



Uscire al casello di Cesena-Nord della A14, imboccare la E45 per Roma fino all'uscita di Cesena Ovest. Volgere a destra per la statale n. 9 Via Emilia, verso Forlì-Bologna. La strada per Bertinoro si trova immediatamente dopo la località di Capocolle, sulla sinistra, al semaforo. Dal casello di Cesena a Bertinoro, circa 12 Km

Comitato Organizzatore

Francesco Capozzi
 Fabrizio Abbondanza
 Elena Babini
 Gianfranco Picone
 Guido Ricci
 Gian Angelo Geminiani
 Massimiliano Vignali
 Eleonora Iaccheri

Segreteria organizzativa

Eleonora Campori
 Tel. +39 0543 446556
 Fax: +39 0543 446557
 ecampori@ceub.it

Per motivi organizzativi, si invitano gli interessati ad iscriversi gratuitamente, **entro il 16 settembre 2008**, direttamente sul sito www.quartagama.com

Il sistema di rintracciabilità, introdotto dal Regolamento CE n. 178/2002, è stato concepito come uno strumento atto a supportare la gestibilità di un sistema di allarme, rapido ed efficace, nel caso in cui si riscontrino pericoli per la salute del consumatore. Tuttavia, così come è stato recepito dagli operatori alimentari, l'applicazione della norma consiste nella registrazione di elenchi di fornitori, clienti e lotti di produzione. E' da sottolineare che le aziende alimentari possono, invece, essere in possesso di molteplici altre informazioni riguardanti la propria filiera, la cui condivisione comporterebbe un onere senza contropartita, se non è accompagnata dal valore aggiunto percepito dal consumatore come garanzia di qualità.

Per queste ragioni è stato finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali un progetto la cui principale finalità è quella di creare una piattaforma informatizzata per la gestione dei flussi dei dati associati ai prodotti ortofrutticoli di IV gamma. La costituzione di una banca dati centrale permette l'abbattimento dei costi di gestione con la possibilità di uniformare le informazioni immagazzinate. Il sistema è "integrato" poiché raccoglie tutte le informazioni legate alla normativa cogente, necessaria per tracciare la filiera dal produttore al consumatore, ma può anche accogliere dettagli supplementari che il produttore decide di fornire autonomamente.

Il sistema informatizzato sviluppato è anche adatto ad includere informazioni complesse, come ad esempio le impronte molecolari basate su spettri NIR ed NMR, per riconoscere la qualità ed accertare la provenienza.



Workshop

Tracciabilità dei prodotti di quarta gamma: applicazioni future ed opportunità

Ricercatori, produttori, distributori, laboratori, certificatori e consumatori
 - *stakeholders a confronto* -



Centro Universitario Residenziale
 Bertinoro (FC)
 26 settembre 2008

**Tracciabilità dei prodotti di
quarta gamma:
applicazioni future ed opportunità**

PROGRAMMA

- 10:00-10:05 **Giuseppe Placucci**
Università di Bologna – Presidente del Polo
Scientifico-Didattico di Cesena
Saluto ai partecipanti
- 10:05-10:35 **Francesco Capozzi**
Responsabile scientifico del progetto
TRACKIVGAMMA – Università di Bologna –
Campus di Scienze degli Alimenti – Polo di
Cesena
*Cavare il sangue dagli ortaggi: utilità delle
informazioni spettroscopiche nella tracciabilità*
- 10:35-10:45 **Guido Ricci**
Università di Bologna – Dipartimento di Scienze
degli Alimenti – Sede di Cesena
Tracciabilità: un approccio innovativo
- 10:45-11:00 Coffee Break
- 11:00-11:20 **Maria Severina Liberati**
Ministero Politiche Agricole Alimentari e
Forestali - Roma
*Lo strumento della tracciabilità nell'attuale
contesto normativo*
- 11:20-11:40 **Aldo Bertazzoli**
Università di Bologna – Campus di Scienze
degli Alimenti – Polo di Cesena
*I prodotti di IV gamma: tendenze, opportunità e
(qualche) minaccia*

11:40-12:00 **Marco Dalla Rosa**
Università di Bologna – Campus di Scienze
degli Alimenti – Polo di Cesena
*Tecnologie di produzione e punti critici per il
mantenimento della qualità dei prodotti di IV
gamma a base di frutta*

12:00-12:20 **M. Elisabetta Guerzoni**
Università di Bologna – Campus di Scienze
degli Alimenti – Polo di Cesena
*Catena del freddo e Shelf-Life nella produzione
di IV gamma*

12:20-12:40 **Alessandra Bordoni**
Università di Bologna – Campus di Scienze
degli Alimenti – Polo di Cesena
*L'importanza nutrizionale di frutta e verdura: «5
volte al giorno» anche per la IV gamma?*

12:40-14:30 Buffet

14:30-14:50 **Giuseppe Battagliola**
Coordinatore Consiglio Direttivo Sez. Quarta
Gamma dell'Associazione Italiana Industrie dei
Prodotti Alimentari
Titolo da definire

14:50-15:10 **Marco Zavatti**
S.I.P.O. S.a.s. Bellaria-Igea Marina (RN)
Azienda di Produzione IV Gamma
*La tracciabilità di filiera nella produzione
ortofrutticola di IV gamma: opportunità e costi*

15:10-15:30 **Claudio Gamberini (CONAD)**
Giuseppe Iasella (COOP)
Grande Distribuzione
*Prospettive di mercato per la produzione di IV
gamma*

15:30-15:50 Coffee break

15:50-16:10 **Emilio Senesi**
Direttore Incaricato CRA-IAA Unità di Ricerca
per i Processi dell'Industria Agro-Alimentare
*La qualità «legale» e la qualità tecnologica
nella produzione di IV gamma*

16:10-16:30 **Renata Frammartino**
Responsabile Settore Agroalimentare
Federconsumatori Emilia-Romagna
*Sicurezza, qualità degli alimenti e tutela del
consumatore*

16:30-17:00 **Dibattito**

17:00-17:15 **Francesco Capozzi**
Università di Bologna – Campus di Scienze
degli Alimenti – Polo di Cesena
Considerazioni conclusive