



Vai alla Home Page

[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Rassegna Stampa

[cerca nel sito](#)

"Fattore Export": a Parma l'assemblea Federalimentare

"Fattore Export": a Parma l'assemblea Federalimentare

"Fattore Export": a Parma l'assemblea Federalimentare

«Authority alimentare, Foggia umiliata»

«E Milano sarà l'orto della biodiversità»

«Fiera al servizio del territorio»

«Forma Futuro» sarà rilanciato per preparare esperti di impiantistica alimentare

«Il Food senza compromessi»

«Io, celiaco da vent'anni racconto la mia malattia»

«Laboratorio del gusto» alla elementare «Bosco»

«Salmonella, più controlli all'origine»

«Sempre attenti al rispetto di tutte le regole»

«Sicurezza alimentare: frutto dell'onestà intellettuale che nasce dal sapere scientifico»

«Spesa in fattoria» per la qualità a prezzo equo

«Zafilo Beauty a Porter», essere belli diventa una piacevole realtà

A caccia di genuinità

A colazione vince la tradizione

A giudizio sindaco e assessori

A scuola lo snack biologico

A TAVOLA CON EQUILIBRIO

A tavola sicuri e senza nessun segreto

A TORINO TUTTO È PRONTO PER DARE IL VIA AL 67° BMW ITALIAN OPEN DAL 6 AL 9 MAGGIO

Addio Agenzia alimentare Ente inutile per il governo

Adesso l'educazione alimentare si impara già alla scuola primaria

Agricoltura, innovazione contro la crisi

AGRICOLTURA: FIERA DI FOGGIA CONCLUSA LA 61ª

[ti trovi in:](#) Rassegna Stampa

Tutta la filiera passa ai raggi X CON I CHIP RFID I Consorzi San Daniele, Chianti Classico e le Latterie Friulane hanno introdotto sistemi molto innovativi per controllare ogni fase

di Paolo Conti

Il Consorzio che promuove il prosciutto di San Daniele ha scelto già nel 2007 di applicare un sistema di tracciabilità più costoso e sofisticato di quello imposto dalla legge. Dal l'allevamento agli scaffali dei supermercati, attraversando la macellazione, il trasporto e la lavorazione, tutti i prosciutti del consorzio friulano sono accompagnati da un'etichetta Rfid, un chip che conserva la "memoria" del prosciutto, garantendone l'origine.

Nello stesso anno, le Latterie Friulane di Udine hanno usato un sistema sofisticato di codici a barre per tracciare il latte dalla stalla al deposito, il che ha permesso loro di controllare con più precisione la scadenza del prodotto.

Più recentemente, in Toscana, il consorzio del Chianti Classico ha introdotto una tecnologia che permette ai consumatori di ricevere un sms con tutti i dettagli che riguardano la bottiglia di vino che hanno appena comprato in enoteca. Tre casi diversi, che raccontano la stessa storia: la tracciabilità alimentare, quella imposta dall'Europa dopo il 2000 a seguito della crisi della Bse bovina, risente ormai dei segni del tempo. Nell'ultimo decennio la tecnologia ha fatto passi avanti molto significativi e permette già oggi di applicare una nuova forma di tracciabilità, più evoluta, capace di creare vantaggi alle imprese lungo tutta la filiera e, cosa più importante, ai consumatori.

Il Cedites si appresta a pubblicare nelle prossime settimane la seconda edizione dell'Insider Report sullo Sviluppo della tracciabilità alimentare in Italia, che abbiamo realizzato in collaborazione con la società Aton. Analizzando lo sviluppo del settore nei prossimi quattro anni, concludiamo che molto probabilmente la Commissione europea varerà a breve nuove norme sulla tracciabilità alimentare, che si andranno a integrare con quelle attuali e saranno concepite in modo da stimolare l'uso nella filiera del food di tecnologie emergenti, ma ormai affidabili. Fra queste, le nuove incarnazioni dei codici a barre e quasi certamente le etichette Rfid (radio frequency identification). Riteniamo che se le nostre previsioni si dimostreranno esatte il cambiamento comporterà un profondo miglioramento tanto per le aziende quanto per i consumatori.

Le prime acquisiranno un maggior controllo sui propri processi e avranno l'opportunità di stabilire un controllo più diretto e produttivo con partner e clienti. I secondi otterranno un drastico incremento nella garanzia dell'origine dei prodotti e della loro salubrità, potendo contare al tempo stesso su una maggior conoscenza dei prodotti che acquistano (le etichette Rfid possono contenere molte più informazioni di un'etichetta tradizionale). Una buona notizia per tutti, anche per l'Italia. Perché il nostro paese è ormai da qualche anno in prima linea per spingere la Commissione a stimolare un quadro legislativo capace di tutelare l'identità di origine.

