

Η Μ Ε Ρ Ι Δ Α

Αρωματικές ύλες τροφίμων Νέο νομοθετικό πλαίσιο-ενωσιακή λίστα αρωματικών ουσιών και επιπτώσεις στη βιομηχανία τροφίμων

Τρίτη 11 Ιουνίου 2013

Ξενοδοχείο: THE ATHENIAN CALLIRHOE EXCLUSIVE HOTEL

Λεωφ. Καλλιρρόης 32 & Πέτμεζα, 117 43 Αθήνα

- | | |
|-------------|---|
| 09:30-10:00 | Προσέλευση - Εγγραφές - Καφές |
| 10:00-10:30 | Αρωματικές ύλες τροφίμων - Νομοθετικό πλαίσιο και διαδικασία έγκρισης
Δήμητρα Παπαδημητρίου
ΕΦΕΤ – Δ/νση Εκπαίδευσης-Ενημέρωσης & Πληροφορικής |
| 10:30-10:50 | Νέες εξελίξεις στον καθορισμό της ενωσιακής λίστας αρωματικών ουσιών και πρώτων υλών.
Δρ. Δήμητρα Καρδάση
ΕΦΕΤ – Προϊσταμένη Διεύθυνσης Εκπαίδευσης-Ενημέρωσης & Πληροφορικής |
| 10:50-11:15 | Απαιτήσεις επισημάνσης των αρωματικών ουσιών στο πλαίσιο του Κανονισμού 1334/2008
Βασίλης Κρέστος
ΕΦΕΤ – Προϊστάμενος Διεύθυνσης Αξιολόγησης-Εγκρίσεων |
| 11:15-11:45 | Διάλειμμα - καφές |
| 11:45-12:10 | Χρήση αρωματικών υλών στη βιομηχανία τροφίμων. Τεχνολογική αναγκαιότητα και εφαρμογές στην παραγωγή τροφίμων
Ρόδιος Γαμβρός
Πρόεδρος Επιστημονικής Επιτροπής Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) |
| 12:10-12:30 | Ενωσιακή λίστα αρωματικών ουσιών-Η άποψη της βιομηχανίας
Ειρήνη Χριστοδουλάκη
ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε., Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου |

- 12:30-12:50 Παρουσία των ουσιών του Παραρτήματος ΙΙΙ του Κανονισμού 1334/2008
(ανεπιθύμητες ουσίες)
Δρ. Δημήτριος Χρυσαφίδης
ΓΧΚ – Δ/νση Τροφίμων
- 12:50-13:30 Ερωτήσεις-Συζήτηση
Κλείσιμο ημερίδας