

## Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali piemontesi

### Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Regione Piemonte - Settore Servizi Sviluppo Agricolo

Periodo

01/02/2005 - 31/12/2006

Durata

23 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€147.194,70

Contributo concesso

€ 147.194,70 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

Il progetto ha visto inizialmente la raccolta delle schede tecniche dei prodotti e dei processi. Lavorando sul territorio, si è così giunti all'ottenimento di un quadro completo di quelli che sono i prodotti tipici tradizionali attualmente prodotti in ambito regionale. In totale, si sono analizzate 93 schede di processo di altrettanti prodotti, di cui 43 relativi a prodotti a base di carne e 50 a prodotti derivati dal latte. Le informazioni raccolte hanno consentito di elaborare o aggiornare le schede di processo e di prodotto, esaminando singolarmente ciascun prodotto per identificare quelli a più elevato rischio sanitario, sia per caratteristiche legate agli ingredienti, al processo produttivo, alla modalità di conservazione o ancora alle abitudini al consumo. Lo studio delle caratteristiche igienico-sanitarie in relazione al rischio microbiologico per il consumatore è stato finalizzato anche alla scelta dei PAT da inserire nella fase di campionamento per le prove analitiche di laboratorio. In relazione a tali caratteristiche sono stati esclusi i prodotti che presentano un rischio sanitario di limitata entità. Per definire lo standard di prodotto sono state elaborate schede relative al processo produttivo raccolte mediante documentazione verbale e diretta delle fasi di lavorazione nonché definizione di alcuni parametri analitici di interesse sanitario, quali la determinazione dell'attività dell'acqua libera e del pH, utili a individuare la possibilità di sopravvivenza/sviluppo di taluni gruppi di microrganismi. Per quanto riguarda infine le analisi di laboratorio, sia le analisi microbiologiche che fisico-chimiche eseguite hanno rispecchiato quanto previsto dalla normativa in vigore.

### Obiettivi

Documentare mediante raccolta di informazioni e accertamenti analitici caratteristiche compositive, produttive e igienico sanitarie, con particolare riferimento a rischi specifici legati al processo produttivo di prodotti tradizionali inclusi nell'elenco Regionale

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

601 Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici, compresi i residui delle tecnologie agricole

Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

---

Valutazione delle schede tecniche dei prodotti raccolte ed esecuzione delle analisi di laboratorio di tipo microbiologico, chimico-fisico e merceologico sui prodotti

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

---

Definizioni di standard di prodotto, del processo produttivo standard e valutazione del rischio attraverso programmi di microbiologia predittiva

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

---

Forma di presentazione del prodotto  
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo  
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

Risultati Realizzati

---

Schede di prodotto e di processo con identificazione punti critici ed analisi di prodotto

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Biologiche  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali  
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori

Partenariato  
Ruolo

Leader

Name  
Regione Piemonte - Settore Servizi Sviluppo Agricolo  
Action manager  
Moreno Soster  
[moreno.soster@regione.piemonte.it](mailto:moreno.soster@regione.piemonte.it)

Details  
Ruolo

Partner

Name  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta  
Action manager  
Lucia Decastelli

---

## Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali piemontesi

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/analisi-e-prevenzione-dei-rischi-sanitari-i-prodotti-agroalimentari>

---

lucia.decastelli@izsto.it

Details

Ruolo

Partner

Name

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Patologia animale

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Di. Va. P.R.A. - Industrie agrarie - Università di Torino

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo

Action manager

Details

---