«Oggi disponiamo ormai di strumenti capaci di garantire un monitoraggio molto sofisticato dei prodotti alimentari lungo tutta la filiera», spiega il presidente di Aton Giorgio De Nardi. «Se applicato su vasta scala, e non solo da poche aziende illuminate, un simile controllo garantirebbe più sicurezza per i cittadini e più competitività per le imprese migliori, ma anche, finalmente, una valorizzazione adeguata dei marchi alimentari del made in Italy in Europa e nel resto del mondo».

FOGGIA, CONCLUSO LA VI
EDIZIONE

AGROALIMENTARE: VIA 1°
MEETING INTERNAZIONALE SU
CONTRAFFAZIONI (2)

AL VIA DUE INIZIATIVE A
SOSTEGNO DELL'INNOVAZIONE
E DELLA RICERCA PRESENTATI
A BARI, PRESSO IL CNR, IL
BANDO 2010 DELLA START
CUP PUGLIA E IL VOUCHER
SPIN OFF, PROMOSSI
DALL'ARTI NELL'AMBITO DEL
PROGETTO "CREARE IMPRESA
E DIFFONDERE TECNOLOGIA A
PARTIRE D

Alimentazione sana e di qualità
la ricetta per difendere la
salute

Alimentazione senza glutine Le
regole d'oro per gli esercenti
dei bar

Alimentazione, quali sfide per
le generazioni di domani

Alimentazione, sapori e sapere

ALIMENTAZIONE: DA ASCOLI
"FRITTO MISTO" LANCIA I CIBI
GLUTEN FREE

alimenti "spazzatura": possono
davvero dare dipendenza?

Alimenti salutistici allergia ai
controlli

Alla conquista del cliente
celiaco

Allenamento e obesità in un
convegno

ALLERGIE Impariamo a
riprendere fiato

Alto Adige in Europa

Ambiente/ In Usa accelera
strage di api, raccolti a rischio

ANIMALI: CRESCE MERCATO
PET FOOD, NEL 2009 +5,9% A
1,4 MLD

Anoressia e bulimia: se ne può
uscire?

Arriva la coltivazione della
patata ogm un ortaggio ottimo
anche per i dolci

Assaggi gratuiti per non
criminalizzare il vino

Assirm: consumi in lieve
ripresa nei primi mesi del 2010

Authority inutile il governo la
taglia

Bambini e tv, sos obesita'

Barry Callebaut étudie la
préparation d'un chocolat
efficace contre l'obésité

Bellezza e seduzione passano
dalle gambe

Biocatene ai nastri di partenza

Biohyst: così la biomassa si
trasforma in mangime

L'autore è Presidente del Cedites
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Foto: Il caso. Il Consorzio vivaistico lucano ha realizzato un sistema di tracciabilità evoluta basato sulla tecnologia Rfid, in collaborazione con la società di ricerca Matapontum Agrobios (nella foto, la ricercatrice Gabriella Delia) di Matera. Questo prevede l'inserimento di un'etichetta digitale nel tronco delle piante di agrumi, così da garantirne l'origine e la certificazione sotto il profilo genetico e fitosanitario. I tag Rfid sono letti con un palmare che identifica ogni pianta lungo tutta la filiera

fonte: Il Sole 24 Ore

data di creazione: 03/05/2010

data di modifica: 03/05/2010

segnala a un amico

versione stampabile

Biologico in piccolo, si può
Biotech Firms Seek Speedier
Reviews of Seeds
Brunello, arriva il via libera per
gli Usa
Calabrese: «Evitare malattie
come la salmonella? Affiancare
ai cuochi tecnologi alimentari»
Campagna informativa sui
marchi di qualità IGP e DOC
dell'Alto Adige
Cibus 2010 alla conquista dei
mercati mondiali
CIBUS PARMA 2010
Cioccolato e asparagi:
matrimonio inaspettato
Coloranti e conservanti, come
cambia la normativa
COME COMBATTERE LA
CELLULITE
Come ricostruire il tessuto
sociale di un Paese ancora in
guerra
Copador investe per il rilancio
di Berni
CORSO PER
SOMMINISTRATORI DI
ALIMENTI E DI BEVANDE
DANS LES LIVRES
D'Azeglio, tornano i film in
lingua originale
DIMAGRISCI con i consigli
alimentari STUDIATI PER TE
Distribuiti gli alimenti al centro
della Caritas
Due appuntamenti dedicati a
sport e alimentazione
Due lezioni per imparare a
mangiar bene
È allarme bambini obesi
Ecco la pasta bio-tech la creerà
Pediatria
Educazione alimentare e teatro
EDUCAZIONE ALIMENTARE,
LABORATORI DIDATTICI IN
SCUOLE MEDIE DI MATERA
Efsa accelera sui rischi
alimentari
Enfin une étiquette pour pister
le bisphénol A
Environmental certification
becoming increasingly crowded
and contested field
EXPO 2015: 12/5 INCONTRO
FEDERALIMENTARE-FAO SU
NUTRIZIONE
Fairfax County community
events, April 29 to May 6,
2010
FAO/ DIOUF: PIÙ DI UN
MILIARDO DI UOMINI SOFFRE

