

XXVII Convegno Nazionale AIVI

Le sinergie tra grande distribuzione organizzata, industria, piccole produzioni locali e controllo ufficiale: tutela del consumatore, difficoltà e prospettive



Perugia

*13-14-15 Settembre
2017*

Università degli Studi di Perugia
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Aula Magna

Con il Patrocinio di



Comitato Organizzatore

Responsabile: Beniamino Cenci Goga

Anna Giovanna Fermari, Annarosa Centra, Antonio Vizzani, Carlo Maria Crotti, Caterina Monaco, Danilo Serva, David Ranucci, Dino Miraglia, Fabrizio Santini, Francesco Pandolfi, Franco Mario Iulietto, Giovanni Lo Vaglio, Luca Budelli, Luca Castiglione, Luca Grispoldi, Ludovico Renda, Margherita Ceccarelli, Maria Francesca Iulietto, Paola Sechi, Pietro Tuccini, Raffaella Branciarri, Sandro Bianchini

Comitato D'Onore

Catiuscia Marini (Presidente della Regione Umbria)
Nando Mismetti (Presidente della Provincia di Perugia)
Andrea Romizi (Sindaco di Perugia)
Franco Moriconi (Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Perugia)
Luca Mechelli (Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria)
Piero Ceccarelli (Past Director del Dipartimento di Medicina Veterinaria)
Silvano Severini (Direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche)

Il XXVII Convegno Nazionale AIVI torna a Perugia come nel 2009, nella Facoltà di Medicina Veterinaria dal 13 al 15 settembre 2017.

L'obiettivo principale del convegno è promuovere il prezioso incontro tra produttori e imprenditori dell'ambito agroalimentare con i responsabili del controllo ufficiale. L'ambizioso progetto mira a suggellare una sinergia che possa rendere ancora più perseguibile una comunione d'intenti che garantisca la tutela del consumatore. L'evento si prefigge, inoltre, di analizzare le opportunità derivanti dalla collaborazione tra grande distribuzione organizzata, industrie alimentari e utilizzo dei canali commerciali brevi e dei circuiti diretti per la valorizzazione delle produzioni zootecniche. Si procederà inoltre a valutare l'adeguatezza dell'attività d'ispezione, controllo e vigilanza per la sicurezza alimentare. Il convegno ha, dunque, il fine ultimo di fornire gli strumenti per accostarsi ai contenuti proposti in maniera critica e consapevole, evidenziando difficoltà e prospettive che la salvaguardia della salute del consumatore comporta, sia dal lato dei produttori che dal lato dell'autorità competente.

Perugia fu fondata dagli Umbri e tra il VI e il V secolo avanti Cristo fu popolata dagli Etruschi, in espansione verso il Tirreno. Si racconta che dopo la tragica sconfitta subita dai Romani presso il Lago Trasimeno, questi si rifugiarono a Perugia aumentandone la popolazione. Dopo la caduta dell'Impero Romano anche Perugia, come tante città dell'Italia centrale, subì le invasioni barbariche. Storia più recente è quella che vede Perugia accettare la protezione dei Pontefici, ma non la signoria. Vicende alterne condussero Perugia fino al 1859, quando cacciato il legato pontificio, i perugini instaurarono un comitato provvisorio di reggenza. Le truppe di Pio IX ripristinarono il controllo pontificio, ma un anno più tardi, il 14 settembre 1860 i perugini si unirono al resto d'Italia. Situata a nord di Roma, nell'Italia centrale, Perugia offre tutti i vantaggi di una grande città, senza dividerne i problemi: c'è un aeroporto che si raggiunge in meno di 20 minuti, il traffico non è intenso e la ricerca del parcheggio non è spasmodica come nelle metropoli, grazie anche a un moderno Minimetro. Un sistema di scale mobili collega i parcheggi al centro della città. Caratteristico è il percorso delle scale mobili all'interno della Rocca Paolina, fortezza costruita tra il 1540 e il 1543 per volere del papa Paolo III e, fino al 1860, simbolo del potere papale sulla città. La vicinanza delle varie Facoltà al centro cittadino, inoltre fa dell'Università degli Studi di Perugia, fondata nel



1308 con la Bolla di papa Clemente V, cui seguirono, nel 1355, i Diplomi dell'imperatore Carlo IV, un campus universitario a tutti gli effetti. Perugia è anche sede della più antica e prestigiosa Università per Stranieri. In periferia, ben servita dai mezzi pubblici, si trova la zona di Pian di Massiano dove, oltre allo stadio e al Palazzo dello Sport, si trovano percorsi per il jogging, piste di pattinaggio, piste ciclabili e campi di basket. Per gli amanti della vita cittadina, Corso Vannucci è un luogo d'incontro e il centro della città offre luoghi d'arte, come la Galleria Nazionale dell'Umbria, nata nella seconda metà del XVI secolo, e di svago come il Teatro Morlacchi, inaugurato nel 1781.

Il XXVII Convegno AIVI s'inserisce, dunque, in un contesto che da sempre è stato palcoscenico dell'ottimo connubio tra scienza e cultura. Il comitato organizzatore si augura che anche in quest'occasione la partecipazione di qualificati relatori, tutti di fama internazionale, possa offrire idee e stimoli ai partecipanti.

Ci piace così salutarVi con una frase di Barnabas Suebu, governatore della provincia indonesiana Papua fino al 2011 ed «Eroe dell'ambiente» per la rivista Times nel 2007: *"Pensa in grande, inizia in piccolo, agisci ora"*.

Per il comitato organizzatore
Beniamino Cenci Goga

A.I.V.I.

ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI

www.aivi.it

Presidente

Enrico De Santis

Vicepresidente

Roberto Macri

Segretario

Christian Scarano

Comitato Scientifico AIVI

Adriana Ianieri

Alessandro Giuffrida

Anna Rita Loschi

Aniello Anastasio

Beniamino Cenci Goga

Daniela Gianfaldoni

Domenico Mollica

Enrico Novelli

Enrico Pietro Luigi De Santis

Gaetano Celano

Giuseppe Palma

Luca Cianti

Marilia Tantillo

Sebastiano Virgilio

Teresa Bossù

Revisori dei Conti

Alessandra Guidi

Raffaele Marrone

Sandro Fichera

Collegio dei probiviri

Giovanni Munaò

Maria Teresa Bottero

Stefano Bilei

Past-President

Antonio Panebianco

Maria Luisa Cortesi

Roberto Rosmini

Tiziana Civera

Delegati Regionali

Abruzzo

Alberto Vergara

Calabria

Roberto Macri

Campania

Maria Luisa Cortesi, Domenico Mollica

Emilia Romagna

Franco Brindani, Gaetano Liuzzo,
Antonio Poeta, Roberto Rosmini

Lazio

Francesco Leone, Giuseppe Palma

Lombardia

Claudia Balzaretto, Lisa Vallone

Marche

Loredana Di Giacomo, Annarita Loschi

Molise

Giampaolo Colavita

Piemonte

Claudio Biglia, Tiziana Civera,
Lucia Decastelli

Puglia

Leonardo Carosielli, Gaetano Celano

Sardegna

Enrico Pietro Luigi De Santis,
Pier Luigi Piras, Sebastiano Virgilio

Sicilia

Alessandro Giuffrida, Antonio Giuliano,
Giuseppe Barbera

Toscana

Luca Cianti, Daniela Gianfaldoni,
Giovanni Munaò

Umbria

Beniamino Cenci Goga

Veneto e Provincia di Trento

Enrico Novelli, Stefano Ferrarini,
Francesco Franceschini,
Rosaria Lucchini



Mercoledì 13 Settembre 2017

08.00

Registrazione Partecipanti

09.30

Apertura dei lavori e saluto delle personalità accademiche e politiche

Sessione 1

Grande distribuzione organizzata, piccole produzioni locali e industria: tra globalizzazione e localizzazione

Moderatori: Enrico De Santis, Beniamino Cenci Goga

10.00

Il benessere animale nelle scelte dei consumatori

Mara Miele, University of Cardiff, UK

10.30

Le politiche assortimentali della GDO tra localismi e omogenizzazione dei consumi su scala globale

Michele Fioroni, Assessore marketing territoriale Comune di Perugia

11.00

Pausa Caffè

11.30

Il processo NACCP (Nutrient and hazard Analysis and Critical Control Point)

Laura Di Renzo, Università Tor Vergata, Roma

12.00

Food safety and food inspection: the Dubai example

*Bilge Isiklar, Dubai Accreditation Center, Dubai
Haluk Anil, Mendix Ltd, UK*

12.30

La certificazione della qualità: alcune questioni aperte

Cristina Papa, Università di Perugia

13.00

L'agro-food nell'unione europea e l'integrazione verticale: una strategia di diversificazione?

