



ATTUALITÀ NELLA FILIERA DEL

Food Contact 2026

12-13 NOV

Due giornate di aggiornamento tecnico
e normativo sul food contact

Napoli

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
FEDERICO II

12

INTERVENTI TECNICI

2

SESSIONI TEMATICHE

Sala Museo di Fisica

Via Mezzocannone, 8



12 NOVEMBRE

12:30 Registrazione

13:00-14:00 Light lunch

14:00-14:30 Saluti istituzionali

Ciro Sinagra - Presidente AIBO-FCE
Prof. Piergiulio Cappelletti - UNINA, Direttore del Centro Musei delle Scienze Naturali e Fisiche
Prof. Antonino Squillace - UNINA, Presidente AITEM

SESSIONE 1

Moderatrice: Michela Gallo - Socio AIBO-FCE n. 250

14:30-15:00 Bioplastiche per il confezionamento alimentare: sfide e opportunità

Prof.ssa Giorgia Spigno - Università Cattolica del Sacro Cuore

15:00-15:30 From compliance to anticipation: Lavazza's approach to substances of concern

Emanuele Pagoni - Luigi Lavazza SpA

15:30-16:00 FCM: what is coming? Il futuro della compliance nel food contact

Carmen Sorice - Regulatory & Scientific Affairs

16:00-16:30 I Materiali e gli Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA): aspetti sanitari, tecnici e normativi

Cinzia Gesumundo, Roberta Feliciani - Istituto Superiore di Sanità

16:30-17:00 Materiali a Contatto con gli Alimenti: validazione dei metodi e stima dell'incertezza di misura

Giorgio Padula, Veruscka Mannoni - Istituto Superiore di Sanità

17:00-17:30 Nuovi requisiti per i materiali e oggetti a contatto con le acque potabili (MOCAP), Direttiva (UE) 2020/2184

Cristina Sancolodi - Knoell

20:00 Cena Sociale

Villa Diamante - Via A. Manzoni, 131/B, Napoli

13 NOVEMBRE

SESSIONE 2

Moderatrice: Oriana Savonitti - Socio AIBO-FCE n. 37

09:30-10:00 Inchiostro - Dalla formulazione alla stampa: aspetti normativi e analitici

Anna Perego - Colorgraf; Valter Rocchelli - SepackLab Srl

10:00-10:30 Il biomonitoraggio umano dei PFAS: il caso studio del Veneto

Elena Dellatte, Annalisa Abballe - Istituto Superiore di Sanità

10:30-11:00 Questioni di punti di vista sull'acciaio inossidabile: l'acido acetico dice no, l'olio dice sì

Dario Staccioli - Biochemie Lab

11:00-11:30 Il ruolo delle Zeoliti nel packaging innovativo

Prof. Mariano Mercurio - Università del Sannio di Benevento

11:30-12:00 Progettare il futuro dei materiali: nuove strutture polimeriche per riciclabilità e processi sostenibili

Osvaldo Bosetti - Goglio SpA

12:00-12:30 Governare il rischio, creare valore: il ruolo delle certificazioni nella filiera del Food Contact

Laura Cazzola - CSQA

12:30-13:30 Light lunch

13:45-16:00 Visita guidata ai Musei Federiciani

Attualità nella filiera del Food Contact 2026



- Iscrizione gratuita riservata ai Soci AIBO-FCE in regola con il pagamento di tutte le quote associative. Per iscriversi inviare la scheda di partecipazione compilata e firmata a info@foodcontactexpert.org, **tassativamente entro il 30 ottobre 2026**, fino ad esaurimento posti.

2

SESSIONI DEL SEMINARIO

2

LIGHT LUNCH

1

CENA SOCIALE

1

VISITA GUIDATA

Scheda di partecipazione

NOME

COGNOME

INDIRIZZO

PROV.

CAP

E-MAIL

SOCIO N.

CODICE FISCALE

☐ **Chiedo** di partecipare al Seminario riservato ai Soci AIBO-FCE "ATTUALITÀ NELLA FILIERA DEL FOOD CONTACT 2026" – 12-13 NOVEMBRE 2026 – NAPOLI

☐ **Dichiaro** di essere in regola con il pagamento di TUTTE le quote associative

☐ **Parteciperò** alla cena sociale AIBO-FCE, prevista per il giorno 12 novembre 2026 alle ore 20:00, e segnalerò tramite email a info@foodcontactexpert.org eventuali intolleranze alimentari

☐ **Parteciperò** alla visita ai Musei Federiciani

DATA

FIRMA

Privacy policy. I dati personali sono trattati ai sensi delle vigenti normative in materia di privacy. Informazioni fornite ai sensi dell'Art. 13 del Reg. UE 2016/679 (GDPR) e dell'Art. 13 del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

DATA

FIRMA

Scaricando il PDF è possibile compilare ogni singolo campo puntando direttamente il mouse sul documento.