LA FAME

Fiere contro, Parma sfida
Milano Per Cibus un'edizione da
record

Foggia, stop all'Authority
sicurezza alimentare. Il Pd
contro Fazio e Lega

Fondazione Cariparo chiude in
utile

FRUTTA A SCUOLA, OVVERO L
'EDUCAZIONE ALIMENTARE DA
TEORIA A PRASSI IL
PROGETTO, AVVIATO DALLA
PROVINCIA DI PIACENZA ,
PREVEDE LA DISTRIBUZIONE
NELLE SCUOLE DI PRODOTTI
GENUINI A BASE DI FRUTTA

Gamberetto made in Parma per
parlare di cibo ai bimbi

Gluten free: puntiamo sugli
assortimenti

Grasselli, presidente del
comitato «L'ho saputo
ufficiosamente 2 mesi fa»

Herbalife partecipa a Pianeta
Nutrizione

I big del cibo contro l'Efsa

I buoni frutti della terra dai
campi della zona ai negozi della
Toscana

I CIBI CHE CURANO SONO
SULLA TAVOLA

I cinesi mangiano bio

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

I Nas alla mensa dei bimbi

I surgelati fanno sempre più
gola

ideaTRE60: mangiare bene
aiuta a trovare lavoro

II Papa: basta guerre in Congo
Ricostruzione umana e sociale

Il benessere si conquista anche
con le erbe, lo insegnano a
Officinalia

Il benessere sopra ogni cosa

Il bilancio d'esercizio si è
chiuso con un avanzo di
60milioni di euro

Il calcio allunga la vita

il ciBo era un'ossessione e i
miei genitori non Lo capiVano

Il cibo giusto per gli sportivi?
Se ne parla con il dottor
Cipriani

IL COMMERCIO TIENE
SENSIBILE AUMENTO DELLE
APERTURE ANCHE SE LA CRISI
SI SENTE

Il Consiglio: vogliamo l'Agenzia
alimentare

IL MEGLIO DELL'OFFERTA
AGROALIMENTARE FRANCESE
PRESENTE A CIBUS.

Il mondo del packaging per
alimenti fa tappa a Villa
Monastero

Il pesce d'allevamento? È
nutriente come quello di mare

Il pranzo delle beffe

Il programma dei convegni su
acqua, ambiente e energia

Il rapporto fra sport e
alimentazione l'esempio del
Centro sedia basket

Impianti limpidi e puliti
secondo ehedg

In Italia ogni 100 bambini delle
elementari, 25 sono
sovrappeso, 12 rischiano
l'obesità.

Insegnanti a scuola di
educazione alimentare

Keeping a lid on salt: Not so
easy

La bio-gotirmande

La burocrazia non freni lo
sviluppo

La cultura del cibo torna sul
piatto

La Fondazione ancora più
"solida"

La mensa supera l'esame
dell'AsI

LA NUTRIZIONE
IMMUNOFUNZIONALE:ARRIVA
UN METODO RIVOLUZIONARIO

LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA
PARTECIPA A "SQUISITO" CON
LA "CUCINA PER I PIÙ
PICCOLI". RABBONI: LE
REGOLE DI UNA CORRETTA
ALIMENTAZIONE VANNO
APPRESE FIN DALL'INFANZIA.
L'EMILIA-ROMAGNA REGIONE
PIU' BIO SECONDO LA
CLASSIFICA BIO BANK

La risonanza magnetica anche
per l'uva e la frutta

LA SPESA DELLO CHEF IL
SODALIZIO CON I FORNITORI

Laboratori per mangiare bene

L'ALTRA OPZIONE: GLI
INTEGRATORI

Le ambasciate di 5 Paesi ospiti
del salone zootecnico

Le fave sono un anticolesterolo
che fa bene anche all'intestino

Le imprese in tavola

Le opere, Ubaldi, il Comune:
botta e risposta

L'educazione alimentare si
insegna poco ai bambini

L'Ente sicurezza alimentare fa
le pulci ai bioregolatori

L'idea

L'incendio alla Cooperativa
«surriscalda» il Consiglio

L'industria del food and
beverage riparte
dall'innovazione

L'innovazione è servita (e
conviene)

Lotta dura ai cloni

L'Unione Europea deve
pronunciarsi

magra & pura

Mangiare bene? Allunga la vita
e allontana lo stress

MANUALE Istituto Italiano
Surgelati

Mense scolastiche, allarme
rientrato Tutti i locali sono stati
messi a norma

Mettere su una "tappezzeria di
cartelli" scelta obbligata per
rispettare le norme

