

# CONVEGNO

## LE SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER LA CARTA DI MILANO LOTTA ALLE CONTRAFFAZIONI, DIAGNOSTICA PER CONTROLLO QUALITÀ, QUALITÀ DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

### THE TECHNOLOGICAL SOLUTIONS FOR THE CHARTER OF MILAN ANTI-COUNTERFEIT MEASURES, DIAGNOSTICS FOR QUALITY CONTROL, QUALITY OF FOOD PRODUCTION

Expo Milano 2015  
Mipaaf Lounge - Cardo Sud  
17 settembre 2015, ore 10.30 - 14.00

Il problema dell'autenticità di prodotto e della disponibilità di adeguate metodologie che ne permettano la verifica è tematica nota nel settore alimentare da diversi anni.

Il concetto di autenticità raccoglie un insieme di caratteristiche legate al significato intrinseco del termine. Generalmente un prodotto si definisce autentico se risponde contemporaneamente ad almeno quattro requisiti: affidabile, sicuro, di indiscussa origine, genuino.

Anche se questi termini non sono "nuovi", la continua differenziazione di ingredienti e prodotti complica ulteriormente il compito di chi deve garantire tale autenticità, sia esso il produttore, l'industria alimentare, il legislatore. E' necessario di conseguenza ricercare approcci sempre più rigorosi per anticipare, prevenire ed affrontare i problemi legati all'autenticità in modo rapido, responsabile ed efficace. Occorre inoltre ricordare che, parlando di prodotti alimentari, le garanzie di autenticità sono importanti nei confronti della tutela del consumatore che ha il diritto di avere, oltre la certezza della salubrità, una chiara ed accurata informazione così da poter acquistare i prodotti più idonei a soddisfare le proprie esigenze.

L'aspetto della garanzia di autenticità è un elemento critico anche per i produttori di alimenti che certamente si spondono ai criteri sopra definiti. Per la trasparenza delle transazioni commerciali e per una giusta remunerazione di chi tanto spende in termini economici e di tempo per garantire un prodotto di qualità autentico è necessario disporre di criteri e metodologie che possano accertare la rispondenza ad una denominazione e individuare l'imitazione.

*The problem of the product authenticity and the availability of adequate methodologies that allow their verification is well known in the food industry for several years. The concept of authenticity collects a set of features linked to the intrinsic meaning of the term. Generally a product is defined as authentic if it responds simultaneously to at least four requirements: reliable, safe, of undisputed origin, genuine.*

*Although these terms are not "new", the continuous differentiation of ingredients and products further complicates the task of those who must ensure the authenticity, whether it be the manufacturer, the food industry, the legislator. It must therefore seek more and more rigorous approaches to anticipate, prevent and deal with problems related to the authenticity in a quick, responsible and effective way. It is noted that, speaking of food, the guarantees of authenticity are important towards the protection of the consumer who has the right to have, besides the assurance of health, a clear and accurate information so they can buy the products that best meet their needs.*

*The guarantee of authenticity is critical for food manufacturers that certainly meet the criteria defined above. For the transparency of commercial transactions and a fair remuneration of those who spend so much in terms of money and time to ensure the authenticity and the quality of a product it is important to have criteria and methodologies that can ensure compliance with a precise denomination and for the identification of the imitation products*

#### Programma

- 10.30** Accoglienza/Welcome  
**Paolo Menesatti** (Direttore CREA - Unità di ricerca per l'ingegneria agraria, Monterotondo, Roma)  
**Tiziana M.P. Cattaneo** (Direttore CREA - Unità di ricerca per i processi dell'industria agroalimentare, Milano)
- 10.40** **Antonio Iaderosa** (Mipaaf, Ispettorato Repressioni Frodi)  
La tutela delle produzioni italiane a qualità garantita in ambito nazionale ed Europeo: sistemi tradizionali di controllo e nuovi approcci investigativi nel web 2.0.  
*The protection of Italian products of guaranteed quality at National and European level: traditional systems of control and new investigative approaches Web 2.0.*
- 11.00** **Roberto Piro** (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Legnaro, PD)  
Le frodi e i nuovi rischi sanitari: esperienza IZSve e nuove strategie di monitoraggio.  
*Fraud and new health risks: IZSve experience and new monitoring strategies.*
- 11.20** **Silvia Tramontin**, (ACCREDIA, Direttore Dipartimento Laboratori di Prova, Roma)  
L'accreditamento a garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari: il ruolo di ACCREDIA.  
*Accreditation for quality assurance and safety of food products: the role of Accredia*
- 11.40** **Lucia Chiappetta** (CHEMSERVICE, Novate Milanese, Milano)  
Casi studio/aspetti pratici delle analisi su alimenti e della ricerca di contaminanti.  
*Case studies / practical aspects of food analysis and research on food contaminants*
- 12.00** **Michelangelo Pascale** (ISPA-CNR, Bari)  
Metodi rapidi e innovativi per l'analisi di contaminanti negli alimenti.  
*Rapid and innovative methods for the analysis of contaminants in food*
- 12.20** **Giovanna Contarini** (CREA - Centro di ricerca per le produzioni foraggere e lattiero casearie, Lodi)  
Dai lipidi non solo calorie ma anche informazioni sulla genuinità e autenticità del latte e derivati.  
*From lipids not only calories but also information on the genuineness and authenticity of milk and dairy products*
- 12.40** **Hans Hartings** (CREA - Unità di ricerca per la maiscoltura, Bergamo)  
Colture OGM e sicurezza alimentare: prospettiva italiana.  
*GMO crops and food security: Italian perspective*
- 13.00** **Aldo Ciambotti, Valentina Dell'Oro** (CREA - Centro di ricerca per l'enologia, Asti)  
Impiego delle analisi isotopiche per la valutazione della genuinità ed origine geografica dei vini.  
*Use of isotopic techniques to assess the genuineness and geographical origin of wines*
- 13.20** **Enzo Perri** (Direttore CREA - Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia, Rende, CS)  
Qualità e rintracciabilità degli olii extra-vergine di oliva.  
*Quality and traceability of extra-virgin olive oil*
- 13.40** Discussione/Discussion
- 13.40** Conclusioni/Conclusions  
**Michele Pisante** (Commissario Delegato CREA)

#### Referenti scientifici:

**Tiziana M.P. Cattaneo** (CREA - Unità di ricerca per i processi dell'industria agroalimentare, Milano)

**Paolo Menesatti** (CREA - Unità di ricerca per l'ingegneria agraria, Monterotondo, Roma)

#### Segreteria organizzativa:

CREA - Via Nazionale 82 - Roma

Tel. 06 47836 275 - 510

E-mail: [creaexpo2015@gmail.com](mailto:creaexpo2015@gmail.com)