso il Reparto chimico degli alimenti della sezione di Bologna dell'IZSLER come Collaboratore tecnico professionale cat D. Conoscenze professionali: Durante l'esperienza come contrattista presso il laboratorio chimico dell'IZSAM ha acquisito competenze analitiche nell'ambito della ricerca di pesticidi in alimenti di origine vegetale e di policlorobifenili, policlorodibenzofurani e policlorodibenzodiossine negli alimenti per l'uomo e per l'animale. Ha acquisito buone conoscenze sull'utilizzo di strumentazioni analitiche come la cromatografia liquida e gassosa accoppiate alla spettrometria di massa. Ha appreso inoltre metodologie di estrazione e purificazione di matrici di origine animale e vegetale. In qualità di borsista presso la sede di Brescia dell'IZSLER, si è occupata di condurre un progetto di ricerca per lo sviluppo di un metodo analitico multiclasse per l'analisi di residui di farmaci in alimenti di origine animale. Durante questa esperienza ha potuto approfondire l'utilizzo della cromatografia liquida abbinata alla spettrometria di massa ad alta risoluzione ed ha maturato conoscenze riguardanti l'analisi dei residui di farmaci, la normativa di riferimento e lo studio di validazione dei metodi analitici. Come collaboratore tecnico professionale cat D, prima nella sede di Brescia poi nella sezione di Bologna dell'IZSLER, si occupa dell'analisi dei residui di farmaci mediante tecniche analitiche di screening (metodi ELISA) e di conferma (metodi in LC-MS/MS) e contribuisce allo sviluppo e alla validazione di nuove metodiche analitiche. Ha maturato una buona esperienza della strumentazione utilizzata in questo settore e dei processi di preparazione di campioni per l'analisi chimica. Lingue conosciute: Buona conoscenza dell'inglese scientifico e buona capacità di comprensione e comunicazione. Pubblicazioni scientifiche: -Simone Moretti, Guglielmo Dusi, Danilo Giusepponi, Simona Pellicciotti, Rosanna Rossi, Giorgio Saluti, Gabriele Cruciani, Roberta Galarini "Screening and confirmatory method for multiclass determination of 62 antibiotics in meat" Journal of Chromatography A, 1429 (2016) 175-188 -Ceci R., Diletti G., Migliorati G., De Benedictis A., Pellicciotti S., Piritto L., Scortichini G. "Contamination levels of dioxins, PCBs and PBDEs in foods for infants and young children", Organohalogen Compounds Vol 74, 1281-1284 (2012)

PINOTTI GIANLUCA

Dirigente Veterinario di ATS Val Padana con esperienza in materia di Sicurezza alimentare e di controllo ufficiale presso stabilimenti del settore degli alimenti di origine animale. Attualmente in distacco presso Regione Lombardia, DG Welfare, U.O. Veterinaria, impegnato nell'area della Sicurezza alimentare e dell'export degli alimenti di origine animale. Lingua parlata e scritta inglese, con competenze comunicative e organizzative sviluppate attraverso esperienze dirette sul campo; capacità di lavorare in team e gestire progetti complessi in ambito professionale.

VERTICCHIO LOREDANA

Dirigente sanitario farmacista a tempo indeterminato presso Ex l'Ufficio 6 della DGISA-MS con l'incarico di natura professionale, che segue il settore additivi, aromi, enzimi, e il settore degli alimenti trattati con le radiazioni ionizzanti, con la partecipazione alle attività a livello UE, il coordinamento con le regioni, PA, audit nei settori indicati e referente nell'ambito di alcune convenzioni/progetti.

CARDAZZI MATTIA

Manager con esperienza nella direzione aziendale e nelle vendite, attualmente Amministratore Delegato (AD) di Fratelli Pagani Spa, Materland Srl e Cerreto Srl. Competenze nella definizione ed esecuzione di strategie di business, nell'ottimizzazione dei processi interni e nella gestione delle risorse aziendali. Comprovata capacità di incrementare la redditività, guidare processi di integrazione aziendale, rebranding e sviluppo di nuovi prodotti. Esperienze professionali: Fratelli Pagani Spa, Cerreto Srl, Materland Srl

LORENZO DE LORENZI

Lorenzo is a member of Assogastecnici and EIGA (European Industrial Gas Association) in which currently he is the chairman of the Working Group 8 "Food&CO2

Lorenzo is a Chemical Engineer graduated at Milan Polytechnic University, Italy. He holds a Master in General Management at Bocconi University of Milan, Italy.

BERGAMASCHI CAMILLA

Formazione: CSQA - Food Safety Management Università di Parma - Laurea triennale in Scienze Gastronomiche (Settembre 2017 - Aprile 2021) Istituto di Istruzione Superiore P. Strozzi - Perito agrario (Settembre 2009 - Giugno 2014) Esperienze lavorative: Fratelli Pagani S.p.A. (MI) - Assicurazione qualità (Aprile 2022 - In corso)