MILANO: PRESENTATI I
RISULTATI DI UNA RICERCA
SULLE ABITUDINI ALIMENTARI
DEI BAMBINI DELLE SCUOLE
PRIMARIE

Mosaico Scienze guarda ai
sapori e all'alimentazione

Mozione bipartisan in aula
«Vogliamo i cani nei bar»

Mozzarella, un consorzio dei
prodotti dop del sud

n Cibo e grassi Incontro
gratuito

Niente pancia fin da bambini
Le regole per la buona crescita

Non solo ritiri per la nuova
Ocm

NOTIZIE FLASH

NotizieInBreve

Now, welcome "to foodland"

Nuce International, TUTTE LE
PROPRIETÀ DELLA
NUTRACEUTICA IN MOSTRA
obiettivo detox

Ogm, Coldiretti denuncia
Fidenato

OGM: CONFAGRICOLTURA, SU
SEMINE BIOTECH IN FRIULI
FIDUCIA A GALAN

OGM: CONFAGRICOLTURA, SU
SEMINE BIOTECH IN FRIULI
FIDUCIA A GALAN

OGM: PD, NO A COLTIVAZIONI
ILLEGALI. PRESIDIEREMO I
CAMPI

OGM: TASK FORCE, CONTRO
TERRORISMO ECOLOGICO
RIPRISTINARE LEGALITA'

OGM: TASK FORCE,
RIPRISTINO LEGALITA'
CONTRO TERRORISMO

ECOLOGICO

OLIO DI PESCE, RIMEDIO
EFFICACE CONTRO
SCHIZOFRENIA ED
ENDOMETRIO^

ORGANIC: DUE VOLTE SANI.

PAC: GALAN, IMPORTANTE
SCOLTARE OPINIONE DEI
CITTADINI

Parte una campagna
sull'alimentazione

Pd/ No a coltivazioni illegali,
presidieremo i campi

Per la vetrina di «Cibus» sono
in arrivo 600 buyer

PIERREL. FARMACEUTICA

PIU' REGOLE MENO CHILI

PMense, tornano in tavola
pesce e verdure

POLLO e non sai cosa mangi

Polo ecofriendly per Parmacotto

Programma Corsi 1° semestre
2010

Pubblicato il Glossario
"Alimentazione e Nutrizione in
Parole"

Qui surveillait les alicaments de
Danone ?

RADICAL MEAT /1

Regno degli chef invaso da
medici della nutrizione

Salute: 'sindrome di primavera'
colpisce anche bimbi,
stanchezza e astenia

Scajola e Dalli inaugurano
Federalimentare in assemblea

Scuola sicurezza, via libera dal
ministero

Scuola/ Approvate linee guida
su mense proposte da min.
Salute

Scuole, il nuovo menù punta
sul "rustico"

Semaforo verde al menu
economico

Sensori per l'industria
alimentare

Sentinelle hi-tech a tutela della
freschezza

Seule l'éducation résiste

Sì all'acqua di rubinetto nelle
mense scolastiche

Sicurezza alimentare, corso alla
facoltà di agraria fino al 15

SICUREZZA ALIMENTARE:
CISL,SDEGNO PER
CANCELLAZIONE AGENZIA
FOGGIA

SICUREZZA ALIMENTARE:
SEQUESTRO PANE E ALIMENTI
NEL CASERTANO

Sicurezza e qualità alimentare:
scuola di alta formazione

Soggiorni di relax in meno al
verde

Sport e alimentazione

Stanchezza e sonno, è il mal di
primavera

Stanchezza e sonnolenza,
'Sindrome di primavera' in
agguato per grandi e piccini

Tanta cura e attenzione per gli
amici animali

Tecniche e norme per una
buona esposizione

The Gastronomer: Why raw
food rocks -- sometimes

Ti piace il junk-food? Bevici
insieme un'aranciata

Tre incontri dedicati a salute e
alimentazione

Troppi bambini «taglia forte»
Parte la campagna anticiccia

Tutta la filiera passa ai raggi X

Tutte le novità e gli
abbinamenti

Un bel pezzo di Lecco nella
festa di Agrinatura

Un miliardo di buone azioni

UN PRIMATO VERDE

Unghie, quello che va fatto

Variano le scelte alimentari

Vi segnaliamo

[Home](#) [Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Segreteria Europass: P.le Barezzi 3 - 43100 Parma - tel. 0521.931330 – fax 0521.931326
e.mail: info@europass.parma.it

Riproduzione vietata senza autorizzazione di EuroPass
Ultimo aggiornamento: mercoledì 5 maggio 2010 10.39

web design LTT
Crediti
[^ Torna a inizio pagina ^](#)