

---

# Sicurezza igienico sanitaria dei prodotti agricoli

---

### Riferimenti

Regione

Friuli-Venezia Giulia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Agricoltura , ambiente, qualità. - qualificazione dei prodotti

### Informazioni Strutturali

Capofila

E.R.S.A. Ente Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura

Periodo

01/01/2001 - 31/12/2003

Durata

36 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€84.429,00

Contributo concesso

€ 84.429,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

a) Riduzione della contaminazione della granella di mais da micotossine b) Monitoraggio lungo filiera vino della contaminazione da ocratossine

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

602 Proteggere gli alimenti per l'uomo ed i mangimi dai microrganismi pericolosi e dalle tossine naturali

Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

2.5.1. Cereali e prodotti derivati

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

7.5.5. Difesa e relativi input in generale

Parole chiave

controllo tossine

mais

vino

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

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

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

---

a) tecnica maidicola in grado di ridurre contaminazione da micotossine;

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

---

b) individuazione, lungo la filiera vno, dei punti critici connessi alla presenza di ocratossine

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Modelli e piani

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

---

a) tecnica maidicola in grado di ridurre contaminazione da micotossine;

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

**IMPATTI DELL'INNOVAZIONE**

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

---

b) definizione della assenza di rischio nella filiera vino per la presenza di ocratossine.

---

Natura dell'innovazione

---

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

E.R.S.A. Ente Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura

Responsabile

Francesco DelZan

Dettagli

---