*Margherita Chang Ting Fa, Università di Udine
Maurizio Drolli, Università di Udine*

13.30

Discussione

14.30

Pausa Pranzo

15.15 - 17.30

Comunicazioni Scientifiche

Moderatori: Aniello Anastasio, Giuseppina Tantillo

PRODOTTI DELLA PESCA

C001 - 10

VALUTAZIONE DELL'IMPATTO DELLE PRECIPITAZIONI SULLA QUALITÀ MICROBIOLOGICA DELLE VONGOLE UTILIZZANDO IL FATTORE DI BAYES

Cesare Ciccarelli, Angela Marisa Semeraro, Melpomeni Leinouidi, Vittoria Di Trani, Sandra Murru, Piero Capocasa, Elena Ciccarelli, Luca Sacchini

C002 - 13

STUDIO PRELIMINARE SULLA SENSIBILITÀ AGLI ANTIMICROBICI IN RELAZIONE AL GENOTIPO DI CEPPI DI VIBRIO VULNIFICUS ISOLATI NELL'AREA COSTIERA DELL'ADRIATICO NORD-OCCIDENTALE

Patrizia Serratore, Emanuele Zavatta, Eleonora Fiocchi, Emanuele Serafini, Andrea Serraino, Federica Giacometti, Giorgia Bignami

C003 - 62

PRESENZA DI SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE IN CAMPIONI DI ANGUILLA (ANGUILLA ANGUILLA) MEDIANTE HPLC-HRMS ORBITRAP

Sara Panserì, Maria Nobile, Claudia Balzaretto, Francesco Arioli, Luca Chiesa

C004 - 69

INDAGINE PRELIMINARE SULLE SOPRAVVIVENZA DI LARVE ANISAKIDI IN BACCALÀ PREPARATO SECONDO METODICHE TRADIZIONALI

Giorgio Smaldone, Raffaele Marrone, Giuseppe Palma, Paolo Sarnelli, Aniello Anastasio

C005 - 81 DNA BARCODING PER LA VERIFICA DI CONFORMITÀ DEI PRODOTTI NELLA FILIERA ITTICA: IL LABORATORIO A SUPPORTO DELLA TRACCIABILITÀ AZIENDALE

Lara Tinacci, Alessandra Guidi, Andrea Toto, Lisa Guardone, Alice Giusti, Priscilla D'Amico, Andrea Armani

Moderatori: Alessandro Giuffrida, Sebastiano Virgilio

C006 - 96 ANALISI DEL GENOMA MITOCONDRIALE (MTDNA) DI DENTEX GIBBOSUS

Celestina Mascolo, Marina Ceruso, Giuseppe Palma, Maurizio Della Rotonda, Paolo Sordino, Tiziana Pepe

C007 - 108 CARATTERIZZAZIONE E ANTIBIOTICORESISTENZA DI CEPPI DI LISTERIA MONOCYTOGENES ISOLATI DA PRODOTTI ITTICI E DA CAMPIONI AMBIENTALI

Antonella Costa, Antonio Parisi, Vincenzina Alfo, Enza Maria Russo Alesi, Sonia Sciortino, Anna Maria Di Noto

C008 - 111 CASO-STUDIO SULLA PRODUZIONE DI BOTTARGA IN SARDEGNA DA OVAIE DI MUGILIDI (MUGIL CEPHALUS E MUGIL CAPURRII) PESCATI NELLE COSTE DELL'ATLANTICO CENTRO-ORIENTALE

Pierluigi Piras, Francesco Sardu, Domenico Meloni, Pier Luigi Acutis, Maria Vittoria Riina, Chiara Beltramo

C009 - 114 VALUTAZIONE IGIENICO-SANITARIA DI OVARI DI ZEUS FABER DESTINATI AL CONSUMO UMANO

Filippo Giarratana, Graziella Ziino, Valerio D'Andrea, Antonio Panebianco, Alessandro Giuffrida

17.30 - 18.00 *Pausa Caffè*

Sessione Poster (dettaglio a fine programma)

18.00 - 19.45 **Comunicazioni Scientifiche**

Moderatori: Gerardo Manfreda, Silvia Bonardi

MIELE

C010 - 118 APPROCCIO DNA-BASED ALL'ANALISI DEL MIELE: STUDIO PRELIMINARE

Patrizia Marchetti, Angela Di Pinto, Anna Mottola, Alessandra Savarino, Elisabetta Bonerba, Giuseppina Tantillo

CARNI

C011 - 115 DETERMINAZIONE DEL CORTISOLO PLASMATICO PER LA VALUTAZIONE DEL BENESSERE ANIMALE DURANTE LE FASI DI MACELLAZIONE

Edmondo Ceci, Patrizia Marchetti, Giorgio Samoilis, Rocco Roma, Roberta Barrasso, Giuseppina Tantillo, Giancarlo Bozzo

C012 - 4 INDAGINE SULLA RUMOROSITÀ DI TRE IMPIANTI DI MACELLAZIONE DELL'ITALIA CENTRALE E CONSIDERAZIONI SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI

Maria Francesca Iulietto, Clelia Mansi Gaudensi, Paola Sechi, Luca Grispoli, Margherita Ceccarelli, Beniamino Terzo Cenci-Goga

C013 - 25 ANALISI DELLE CAUSE DI SEQUESTRO E DISTRUZIONE DELLE CARCASSE E DEGLI ORGANI IN UN MATTATOIO DELL'ITALIA CENTRALE NEL PERIODO 2010-2016

Margherita Ceccarelli -- Elisa Leprini, Paola Sechi, Maria Francesca Iulietto, Luca Grispoli, Beniamino Terzo Cenci-Goga

C014 - 27 PREVALENZA E CARATTERIZZAZIONE DI ESCHERICHIA COLI PRODUTTORI DI TOSSINA-SHIGA (STEC) ISOLATI DA BOVINI DA CARNE

Luca Grispoli, Filippo Bertero, Serena Franceschini, Francesco Mastrosimone, Paola Sechi, Maria Francesca Iulietto, Margherita Ceccarelli, Beniamino Terzo Cenci-Goga

C015 - 28 CONFRONTO TRA DUE MISCELE PER SALUMIFICIO NELLA PRODUZIONE DI SALAME MISTO DI CERVO E SUINO CON TECNOLOGIA NONIT™

Paola Sechi, Maria Francesca Iulietto, Luca Grispoli, Margherita Ceccarelli, Vito Gullo, Beniamino Terzo Cenci Goga

C016 - 29 IDENTIFICAZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO CORRELATI ALLA CRESCITA, SOPRAVVIVENZA E ENTEROTOSSINOGENESI DI STAPHYLOCOCCUS AUREUS NELLA PRODUZIONE DI CONSERVE DI CARNE

Beniamino T. Cenci Goga, Vito Gullo, Luca Grispoli, Maria Francesca Iulietto, Margherita Ceccarelli, Paola Sechi

20.30 *Degustazione prodotti tipici locali*

Giovedì 14 Settembre 2017

12.00 - 17.30 **Apertura seggio per rinnovo cariche sociali**

Sessione 2

Il produttore ci guarda: come cambierà il controllo ufficiale con l'applicazione del regolamento UE 625/2017?

Moderatori: Tiziana Civera, Adriana Ianieri

09.00 **Analisi di laboratorio**

Andrea Valiani, IZS Umbria e Marche

09.30 **Controllo ufficiale presso la grande industria ai sensi del regolamento UE 625/2017**

Anna Giovanna Fermani, ASL Latina

10.00 **«Stalla ideale» e «precision feeding»: una risposta pratica alle preoccupazioni etiche dei consumatori di latte e alla sostenibilità**

Alessandro Fantini, Fantini Professional Advice Srl, Anquillara Sabazia (RM)

10.30 *Pausa Caffè*

11.00 **La qualità della carne è un argomento che interessa produttori e industria?**

Salvatore Barbera, Università di Torino

11.30 **Ruolo degli stakeholders in ambito UE**

Gaetana Ferri, Ministero della Salute

12.00 **Sviluppo di metodi innovativi al servizio del controllo ufficiale alla luce delle novità introdotte dal regolamento UE 625/2017**

Antonio Poeta, ASL Reggio Emilia

12.30 **Discussione**

13.30 *Pausa Pranzo*

14.30 - 16.30 **Comunicazioni Scientifiche**

Moderatori: Adriana Ianieri, Teresa Bossù

CARNI

C017 - 47 IL CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO DELLE CARNI DI GROSSA SELVAGGINA CACCIATA: CRITICITÀ NORMATIVE.

Germana Giuggioli, Alberto Olivastrì, Luca Pennisi, Domenico Paludi, Adriana Ianieri, Alberto Vergara

C018 - 103 INDAGINE COMPARATIVA DEL PROFILO MICROBICO DI CARCASSE DI POLLO MEDIANTE ANALISI METAGENOMICA

Alessandra De Cesare, Federica Palma, Alex Lucchi, Frederique Pasquali, Gerardo Manfreda

C019 - 48 WHOLE GENOME SEQUENCING PER LA TIPIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DI CEPPI DI L. MONOCYTOGENES ISOLATI IN UNO STABILIMENTO DI LAVORAZIONE DI CARNI DI CONIGLIO

Frederique Pasquali, Federica Palma, Alex Lucchi, Alessandra De Cesare, Gerardo Manfreda

C020 - 92 KEBAB, PUÒ LA COTTURA TRADIZIONALE DEL PRODOTTO SANIFICARE UNA CONTAMINAZIONE NATURALE DA LISTERIA MONOCYTOGENES?

Paolo Bonilauri, Roberto Leonelli, Gabriele Ferrarini, Diego Carobbi, Mariacristina Ossiprandi, Dottori Michele, Antonio Cuccurese

C021 - 34 SALMONELLA BRANDENBURG: UN SIEROTIPO EMERGENTE ASSOCIATO AL SUINO?

