
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
