

Intervengono:

Dr. PAOLO CAPRETTI

Direttore Ispettorato Repressione Frodi di Firenze
1983-2003, MIPAAF

Dr. ORESTE GERINI

Direttore Ufficio di Firenze, Dipartimento
Ispettorato Centrale Tutela Qualità e
Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari,
MIPAAF

Dr. PAOLO BERIZZI

Giornalista de La Repubblica

Prof. GIOVANNI LERCKER

Dipartimento di Scienze degli Alimenti
Università di Bologna

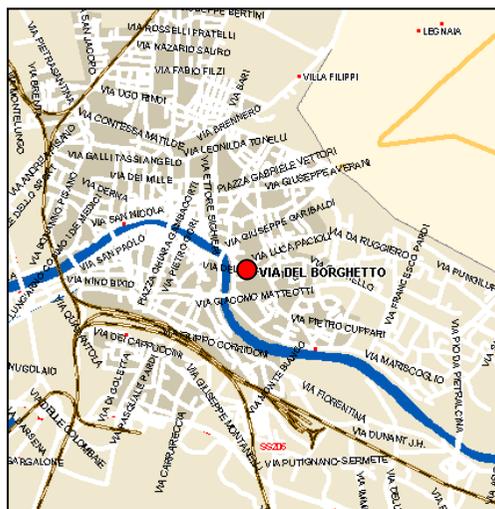
Avvocato DARIO DONGO

Food Hygiene Task Force, Chiar, CIAA
(Confederation of the Food & Drink
Industries in Europe)
EU Food Industry representative c/o GFSI
(Global Food Safety Initiative) T.C.

Prof. MARCO GOLDONI

Dipartimento di Diritto Privato "U. Natoli"
Università di Pisa
Osservatorio sulle Regole dell'Agricoltura e
dell'Alimentazione CNR - Università di Pisa

FACOLTÀ DI AGRARIA
UNIVERSITÀ DI PISA



UNIVERSITÀ DI PISA
FACOLTÀ DI AGRARIA



CONVEGNO

*Il cibo del terzo millennio tra
miti, frodi e mistificazioni*



Pisa, 20 maggio 2011, ore 9.00
Facoltà di Agraria - Aula 7
via del Borghetto, 80

Il tradizionale “Convegno di Maggio” della Facoltà di Agraria dell’Università di Pisa verte quest’anno su un tema di grande importanza per la salute dei cittadini: il cibo e le frodi alimentari. I nostri prodotti alimentari sono i più imitati nel mondo ed i falsi possono invadere i mercati, procurando danni immediati e danni a lungo termine. Il problema più grave posto dai falsi alimentari è quello relativo agli alimenti adulterati, diventati un business redditizio per la criminalità organizzata, che ha ampliato il proprio giro di affari investendo nelle sofisticazioni alimentari. Questo anche grazie al fatto che il nostro cibo si è sempre più industrializzato e quindi è diventato più facile intervenire adulterandolo. Purtroppo può succedere che i cibi adulterati finiscano nella catena di distribuzione ufficiale, grazie a sistemi di certificazione falsi. Di fronte a questo scenario, al comune cittadino-consumatore viene naturale chiedersi quali possano essere i mezzi per difendersi dalle sofisticazioni alimentari. Ovviamente attraverso le organizzazioni che si occupano della repressione delle frodi. Ma non basta. I cittadini-consumatori dovrebbero basare le loro scelte prima di tutto sul prezzo dei prodotti, sapendo che gli alimenti di qualità hanno un giusto prezzo, e sulla attenta lettura delle etichette, per assicurarsi sia del contenuto che della provenienza del cibo che acquistano. In secondo luogo le istituzioni dovrebbero educare a riconoscere la qualità, in modo che la cultura del cibo di qualità possa diventare un patrimonio comune. Nella nostra Facoltà siamo impegnati a promuovere questa cultura attraverso gli insegnamenti impartiti nei nostri corsi di Laurea e le ricerche effettuate nei nostri laboratori, che rappresentano uno dei tanti meriti della Facoltà di Agraria di Pisa, che ho l’onore di presiedere.

Il Preside
Manuela Giovannetti

PROGRAMMA

- 9.00 **APERTURA DEI LAVORI**
Coordina Giampaolo Andrich
Saluti del Rettore e del Preside
- 9.30 **FRODI E LEGISLAZIONE**
Paolo Capretti
- 10.00 **IL RUOLO DELL’ISPettorATO CENTRALE TUTELA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI PRODOTTI AGROALIMENTARI NEL CONTRASTO ALLE FRODI ALIMENTARI**
Oreste Gerini
- 10.30 **I BANDITI DELLA TAVOLA: CIBO E CRIMINALITÀ**
Paolo Berizzi
- 11.00 *PAUSA CAFFÈ*
- 11.30 **QUALITÀ, TIPICITÀ E FRODI NEL SETTORE DEGLI OLI DA OLIVE**
Giovanni Lercker
- 12.00 **MADE IN ITALY E ITALIAN SOUNDING, TRA REALTÀ E PROSPETTIVE DI TUTELA**
Dario Dongo
- 12.30 **LA DISCIPLINA DEL CIBO DEL TERZO MILLENNIO: REGOLE SULLA QUALITÀ O REGOLE SULLA COMUNICAZIONE?**
Marco Goldoni
- 13.00 **DIBATTITO**

FACOLTÀ DI AGRARIA
UNIVERSITÀ DI PISA

www.agr.unipi.it



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:
Sig.ra Simona Puccini
Presidenza Facoltà di Agraria
Via del Borghetto, 80 – 56124 PISA
Tel. 050 2216082 – fax 050 2216087
e-mail: presidenza@agr.unipi.it

Foto di copertina: “La Boqueria di Barcellona”
di Roberto Raffaelli