Giovanni Pupillo, Silvia Bonardi, Marina Morganti, Franco Brindani

C022 - 17 CHARACTERIZATION OF NON-TYPHOIDAL SALMONELLA ENTERICA STRAINS OF HUMAN ORIGIN IN CENTRAL AND SOUTHERN ITALY

Yolande Therese Rose Proroga, Federico Capuano, Rosanna Capparelli, Stefano Bilei, Mariano Bernardi, Maria Pia Cocco, Rosalba Campagnuolo, Vincenzo Pasquale

C023 - 73 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI DI SALAME FABRIANO PRODOTTO CON CARNE DI SUINI ALIMENTATI CON UNA DIETA INTEGRATA CON ESTRATTO DI ORIGANO

Dino Miraglia, David Ranucci, Massimo Trabalza Marinucci, Gabriele Acuti, Claudio Forte, Rossana Roila, Raffaella Branciarì

16.30 - 17.00 *Pausa Caffè*

Sessione Poster (dettaglio a fine programma)

17.00 - 18.30 **Comunicazioni Scientifiche**

Moderatori: Gaetano Vitale Celano, Gaetano Liuzzo

CARNI

C024 - 54 INTENERIMENTO DELLA CARNE PROCESSATA MECCANICAMENTE CON METODO AD ULTRASUONI

Alfonso Piscopo, Attilio Tagliabue, Paolo Cirillo, Francesco Dimartino

C025 - 64 VALUTAZIONE DELLA POSSIBILITÀ DI ESTENDERE LA SHELF LIFE DELLA SALSICCIA SARDA CONFEZIONATA SOTTOVUOTO

Christian Scarano, Carlo Spanu, Daniele Casti, Carlo Pala, Anna Maria Mocchi, Francesca Piras, Riccardo Di Salvo, Enrico Pietro Luigi De Santis

C026 - 7 IDENTIFICAZIONE DI ALIMENTI IRRADIATI DI ORIGINE ANIMALE: DETERMINAZIONE DEL 2-DODECILCICLOBUTANONE CON MICROESTRAZIONE IN FASE SOLIDA IN SPAZIO DI TESTA ED ANALISI MEDIANTE GC/MS

Giuliana Marchesani, Maria Campaniello, Michele Mangiacotti, A. Eugenio Chiaravalle

VARIE

C027 - 18 PRODUZIONE SUINICOLA REGIONALE E FILIERA INTEGRATA: RFID ED ETICHETTA PARLANTE A TUTELA DEL CONSUMATORE

Marco Sensi, Alessandro Fiorucci, M. Mercuri, Fabio Formenti, Matteo Sensi, Maria Serena Altissimi, Mohamed Naceur Haouet

C028 - 36 GESTIONE DELLE INFORMAZIONI E DELLE PROCEDURE ANTE-MORTEM PER IL CONTROLLO DELLE MALATTIE DIFFUSIVE EMERGENTI: ESPERIENZE MATURE NELLA SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA DI BLUETONGUE E LUMPY SKIN DISEASE

Alessandra Corradini, Marcello Trevisani, Geremia Dosa, Anna Padovani

C029 - 16 DETERMINAZIONE SPERIMENTALE DI SHELF LIFE ACCELERATA DI UNA PREPARAZIONE ALIMENTARE READY TO EAT

M. Naceur Haouet, Mauro Tommasino, Maria Lucia Mercuri, Ferdinando Benedetti, Sara Di Bella, Marisa Framboas, Stefania Pelli, M. Serena Altissimi

18.30 - 19.30 **ASSEMBLEA DEI SOCI**

21.00 *Cena Sociale*

Venerdì 15 Settembre 2017

09.00 - 11.00 **Comunicazioni Scientifiche**

Moderatori: Enrico De Santis, Giampiero Pagliuca

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

C030 - 23 CONTRIBUTO DEL LATTOINNESTO SULLA COMPOSIZIONE MICROBICA E LA SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA NEL FORMAGGIO A LATTE CRUDO TRASFORMATO IN ALPEGGIO.

Barbara Cardazzo, Rosaria Lucchini, Lisa Carraro, Michele Negrinotti, Stefania Balzan, Enrico Novelli, Luca Fasolato, Franco Fasoli, Giovanni Farina

C031 - 60 ATTIVITÀ ANTIMICROBICA DI QUATTRO OLI ESSENZIALI NEI CONFRONTI DI PSEUDOMONAS FLUORESCENS PIGMENTANTI E STAPHYLOCOCCUS AUREUS BIOFILM-PRODUTTORI DI ORIGINE LATTIERO-CASEARIA

Francesca Pedonese, Filippo Fratini, Luisa Pistelli, Federica Maria Porta, Pierluigi Di Ciccio, Roberto Fischetti, Barbara Turchi, Roberta Nuvoloni

C032 - 72 VALUTAZIONE DEL POLIMORFISMO GENICO DELLA BETA CASEINA IN 2 ALLEVAMENTI BOVINI DEL NORD ITALIA

Elisa Massella, Silvia Piva, Federica Giacometti, Gaetano Liuzzo, Vittorio Zambrini, Andrea Serraino

C033 - 75 STUDIO RETROSPETTIVO SULLA QUALITÀ IGIENICO-SANITARIA DELLE RICOTTE PRODOTTE IN SICILIA

Maria Luisa Scatassa, Isabella Mancuso, Sonia Sciortino, Giusi Macaluso, Raimondo Gaglio, Marisa Palmeri, Luigi Arcuri, Massimo Todaro, Cinzia Cardamone

C034 - 109 EVALUATION OF A LOOP-MEDIATED ISOTHERMAL AMPLIFICATION (LAMP) METHOD FOR THE DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES IN DAIRY FOOD: PRELIMINARY DATA

Erica Tirioni, Cristian Bernardi, Sandro Drago, Giuseppe Stampone, Francesco Pomilio, Patrizia Cattaneo, Simone Stella

Moderatori: Stefano Rea, David Ranucci

VARIE

C035 - 120 QUALITÀ MICROBIOLOGICA NEL GELATO ARTIGIANALE: STUDIO DI SORVEGLIANZA DI 4 ANNI IN ALTO ADIGE (ITALIA)

Gloria Paolazzi, Mariachiara Armani, Michele Rabini, Dorotea Lombardo, Agostino Carli

C036 - 39 CARATTERIZZAZIONE DI CEPPI DI PSEUDOMONAS FLUORESCENS COINVOLTI NELLA PIGMENTAZIONE BLU DEGLI ALIMENTI MEDIANTE TECNICHE SPETTROFOTOMETRICHE. RISULTATI PRELIMINARI.

Luca Fasolato, Nadia Andrea Andreani, Roberta De Nardi De Nardi, Lorenzo Serva, Nalotto Giulia, Stefania Balzan, Lisa Carraro, Federico Fontana, Barbara Cardazzo, Enrico Novelli

11.00 - 11.30 *Pausa Caffè*

Sessione Poster (dettaglio a fine programma)

11.30 - 13.30 **Comunicazioni Scientifiche**

VARIE

C037 - 31 VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ MICROBIOLOGICA DELLA LATTUGA ICEBERG 'READY-TO-EAT' DURANTE LA SHELF-LIFE ED EFFETTO DECONTAMINANTE DI VARI TIPI DI LAVAGGIO DOMESTICO.

Daniela Bencardino, Luca Agostino Vitali, Dezemona Petrelli

C038 - 107 RICERCA DI ARCOBACTER SPP IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE: RISULTATI PRELIMINARI

Anna Maria Di Noto, Sonia Sciortino, Cinzia Cardamone, Cosimo Ciravolo, Concetta Napoli, Vincenzina Alio, Pietro Arculeo, Antonella Costa

- C039 - 24** PRAEDICERE POSSUMUS (PP) UN'APPLICAZIONE WEB PER LA MICROBIOLOGIA PREDITTIVA FINALIZZATA AL CONTROLLO DELLA SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI
Mara Lucia Stecchini, Pierluigi Polese, Manuela Del Torre
- Moderatori: Mara Lucia Stecchini, Loredana Di Giacomo**
- C040 - 44** SVILUPPO DI UN SOFTWARE CHE RIPRODUCA IL COMPORTAMENTO TERMICO DI UN BANCO FRIGORIFERO NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA
Paolo Daminelli, Davide Marchini, Elena Cosciani Cunico, Elena Dalzini, Paola Monastero, Roberto Montanari, Marina Nadia Losio
- C041 - 77** ESPOSIZIONE ALL'ACRILAMMIDE ATTRAVERSO IL CONSUMO DI STREET FOOD
Raffaella Branciani, Serena Altissimi, Rossana Roila, Dino Miraglia, David Ranucci, Marisa Framboas, M. Naceur Haouet
- C042 - 110** SICUREZZA ALIMENTARE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE IN LOMBARDIA: PROPOSTA DI UN MODELLO ISPETTIVO A PUNTEGGIO
Marta Castrica, Claudia Maria Balzaretto, Katia Razzini, Silvia Ziviani, Sabrina Ratti, Vesna Milicevic, Luca Maria Chiesa, Sara Panseri
- C043 - 105** L'IMPRENDITORE AGRICOLO E LA CESSIONE DIRETTA DEI PRODOTTI ALLA LUCE DELLE NORMATIVE DELL'UNIONE EUROPEA E NAZIONALE
Emanuele Guidi, Massimo Renato Micheli, Giovanni Rossi, Alfonso Rosamilia
- C044 - 121** REGOLAMENTI FSMA USA E PACCHETTO IGIENE EU: DIFFERENZE ED OPPORTUNITÀ
Claudio Gallottini, Franco Rapetti, Sara Trombetti

