

Centro Residenziale Universitario di Bertinoro

Venerdì 26 settembre al Centro Universitario di Bertinoro

Prodotti di quarta gamma: *stakeholders* a confronto

Il sistema di rintracciabilità, introdotto nella Comunità Europea nel 2002, mirava a tutelare la salute del consumatore attraverso un sistema di allarme rapido ed efficace in caso di pericolo. Di fatto, la norma richiede la sola registrazione di fornitori, clienti e lotti di produzione della catena che traccia gli alimenti dalla terra alla tavola, mentre le aziende produttrici posseggono molte altre informazioni sulla propria filiera, che meritano di essere condivise solo se presentate al consumatore come garanzia di qualità.

A questo scopo il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha finanziato un progetto volto a creare una piattaforma informatizzata per la gestione dei flussi dei dati associati ai prodotti ortofrutticoli di IV gamma le verdure commercializzate già pulite e in sacchetto.

La costituzione di una banca dati centrale permette di uniformare le informazioni immagazzinate e di accogliere anche dettagli supplementari che il produttore decide di fornire autonomamente rispetto alle informazioni legate alla normativa, che tracciano la filiera dal produttore al consumatore.

In questo modo si crea un circuito virtuoso che premia chi produce secondo standard di qualità più elevati condividendo un maggior numero di informazioni in merito al prodotto.

I risultati di questo progetto saranno presentati venerdì 26 settembre, a partire dalle ore 10.00, nel-

l'ambito del Workshop "Tracciabilità dei prodotti di IV gamma: applicazioni future ed opportunità", organizzato dal Campus di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna in collaborazione con il Centro "C.R. Lerici" per la qualità e la sicurezza alimentari e la Ser.In.Ar.

Dopo il saluto di Giuseppe Placucci (presidente del Polo Universitario di Cesena), Francesco Capozzi del Campus di Scienze degli Alimenti presenterà i risultati del progetto, per poi lasciare la parola a Guido Ricci del Dipartimento di Scienze degli Alimenti che interverrà su "Tracciabilità: un approccio innovativo".





Centro Residenziale Universitario di Bertinoro

Al coffee break seguiranno gli interventi tecnici, ovvero quelli di Maria Severina Liberati, Esperta di Legislazione Alimentare, su “Lo strumento della tracciabilità nell’attuale contesto normativo”, e di quattro esperti del Campus di Scienze degli Alimenti (Aldo Bertazzoli, Marco Dalla Rosa, Elisabetta Guerzoni e Alessandra Bordoni) rispettivamente su “I prodotti di IV gamma: tendenze, opportunità e (qualche) minaccia”, “Tecnologie di produzione e punti critici per il mantenimento della qualità dei prodotti di IV gamma a base di frutta”, “Catena del freddo e Shelf-Life nella produzione di IV gamma” e “L’importanza nutrizionale di frutta e verdura: <<5 volte al giorno>> anche per la IV gamma?”.

Nel pomeriggio prenderanno invece la parola gli stakeholders.

Alle 14,30 è, infatti, previsto l’intervento di Massimo Uguzzoni, Funzionario Responsabile Sez. IV Gamma dell’Associazione Italiana Industrie dei Prodotti Alimentari, che tratterà il tema “Ortofrutticoli di IV gamma nell’industria alimentare: linee di indirizzo ed interventi futuri”, seguito da Marco Zavatti della S.I.P.O. S.a.s. di Bellaria-Igea Marina su “La tracciabilità di filiera nella produzione ortofrutticola di IV gamma: opportunità e costi” e da Claudio Gamberini, e Paolo Pagali della Grande Distribuzione CONAD su “Prospettive di mercato per la produzione di IV gamma”.

Dopo un nuovo coffee break, a partire dalle 15,50 interverranno Emilio Senesi, direttore incaricato CRA-IAA Unità di Ricerca per i Processi dell’Industria Agro-Alimentare su “La qualità <<legale>> e la qualità tecnologica nella produzione di IV gamma” e Renata Frammartino, responsabile Settore Agroalimentare Federconsumatori Emilia Romagna su “Sicurezza, qualità degli alimenti e tutela del consumatore”.

Seguirà un dibattito aperto, le cui conclusioni saranno tratte alle 17 da Francesco Capozzi del Campus di Scienze degli Alimenti dell’Università di Bologna.