13.30

Chiusura dei Lavori



© BCG '17

Sessioni Poster

CARNI

- P001 - 53** ANALISI DI SCREENING (DNA COMET ASSAY) E DI CONFERMA (ESR) PER L'IDENTIFICAZIONE DI COSCE DI RANA IRRADIATE
Leonardo Antonio Carosielli, Giuliana Marchesani, Michele Mangiacotti, Michele Tomaiuolo, Daniela Chirizzi, Marina Tarallo, Antonio Eugenio Chiaravalle
- P002 - 74** ASPETTI IGIENICO SANITARI DELLE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE: DATI PRELIMINARI
Giuliana Franzini, Alessia Micheli, Paolo Daminelli, Elena Cosciani Cunico, Elena Dalzini, Fausto Spagnoli, Silvia Todeschi, Marina Nadia Losio
- P003 - 79** UTILIZZO DI BATTERIOFAGI PER RIDURRE I LIVELLI DI CONTAMINAZIONE DA CAMPYLOBACTER NELLA CARNE DI POLLO
Daniela D'Angelantonio, Elisabetta Di Giannatale, Silvia Scattolini, Francesco Pomilio, Giacomo Migliorati, Giuseppe Aprea
- P004 - 80** PREVALENZA E LIVELLI DI CONTAMINAZIONE DI CAMPYLOBACTER SPP. IN CARNI AL DETTAGLIO IN NORD, CENTRO E SUD ITALIA.
Alessandra Alessiani, Romina Romantini, Amaranta Traversa, Elisa Goffredo, Lucia Decastelli, Maria Emanuela Mancini, Gino Angelo Santarelli, Salvatore Antoci, Giacomo Migliorati, Elisabetta Di Giannatale
- P005 - 112** CONFERMA DI LESIONI DI T. SAGINATA IN CARCASSE BOVINE ATTRAVERSO UN METODO DI ESTRAZIONE RAPIDA DEL DNA E RILEVAZIONE MEDIANTE METODICA LAMP
Francesco Chiesa, Tiziana Civera
- P006 - 58** PRESENZA DI METALLI IN CARNE E SALSICCIA SUINE DEL MERCATO ITALIANO. RISULTATI PRELIMINARI.
Federica Ceriani, Lin Shih-kuo, Luca Maria Chiesa, Sara Panseri, Francesco Arioli
- P007 - 84** STRATEGIE ANALITICHE RAPIDE PER VALUTARE LA PRESENZA DI SALMONELLA, CAMPYLOBACTER E YERSINIA ENTEROCOLITICA LUNGO LA FILIERA SUINICOLA
Stefano Bilei, Eleonora Pucci, Teresa Bossù, Rita Tollì, Yolande Proroga, Federico Capuano, Dario De Medici and Elisabetta Delibato

PRODOTTI DELLA PESCA

- P008 - 32** VALUTAZIONI DELLE PERFORMANCE DEL METODO ISO/TS16649-3:2015 NELL'AMBITO DEL CONTROLLO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI
Raffaele Marrone, Daniela Cristiano, Immacolata La Tela, Assunta Esposito, Elisabetta Delibato, Federico Capuano, Yolande T. R. Proroga
- P009 - 59** RICERCA E CARATTERIZZAZIONE DI CRYPTOSPORIDIUM PARVUM E GIARDIA DUODENALIS IN MITILI ALLEVATI E COMMERCIALIZZATI NELLA REGIONE SARDEGNA
Sebastiano Virgilio, Sara Salza, Annunziata Giangaspero, Marianna Marangi, Edoardo Marongiu, Tiziana Tedde
- P010 - 76** RICERCA DI VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS IN MOLLUSCHI BIVALVI VIVI ALLEVATI NELLA REGIONE SARDEGNA
Giuseppa Lorenzoni, Giuseppe Tedde, Francesca Leoni, Maria Teresa Uda, Igor Arras, Giovanna Sanna, Anna Maria Bazzoni, Alessandro Mudadu, Edoardo Marongiu, Sebastiano Virgilio
- P011 - 106** INDICATORI DI DEGRADAZIONE PROTEICA IN CROSTACEI E MOLLUSCHI FRESCHI E DECONGELATI
M. Serena Altissimi, Maria Lucia Mercuri, Marisa Framboas, Mauro Tommasino, Stefania Pelli, Ferdinando Benedetti, Sara Di Bella, M. Naceur Haouet
- P012 - 113** L'ESAME ISTOLOGICO PER LA DIFFERENZIAZIONE TRA PESCE FRESCO E DECONGELATO: UNO STRUMENTO ANALITICO EFFICACE NELLA LOTTA ALLE FRODI
Valentina Cambiotti, Serena Meister, Valentina Audino, Giuseppina Abbamonte, Elisa Baioni, Cristiana Maurella, Elena Bozzetta, Marzia Pezzolato

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

- P013 - 30** FORMAZIONE DI AGGREGATI INSOLUBILI NEI LATTI UHT
Rosa Gagliardi, Giusy Rusco, Donatella Nava, Aldo Di Luccia, Barbara La Gatta
- P014 - 49** CELLULE SOMATICHE E CARICA BATTERICA TOTALE NEL LATTE DI MASSA: POTENZIALI INDICATORI DI BENESSERE IN ALLEVAMENTO?
Jessica Ginestreti, Luigi Bertocchi, Valentino Lorenzi, Francesca Fusi, Alessandra Angelucci, Giandomenico Ferrara, Giorgio Galletti, Rosa Maria Strano
- P015 - 52** CARATTERIZZAZIONE DI ISOLATI DI STAPHYLOCOCCUS AUREUS PROVENIENTI DA PRODOTTI LATTIERO-CASEARI A LATTE CRUDO TIPICI DELLE VALLI BRESCIANE
Elisa Galuppini, Guido Finazzi, Virginia Filippello, Michela Tilola, Lidia Zani, Angelo Colagiorghi, Debora Campagna, Pierluigi Aldo Di Ciccio, Adriana Ianieri, Marina Nadia Losio, Mario Luini
- P016 - 94** STUDIO PRELIMINARE PER LO SVILUPPO DI UN SISTEMA SEMI-AUTOMATIZZATO PER L'IMMUNOCONCENTRAZIONE DI ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE (ES) IN PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
Angelo Romano, Cvetelina Boteva, Manila Daniela Bianchi, Silvia Gallina, Lucia Decastelli
- P017 - 117** VALIDAZIONE DI UN METODO DI PROVA ENZIMATICO PER LA DETERMINAZIONE DEL LATTOSIO IN ALIMENTI DELATTOSATI
Donatella Nava, Loredana Biondi
- P018 - 122** ALISTAGTM, UN AGENTE DI RIVESTIMENTO PER FORMAGGI E PROSCIUTTI IN STAGIONATURA: APPLICAZIONE SUL RAGUSANO DOP
Principato Mario Antonello, Cascone Salvatore, Cenci Goga Beniamino, Moretta Iolanda, Principato Simona
- P019 - 63** STUDIO SULLA PRESENZA DI TOXOPLASMA GONDII NEL LATTE OVINO
David Ranucci, Francesco Chiesa, Fabrizia Veronesi, Elena Battisti, Stefania Zanet, Dino Miraglia, Raffaella Branciarì
- VARIE**
- P020 - 3** WEBAPP "FRODI ALIMENTARI": UN NUOVO STRUMENTO DI CONOSCENZA CONDIVISA NELL'AMBITO DELLA COMUNITA' SCIENTIFICA
Serena Meister, Elena Bozzetta, Giuseppe Terribilio, Ornella Maldera, Antonio Longo, Enrico Aliberti, Marzia Pezzolato
- P021 - 5** VALUTAZIONE DEL PROFILO IGIENICO-SANITARIO E SHELF-LIFE DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE "READY-TO-EAT" (IV GAMMA) COMMERCIALIZZATI NELLA REGIONE SARDEGNA
Margherita Pisanu, Maria Teresa Uda, Igor Arras, Francesco Santoru, Edoardo Marongiu, Riccardo Bazzardi
- P022 - 11** MONITORAGGIO DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI NEI CINGHIALI E NEI SUINI DOMESTICI IN UN AREELE DELLA PROVINCIA DI SASSARI (SARDEGNA)
Francesco Sgarangella, Paolo Soro, Andrea Sanna, Gianuario Fiori, Maurizio Cossu, Maria Luisa Delogu, Antonio Giuseppe Bianco, Antonio Carta, Giuseppe Bitti, Pasqua Tilocca, Pietro Desini, Giannina Chessa
- P023 - 33** PROFILO IGIENICO DI CHIOCCIOLE (HELIX SPP.) PROVENIENTI DA DUE ALLEVAMENTI ITALIANI
Rosa Maria Strano, Roberta Nuvoloni, Antonio Mauro Giovanni Augello, Francesca Pedonese
- P024 - 46** I CONTROLLI NELLA RISTORAZIONE DELLA PENISOLA SORRENTINA DAL 2013 AL 2017-RISULTATI PRELIMINARI
Domenico Mollica, Francesco Cacace, Viviana Viola Esposito, Yolande T.R. Proroga, Salvatore Gargiulo, Francesco Saverio Castellano, Vincenzo Rapesta, Daniela Cristiano, Francesca Garofalo, Rosanna Bruno
- P025 - 70** IL CONSUMATORE UTILIZZA DAVVERO LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE? UNO STUDIO ESPLORATIVO
Stefania Balzan, Luca Fasolato, Barbara Cardazzo, Valentina Brogna, Lisa Carraro, Federico Fontana, Enrico Novelli
- P026 - 78** MONITORAGGIO DEI REQUISITI IGIENICO-SANITARI NEGLI STABILIMENTI AUTORIZZATI ALL'ESPORTAZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE VERSO PAESI TERZI.
Salvatore Antoci, Francesco Pomilio, Paolo Daminelli, Costanza Romanelli, Anna Beatrice Ciorba, Nicola Santini, Filippo Castoldi, Marco Pierantoni, Luigi Iannetti, Giacomo Migliorati

- P027 - 85** MONITORAGGIO PRELIMINARE IN CAMPIONI A RISCHIO DI CONTAMINAZIONE DA VIRUS DELL'EPATITE E (HEV)
Marina Nadia Losio, Elisa Galuppini, Enrico Pavoni, Roberto Benevenia, Barbara Bertasi
- P028 - 90** DIGITAL PCR: APPROCCIO INNOVATIVO NELL'IDENTIFICAZIONE DI SPECIE
Roberto Benevenia, Lucia Mangeri, Michela Tilola, Elisabetta Delibato, Sonia Scaramagli, Barbara Bertasi
- P029 - 93** METODO MACROSCOPICO PER LA RILEVAZIONE E IL RECUPERO DI ARTROPODI VIVI INFESTANTI GLI ALIMENTI: IL SELETTORE DI BERLESE
Francesco Defilippo, Annalisa Grisendi, Giuseppe Meriardi, Barbara Bertasi, Michele Dottori, Paolo Bonilauri
- P030 - 95** VALUTAZIONE DELLE MODIFICAZIONI ORGANOLETICHE E DELLA CRESCITA MICROBICA IN PRODOTTI RTE SOTTO IL CONTROLLO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE
Nicola Costanzo, Eleonora Sarno, Carlotta Ceniti, Valeria Maria Morittu, Adriano Michele Luigi Santoro
- P031 - 97** GENOTIPIZZAZIONE DI CEPPI DI SALMONELLA ENTERICA SEROVAR TYPHIMURIUM E VARIANTE MONOFASICA ISOLATI IN ABRUZZO E MOLISE NEL PERIODO 2012-2016
Guido Di Donato, Lorena Sacchini, Katuscia Zilli, Romina Romantini, Diana Neri, Tiziana Persiani, Di Giannatale Elisabetta
- P032 - 99** ABBATTIMENTO DI CARICHE MICROBICHE E FUNGINE IN UN DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI BEVANDE CALDE.
Erica Tirloni, Marcello Iriti, Giorgio Scari, Roberta Bonomi, Lisa Vallone
- P033 - 101** VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE DEI VEGETALI DI I GAMMA
Sonia Sciortino, Cinzia Cardamone, Cosimo Ciravolo, Giuseppa Oliveri, Giuseppina Portanova, Anna Maria Di Noto
- P034 - 102** MONITORAGGIO E DETERMINAZIONE DEL VIRUS DELL'EPATITE A E DI NOROVIRUS IN MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI DEL NORD ADRIATICO
Lucia Mangeri, Marina Nadia Losio, Silva Rubini, Barbara Bertasi, Enrico Pavoni, Francesca Meletti, Elisa Galuppini
- P035 - 116** VERIFICA DELLA GESTIONE DI NON CONFORMITÀ PER STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI (SCP) IN UNO STABILIMENTO DI PRODUZIONE DI PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO
Loredana Di Giacomo, Fabrizia Guidi, Antonio Angellotti, Arianna Cerretani, Ezio Ferretti, Valentina Gentili, Gianluca Striano, Giuliana Blasi
- P036 - 119** CLOSTRIDIUM DIFFICILE COME POTENZIALE AGENTE DI MALATTIA A TRASMISSIONE ALIMENTARE NELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA: DATI PRELIMINARI.
Sara Primavilla, Stefania Scuto, Valeria Scorpioni, Alessia Lupatelli, Silvana Farneti
- P037 - 21** RISCHIO ALIMENTARE: STUDENTI PROTAGONISTI ATTIVI DELLA COMUNICAZIONE
Stefano Saccares, Patrizia Leggeri, Antonella Bozzano, Emiliano Fedele, Patrizia Gradito, Marzia Romolaccio, Valeria Morena

Lecture Magistrali

IL BENESSERE ANIMALE NELLE SCELTE DEI CONSUMATORI

Mara Miele

School of Geography and Planning, Cardiff University

In this presentation I will talk about the public understanding of farm animal welfare and I will refer to recent trends in Europe and in other industrialised countries. I will address three issues: Firstly I will illustrate how animal welfare concerns are constantly linked in consumers' mind to anxieties for human health and risks for the environment. After the experience of the BSE, FMD and other epidemics in the last decades, large scales, intensive systems of animal production have become the main source of these anxieties. Secondly I will talk about the 'market mechanism' that has emerged in Europe for addressing these consumers' anxieties and improving the welfare of farm animals. Here I will address how ordinary people gain knowledge about the quality of life of farm animal primarily from the information

available on the animal foods markets, in the form of food labels or food adverts. Then I will point out to some of the limits of this approach: only certain aspects of animals' life are communicated while others are actively concealed (e.g. slaughter); the current unevenness of monitoring and assessment methods for farm animal welfare; the lack of regulation about 'animal friendliness' claims on foods.

This last point is very important since it allows food companies to suggest that the quality of life of farm animals is reflected in the quality of the food they buy (tasty foods are produced by happy animals) without the need to formally corroborate these claims with a standard of animal production that certify the 'animal friendliness' of the system adopted.

Keywords

Public understanding of animal welfare, food labels, food adverts, food consumption.

FOOD SAFETY AND FOOD INSPECTION: THE DUBAI EXAMPLE

Bilge Isiklar¹, Haluk Anil²

1) Dubai Accreditation Centre, 2) Mendix Ltd, UK

Dubai Accreditation Centre (DAC), soon to become Emirate International Accreditation Centre (EIAC), is engaged in assessment, accreditation and surveillance activities. These include Health and Safety, Food Control and Hygiene, Animal Welfare, meat inspection and processing, and product quality systems.

Accreditation activities are vital processes for food safety. Therefore, global standards are increasingly used to achieve high levels of food safety compliance. Accreditation

methods can be employed for food inspection, testing, certification and product certification.

In addition, a new Halal accreditation methodology and standards have recently been developed to be applied locally and internationally.

Assessment and accreditation of Halal Certifiers have also been initiated in Europe and worldwide. To this end, Halal compliance in relation to legislation, animal handling, slaughter and processing, as well as food production and food safety is being examined and evaluated.

Halal certification activities constitute one of the important pillars of Food Safety and Animal Welfare standards and must fully comply with local and international regulations.

norcini in Italia in età moderna).

Recenti crisi alimentari (epidemie come la mucca pazza o l'aviarina) hanno evidenziato la necessità di garantire la sicurezza alimentare di fronte ai 'nuovi rischi' del modello agroindustriale. Sistemi di controllo, standard e programmi di certificazione definiscono le caratteristiche dei prodotti all'interno di uno schema universale per la misurazione della qualità, diffusosi a partire dalla metà degli anni '80 dall'industria anche ad altri ambiti, tanto da far definire la nostra società come una "società dell'audit" ⁽¹⁾.

Se queste forme di controllo/certificazione fanno parte della routine delle industrie, in questa presentazione si mostrerà come esse non sempre raccolgano la fiducia del consumatore e siano adattabili alle piccole imprese agroalimentari ⁽²⁾. Per questa ragione nei loro confronti si producono una "moltitudine di risposte", che non necessariamente implicano "lotte palesi" ⁽³⁾.

Forme alternative per garantire la qualità e la sicurezza alimentare nuovi rapporti produttori-consumatori si diffondono, da schede di auto-presentazione esposte nei mercati, alle regolamentazioni dei gruppi di acquisto solidali. L'intento si soffermerà sulla rete nazionale 'Genuino Clandestino' che sostiene la 'libera lavorazione' del cibo, sfidando il diritto dello stato al suo controllo normativo. Le reti di consumatori e produttori che decidono insieme i criteri di certificazione costituiscono non soltanto una sfida all'audit agro-alimentare ⁽⁴⁾, ma riflettono anche un cambiamento nei saperi e nelle pratiche di molti produttori e consumatori.

Questa ricerca è stata finanziata dall' Economic and Social Research Council, UK [grant number ES/M011291/1].

L'AGROALIMENTARE NELL'UNIONE EUROPEA E L'INTEGRAZIONE VERTICALE: UNA STRATEGIA DI DIVERSIFICAZIONE?

Ting Fa Margherita Chang¹, Luca Iseppi², Maurizio Drolì²

1) University of Udine, Department of Agricultural, Food, Environmental and Animal Science, Section of Economics, Via delle Scienze, 206, 33100 Udine, Italy

2) ibidem

In questo studio, sono state utilizzate le Tavole input-output di Leontief e messi a punto nuovi e appropriati indicatori (indici di Barriera all'entrata e di Invasione) per stabilire la strategia portata avanti da alcune branche della catena agroalimentare dei paesi dell'UE per diversificare la produzione, arricchendo la gamma dei loro prodotti conseguiti in via secondaria. L'attenzione si è focalizzata sulle prospettive strategiche della diversificazione conseguita nei paesi dell'UE tramite integrazione verticale, e in particolare si è indagata approfonditamente la potenzialità delle principali branche della catena del valore agroalimentare: "Agricoltura, caccia e servizi connessi" (AGR) e "Alimentari e bevande" (ALIB). In questo contesto, sono stati rintracciati i cosiddetti collegamenti intermedi dell'agricoltura e dell'industria alimentare a monte con i produttori di input e a valle con la trasformazione (di AGR), commercio all'ingrosso e al dettaglio (di AGR; ALIB). Essi

Riferimenti bibliografici

- [1] Strathern, M. (2000) *Audit cultures: anthropological studies in accountability, ethics and the academy*, London, Routledge.
- [2] Papa, C. (2012) Une huile AOP en Ombrie, in L. Bonnaud, - N. Jolie, a cura *L'alimentation sous contrôle. Tracer, auditer, conseiller*, Dijon, Versailles, Quae, Educagri: 139-154.
- [3] Van Der Ploeg, J. D. (2009) *I nuovi contadini. La campagna e le risposte alla globalizzazione*, Roma, Donzelli, p. 349.
- [4] Koenigler, A. (in stampa) Reinventing Transparency. Governance, Trust and Passion in Activism for Food Sovereignty in Italy, *Ethnologia Europaea*

Parole chiave

Certificazione, audit, sovranità alimentare, piccole imprese agricole

rappresentano le potenzialità di integrazione verticale dell'agricoltura e dell'industria alimentare a monte e a valle grazie alla loro produzione secondaria da un lato e alle loro principali competenze produttive (core business) dell'altro. Il giro d'affari in totale è di circa 55 miliardi di euro a prezzi base. I risultati principali di questa ricerca sono i seguenti: a) l'agricoltura dell'UE dà luogo a forme di integrazione verticale verso il basso o a valle avvalendosi delle opportunità di diversificazione tramite 'integrazione verticale nel campo della competenza dell'industria degli alimenti e bevande. b) l'industria alimentare e bevande dell'UE non sfrutta o forse non è in grado di sfruttare il potenziale di integrazione a monte con l'agricoltura a causa delle elevate barriere di ingresso che la stessa agricoltura ha costruito per isolare il suo core business (barriere endogene) o che le sono state imposte dal mercato (barriere esogene). Non è tuttavia raro che l'industria alimentare: b.1 partecipi a programmi di investimento nell'agricoltura estera; b.2 si ri-localizzi in altri paesi intra e extra-UE nel contesto di una integrazione verticale multinazionale; e b.3 decida di integrarsi a valle con il commercio all'ingrosso anch'egli privo di barriere rilevanti all'entrata. Gli sviluppi di questa ricerca prevedono la verifica degli impatti della crisi economica sulla capacità di difesa, integrazione verticale e diversificazione dei vari segmenti del sistema agroalimentare.

References

- [1] Adelman M A (1995) Concept and Statistical Measurement of Vertical Integration. Stigler G.J., ed. Business Concentration and Price Policy, Princeton University Press.
- [2] Bain J S (1956) Barriers to New Competition. Cambridge. Harvard University Press.
- [3] Bain J S (1968) Industrial Organization: Conservation Performance. 2nd Edition J. Wiley, NYC.
- [4] Baecke J (2012) Young farmers in the world and in the future. EESC Conference: The Common Agricultural Policy - 50 years... and a lifetime ahead, Brussels.
- [5] Chang T F M (1991) Agroindustriale alla ricerca di un metodo di classificazione. Verso una revisione dei sistemi guida di contabilità nazionale. Il Mulino, Bologna.
- [6] Chang T F M, Iseppi L (2011) Specialization versus Diversification in EU Economies: a Challenge for Agro-food? Transition Studies Review 18: 16-37. doi 10.1007/s11300-011-0196-0
- [7] Coase R H (1937) The nature of the firm. *Economica* 4:386-405.
- [8] Eurostat (2002) CPA – NACE Eurostat. Statistical Classification of Products by Activity in the European Economic Community. Statistical Classification of Economic Activities in the European Economic Community (Luxembourg).
- [9] Eurostat (2008) Statistical Classification of Economic Activities in the European Community, Rev. 2.
- [10] Eurostat (2009) European system of accounts 2008—ESA08. http://epp.eurostat.ec.europa.eu/cache/ITY_OFFPUB/KS-RA-07-013/EN/KS-RA-07-013-EN.PDF.
- [11] Eurostat (2011) ESA 95 Supply, Use and Input-Output tables. http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/esa95_supply_use_input_tables/introduction
- [12] Fan J P H, Lang L H P (2000) The Measurement of Relatedness: An Application to Corporate Diversification. *The Journal of Business* 73-4:629-660.
- [13] Greaver M F II (1999) Strategic Outsourcing: a Structured Approach to Outsourcing Decisions and Initiatives. Amacom, New York.
- [14] Hirschman A O (1958) The Strategy of Economic Development. New Haven Conn, Yale University Press.
- [15] Katchova A L (2005) The Farm Diversification Discount. *American Journal of Agricultural Economics* 87-4:984-994.
- [16] Klein B, Crawford G, Alchian A A (1978) Vertical integration. appropriable rents. and the competitive contracting process. *Journal of Law and Economics* 21:297-326.
- [17] Kotler P, Keller K (2007) Il marketing del nuovo millennio. Pearson/Paravia, Milano.
- [18] Lambin J J (2004) Marketing stratégique et opérationnel. 6ième edition, Dunod, Paris.
- [19] Lemelin A (1982) Relatedness in the pattern of interindustry diversification. *Review of Economics and Statistics*.
- [20] Mann H M (1966) Seller Concentration. Barriers to Entry. and Rates of Return in Thirty Industries. 1950-1960. *The Review of Economics and Statistics* 48-3:296-307.
- [21] Orr D. (1974) An Index of Entry Barriers and Its Application to the Market Structure Performance Relationship. *Journal of Industrial Economics* 23-1:39-49.
- [22] Penrose E T (1959) The Theory of Growth of the Firm. Blackwell, Oxford.
- [23] Porter M E (1979) The Structure within Industries and Companies' Performance. *The Review of Economics and Statistics* 61-2:214-227.
- [24] Rondi L, Vannoni D (2005) Are EU Leading Firms Returning to Core Business? Evidence on Refocusing and Relatedness in a Period of Market Integration. *The Review of Industrial Organization* 27:125-145.
- [25] Rumelt R P (1982) Diversification strategy and profitability. *Strategic Management Journal* 3:359-69.
- [26] Sortino A, Chang T F M, Piccinini L C (2008) Future scenarios of the modernized agriculture and a Straffian framework for the "return of techniques" scenario. <http://econpapers.repec.org/RePEc:pra:mprapa:9403>.
- [27] Stevenson S, Pirog R (2009) Values-Based Food Supply Chains: Strategies for Agri-Food Enterprises-of-the-Middle. <http://www.ngfn.org/resources/ngfn-database/knowledge/valuechain.pdf>
- [28] Stigler G J (1968) The Organization of Industry. University of Chicago Press, Chicago.
- [29] Teece D J (1980) Economics of scope and the scope of the enterprise. *Journal of Economic Behavior and Organization* 1:223-47.
- [30] Traù F (1998) La composizione settoriale dell'occupazione manifatturiera nel lungo periodo (1951-1991): continuità e cambiamento strutturale. *Economia & Lavoro* XXXII-2:107-118.
- [31] Vannoni D (1996) Perché le matrici intersettoriali per misurare l'integrazione verticale. *Studi e Note di Economia* 1:117-140.
- [32] Vannoni D (1996) The Directions of Diversification in Italian Manufacturing. *Ceris-CNR* 12.
- [33] Williamson O E (1979) Transaction cost economies: The governance of contractual relations. *Journal of Law and Economics* 22:233-61.

Keywords

Strategie di diversificazione; integrazione verticale; barriere all'entrata; agricoltura; industria alimentare e bevande

ANALISI DI LABORATORIO

Andrea Valiani

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

L'analisi di laboratorio a supporto e verifica delle "prestazioni produttive" dell'impresa alimentare, in termini qualitativi, compositivi, igienico-sanitari, ecc., ha visto una evoluzione nel tempo conseguente soprattutto allo sviluppo delle normative in sicurezza alimentare, ma anche al continuo allargamento di accordi commerciali e, non ultimo, in relazione alla crescente cultura del cittadino rispetto a temi quali cibo ed alimentazione. La profonda trasformazione che l'attività del laboratorio di analisi ha avuto ha riguardato certo il numero e la tipologia di metodi sviluppati e regolarmente impiegati nella valutazione e verifica delle caratteristiche sopra esposte ma, in misura più radicale, ha riguardato la definizione di criteri minimi di accettabilità, non tanto del risultato della prova in se, quanto prima ancora dell'analisi stessa. Da qui l'obbligo di accreditamento, in primis dei laboratori di analisi, poi delle singole prove; in ultimo la definizione dei metodi di analisi per la verifica della conformità ai criteri normativi, con in più, spesso, l'indicazione di standard minimi di performance da garantire. Tutto questo, se sommato all'esponenziale

aumento dei parametri normati e dei relativi limiti, in particolare rispetto a pericoli chimici, ha portato all'adozione di un elevato numero di metodi analitici, molto spesso di estrema complessità. Oggi i laboratori che effettuano analisi a supporto dell'autocontrollo e, a maggior ragione, del controllo ufficiale, hanno l'irrinunciabile esigenza di investire in risorse: a partire da personale specializzato, per finire ai prodotti consumabili, passando attraverso un costante adeguamento tecnologico. Tutto ciò si riverbera inevitabilmente sul costo finale dell'analisi e quindi deve essere tenuto in debita considerazione nel valutare la sostenibilità del sistema di controllo ufficiale, sistema che oggi, nel perseguimento degli obiettivi, deve garantire il rispetto dei principi di efficacia, efficienza ed appropriatezza. Ma ancor più, l'effetto sul costo finale dell'analisi può creare una sperequazione tra gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, condizionando la possibilità di usufruire nei modi più adeguati dello strumento analitico a verifica e validazione delle proprie scelte produttive.

Keywords

Laboratorio; metodo analitico; controllo ufficiale; autocontrollo.

«STALLA ETICA» E «PRECISION FEEDING»: UNA RISPOSTA PRATICA ALLE PREOCCUPAZIONI ETICHE DEI CONSUMATORI DI LATTE E ALLA SOSTENIBILITÀ

Alessandro Fantini

Fantini Professional Advice srl

Già nel 2000 nel “libro bianco sulla sicurezza alimentare” viene constatato il fatto che il consumatore occidentale non desidera consumare alimenti provenienti da animali che hanno sofferto. Negli ultimi anni questo “sentire collettivo” ci sta velocemente diffondendo grazie al Web e alle numerose inchieste giornalistiche. Parallelamente a questo la gente sente sempre di più il tema della protezione dell’ambiente e i medici lanciano la preoccupazione, motivata dai dati, che l’allevamento degli animali da reddito contribuisce in maniera importante al grave fenomeno dell’antibiotico

LA QUALITÀ DELLA CARNE È UN ARGOMENTO CHE INTERESSA PRODUTTORI E INDUSTRIA?

Salvatore Barbera

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Università di Torino

Il consumo di prodotti di origine animale (POA) nel mondo è previsto in crescita ed è innegabile che l’industrializzazione della produzione di alimenti, tra cui le carni, abbia contribuito al miglioramento del benessere dell’umanità. Purtroppo questa crescente disponibilità a basso costo di POA sta creando problemi alla salute dell’uomo instaurando nel sentire comune una valutazione negativa delle carni e dei prodotti di origine animale. Produttori e industria propongono al consumatore un concetto di qualità basato sulle caratteristiche proprie del prodotto che sembrano interessare sempre meno il consumatore. Infatti c’è una deriva nella promozione del prodotto verso aspetti salutistici e edonistici. È forse giunto il momento di riflettere sul concetto di qualità delle carni.

Si sono analizzati i dati FAO(1) relativi alle produzioni e consumi delle carni e le strategie più diffuse nel promuovere l’offerta delle carni al consumatore presenti in rete. Produttori e industria investono molto nel promuovere la qualità dei loro prodotti ma si evidenzia una diversa concezione di qualità che spesso sfocia in scontro nelle forme più diverse: verbale, fisico ed anche legale. Nel sentire comune alle carni non si riconosce più una valenza positiva, al contrario stanno diventando l’emblema di quanto male possano fare i metodi moderni di produzione. Numerosi studi hanno evidenziato le correlazioni negative

resistenza. Per rispondere in maniera concreta e sistematica a queste improrogabili e condivisibili necessità la nostra rivista on-line Ruminantia ha elaborato una proposta concreta che ha denominato “La Stalla Etica” dove produrre “Latte Etico” relativamente all’allevamento delle bovine da latte. Questo progetto prevede interventi sulla selezione genetica, la nutrizione (clinica e di base), la sanità e il management. Far vivere alle bovine una vita molto simile a quella che desidererebbe fare, ridurre al minimo l’impiego dei farmaci (non solo gli antibiotici), diminuire la produzione di GHG e inquinanti eutrofizzanti e ridurre al minimo il consumo d’energia e di acqua, mantenendo accettabile la redditività dell’allevatore, è possibile ma necessita di approccio concreto e necessariamente plurifattoriale o meglio olistico.

Keywords

Breast cancer; Vav1; cell nucleus; metastasis.

sulla salute tra eccessi nei consumi e carni(2). Ma altrettanti studi hanno evidenziato le correlazioni tra eccessi alimentari di qualunque altro tipo e ricadute negative sulla salute. È anche evidente come il contributo dei prodotti di origine animale alla dieta cresca con l’aumentare del reddito e come aumenti anche il contributo calorico alla dieta giornaliera(3). La qualità della carne è un argomento che interessa produttori e industria? Ovviamente sì ma la qualità del prodotto va ripensata o quanto meno va ampliato il concetto pensando non solo all’incremento delle vendite ma soprattutto al benessere psicofisico del consumatore.

References

- [1] FAO (2017) FAOSTAT. <http://www.fao.org/faostat/en/#home> (visitato il 15 giugno 2016).
- [2] Klurdeid D. (2015) Research Gaps in Evaluating the Relationship of Meat and Health. ICoMST 2015 61st International Congress of Meat Science & Technology from 23rd to 28th August 2015 - Polydome - Clermont-Ferrand (FRANCE)
- [3] Mathijs E. (2015) Exploring future patterns of meat consumption. ICoMST 2015 61st International Congress of Meat Science & Technology from 23rd to 28th August 2015 - Polydome - Clermont-Ferrand (FRANCE)

Keywords

Qualità carni; Benessere dell’uomo; eccesso consumi.

RUOLO DEGLI STAKEHOLDERS IN AMBITO UE

Gaetana Ferri

Ministero della Salute

La tutela e la consultazione dei consumatori e tutte le parti interessate è uno dei principi fondanti della politica di sicurezza alimentare intrapresa dalla Commissione Europea fin dall’inizio degli anni 2000 e concretizzatasi con l’istituzione della Autorità Europea per la sicurezza alimentare (EFSA), con l’adozione del Regolamento 178/2002 (1) e Regolamenti collegati, tra i quali quello in materia di controlli, recentemente riaggiornato profondamente.

Partendo dai trattati di funzionamento dell’Unione Europea è da sottolineare come la partecipazione ai processi normativi comunitari da parte degli stakeholders fosse assicurata fin dal 1957 attraverso il Comitato Economico Sociale (CESE) quale organismo consultivo delle Istituzioni comunitarie quali Commissione, Consiglio e Parlamento europeo. La funzione principale di questo Comitato è di fungere da ponte tra le Istituzioni europee e la società civile organizzata, promuovendo la democrazia partecipativa e rafforzando il ruolo delle organizzazioni rappresentative dei diversi settori della società, nella materia specifica trattasi di agricoltori, consumatori, ambientalisti appartenenti a uno dei tre gruppi, denominato “attività diverse”, nei quali è strutturato il Comitato. Passando all’argomento specifico della sicurezza alimentare e partendo dal Regolamento (CE) 178/2002, caposaldo di tutta la normativa comunitaria in materia, troviamo tra i principi fondanti la necessità di una costruttiva e trasparente consultazione con consumatori e produttori, direttamente o attraverso organi rappresentativi, quale attenzione alla tutela degli interessi sia degli uni che degli altri, dalla cui collaborazione scaturisce una effettiva sicurezza alimentare. Consumatori e produttori, espressione dei diversi Paesi membri, sono chiamati ad esprimersi nelle consultazioni pubbliche lanciate dalla Commissione Europea. In Italia è stata inoltre istituita, presso il Ministero della Salute, quale sezione del Comitato Nazionale per la sicurezza alimentare, la Consulta o meglio sezione consultiva, delle associazioni e dei produttori in materia di sicurezza alimentare (2)(3). Fanno parte della sezione, istituzioni pubbliche e rappresentanti di associazioni di produttori e consumatori, col compito di favorire lo scambio di informazioni e contribuire alla iniziative di comunicazione in materia di sicurezza alimentare al fine di migliorare i comportamenti dei consumatori ovvero modificare quelli a rischio. La sezione è coinvolta nelle consultazioni pubbliche lanciate sia da EFSA che dalla Commissione Europea, al fine di incentivare la partecipazione dell’Italia ai processi decisionali comunitari.

Infine, scendendo ancora più nello specifico in particolare

nella attuazione dei controlli, gli stessi erano disciplinati dal Regolamento (CE) 882/2004 (4), che già attribuiva ai produttori delle responsabilità ben precise. Il Regolamento (CE) 882/2004 è stato modificato in modo importante dal Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017 (5), che rafforza la responsabilità degli operatori del settore alimentare nell’applicazione del regolamento. I controlli di questi ultimi sono integrati dai controlli ufficiali che devono tenere conto degli interessi degli operatori, stante il fatto che i controlli ufficiali costituiscono un onere. Per stimolare il processo partecipativo e l’interesse degli operatori ai processi che assicurano la sicurezza alimentare, gli operatori virtuosi hanno diritto ad una minore frequenza del controllo e a minor tariffe, instaurandosi quindi un meccanismo premiale, dall’altro lato le autorità di controllo devono garantire l’efficienza e l’efficacia dei controlli.

References

- (1) Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 28 gennaio 2002, n.178 - G.U. delle Comunità europee L 31/1 del 1 febbraio 2002;
- (2) Decreto Legge 1 ottobre 2005, n. 202 - G.U. n. 229 del 1 ottobre 2005;
- (3) Decreto del Presidente della Repubblica 28 marzo 2013, n. 44 - G.U. Serie Generale n.98 del 27 aprile 2013;
- (4) Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 29 aprile 2004, n. 882 - G.U. delle Comunità europee L 165/1 del 30 aprile 2004;
- (5) Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 15 marzo 2017, n.625 - G.U. dell’Unione europea L 95/1 del 7 aprile 2017.

Keywords

Consultazione, consumatori, stakeholders, operatori alimentari, controlli.

SVILUPPO DI METODI INNOVATIVI AL SERVIZIO DEL CONTROLLO UFFICIALE ALLA LUCE DELLE NOVITÀ INTRODOTTE DAL REGOLAMENTO UE 625/2017

Antonio Cuccurese, Antonio Poeta

Azienda USL di Reggio Emilia

L'applicazione della microbiologia predittiva nel controllo ufficiale ha rappresentato un'innovazione sulla modalità di conduzione del controllo ufficiale sugli operatori del comparto agroalimentare, la raccolta di evidenze oggettive e di risultati scientificamente solidi, ha permesso all'autorità competente locale di esprimere un giudizio solido ed affidabile sulla corretta identificazione dei pericoli microbiologici da parte degli operatori del settore alimentare.

La sperimentazione ha coinvolto numerose produzioni tradizionali della regione Emilia Romagna e ogni Ausl è stata capofila per la realizzazione di uno o più progetti. Sono presentati i risultati emersi dalla sperimentazione del progetto di microbiologia predittiva applicata nel corso dei controlli ufficiali su tre operatori della GDO, per la valutazione della qualità igienico-sanitaria dei prodotti a base carne crudi e cotti (pancetta, salame, prosciutto cotto e arrosto di

tacchino) affettati e confezionati nei luoghi di vendita.

Negli affettati cotti abbiamo assistito a un significativo aumento degli enterobatteri che raggiungono livelli prossimi a 6 log ed in un caso addirittura superiore a 7 log. Il 20% di questi affettati ha mostrato valori $> 5 \text{ meq O}_2/\text{kg}$, soglia di inizio delle reazioni radicaliche autoalimentate che porta all'irrancidimento del grasso. Trattasi di prodotti affettati che hanno mostrato caratteristiche chimico fisiche non in grado di contenere la crescita di *Listeria monocytogenes* qualora presente a T0. Trattandosi di RTE che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, l'OSA non essendo stato in grado di dimostrare all'AC che i prodotti non supereranno il limite di 100 ufc/g, dovrà garantire l'assenza nel corso della vita commerciale dei prodotti e procedere nell'ambito del loro piano di campionamento al prelievo di campioni dalle aree di lavorazione e dalle attrezzature per la ricerca *Listeria monocytogenes*.

L'Autorità Competente ha beneficiato dei risultati dell'applicazione dei modelli di microbiologia predittiva nel corso dei controlli ufficiali, in maniera specifica dalla creazione e condivisione del modello standardizzato, dalla caratterizzazione microbiologica quantitativa e qualitativa delle produzioni alimentari e lo sviluppo di metodi oggettivi di controllo basati sull'evidenza.



Informazioni Scientifiche

Invio Abstract

I partecipanti al Convegno potranno presentare comunicazioni orali e poster, indicando la propria preferenza al momento dell'invio dell'abstract.

Tutti gli abstract sono soggetti ad accettazione da parte del Comitato Scientifico, che potrà modificarne la modalità di presentazione (come poster o comunicazione orale).

Ogni autore può inviare, come primo autore, un solo abstract, ma può essere inserito come coautore in altre comunicazioni. Ciascun primo autore deve essere iscritto al convegno.

Gli abstract vanno inviati in formato elettronico dal sito

www.csccongressi.it alla pagina "Congressi in Corso" **dal 01 Aprile al 15 Giugno 2017.**

Gli abstract devono essere scritti in italiano con lunghezza massima di 2.500 caratteri, utilizzando il template scaricabile dal sito www.csccongressi.it.

Gli autori devono inviare il proprio Curriculum Vitae in formato europeo a jenny@csccongressi.it

Gli autori che presentano comunicazione orale al convegno devono inserire nel sito della rivista dell'AVI, l'Italian Journal of Food Safety, anche il lavoro per esteso redatto in lingua inglese seguendo le indicazioni fornite nel sito della rivista (www.ijfs.it).

L'accettazione dei contributi scientifici, unitamente alle informazioni su data, sessione e modalità di presentazione verranno comunicate via email entro il 10 Luglio 2017.

Topic

- **Carni**
- **Prodotti della pesca**
- **Prodotti lattiero-caseari**
- **Varie**

Scadenze

Invio Abstract

dal 01 Aprile 2017 al 15 Giugno 2017

Invio lavori per esteso a IJFS

dal 01 Aprile 2017 al 15 Luglio 2017

Comunicazione accettazione abstract

10 Luglio 2017

Tariffa di iscrizione agevolata

15 Luglio 2017

Informazioni Generali

Sede Congressuale

Aula Magna - Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Perugia
Via S. Costanzo, 4 - 06126 Perugia

Come raggiungere la sede congressuale

TRENO Dalla Stazione di Perugia Fontivegge, prendere l'autobus G1.

AEREO L'aeroporto di Sant'Egidio, distante 12 km da Perugia, è collegato al centro della città con autobus che arrivano a Piazza Italia e alla Stazione di Perugia Fontivegge.

AUTO
Da nord: Autostrada A1: uscita Valdichiana, raccordo Perugia-Bettolle, uscita Piscille, girare a sinistra in via Assisana fino alla rotatoria, prendere la prima uscita (salita di via San Costanzo)

Da sud: Autostrada A1: uscita Orte, E45 direzione Perugia, uscita Piscille, girare a sinistra in via Assisana fino alla rotatoria, prendere la prima uscita (salita di via San Costanzo)

Parcheeggio: Alla rotatoria di via Assisana prendere la terza uscita direzione Stazione, imboccare via Giuseppe Bambagioni (dopo negozio Self) sulla sinistra.



Modalità di iscrizione e prenotazione alberghiera

L'iscrizione è obbligatoria online sul sito www.csccongressi.it alla pagina "Congressi in corso".
Prenotazioni pernottamento in hotel 2,3,4,5 stelle disponibili al momento dell'iscrizione.

Quote di iscrizione

La quota comprende: lavori scientifici, kit congressuale, ristorazione come da programma. Le quote sono comprensive di IVA.

	entro il 15 Luglio 2017	dopo il 15 Luglio 2017
Soci AIVI	€ 220,00	€ 320,00
Non Soci AIVI	€ 330,00	€ 430,00
Non Strutturati *	€ 140,00**	€ 240,00**
Specializzandi	€ 100,00**	€ 200,00**

* Non Strutturati (Dottorandi, Borsisti e Assegnisti) e Specializzandi avranno diritto alle tariffe scontate solo se regolarmente iscritti all'AIVI e previo invio di attestazione del Responsabile (es: Direttore Scuola, Tutor, Responsabile Progetto, ecc.).

** Quota SENZA Cena Sociale

Non è previsto alcun rimborso in caso di cancellazione.

ECM

L'evento è stato accreditato per n. 90 partecipanti.

Professioni accreditate	Discipline
Biologo	Biologia
Medico Chirurgo	Igiene degli alimenti e della nutrizione; Igiene, epidemiologia e sanità pubblica; Malattie Infettive; Scienza dell'Alimentazione e Dietetica
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	
Tecnico sanitario laboratorio biomedico	
Veterinario	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche; Igiene produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto alimenti di origine animali e derivati; Sanità animale

All'evento sono stati assegnati n. 19,6 crediti formativi.

Il rilascio dell'attestato ECM è subordinato a:

- aver partecipato all'intero evento formativo (la presenza è verificata tramite apposito controllo);
- aver superato il questionario di apprendimento online;
- aver fornito al momento dell'iscrizione tutti i dati richiesti.

L'attestato verrà inviato dopo il Congresso.

Il questionario ECM potrà essere effettuato entro 3 giorni dalla fine dell'evento per via telematica. Le relative informazioni verranno comunicate in sede congressuale.

Con il contributo non condizionante di



L'Innovazione è Centrale



Provider ECM e Segreteria Organizzativa



C.S.C. S.r.l.
Provider ECM accreditato al Ministero della Salute Rif. 505
Via L.S. Gualtieri, 11 - 06123 Perugia
Tel 075 5730617 - Fax 075 5730619
Project Leader: Jenny Giua - jenny@csccongressi.it

www.csccongressi.it