

SI E' CHIUSO A LODI IL CONVEGNO SULLE FRODI ALIMENTARI: SCIENZA ED INDUSTRIA A CONFRONTO AL PARCO TECNOLOGICO

(Lodi, 16 settembre 2015) - Si è tenuto nei giorni scorsi il convegno sulle Frodi Alimentari organizzato dall'Ente statale britannico UK Science & Innovation Network (Sin), in collaborazione con il Food Integrity European Project ed il Parco Tecnologico di Lodi. Tanti gli spunti emersi nel serrato dibattito tra i circa 60 esperti internazionali intervenuti.

Barbara Gallani, italiana oggi ai vertici della Food and Drink Federation inglese (l'equivalente di Federalimentare) ha sottolineato che *"le frodi non sono un fenomeno nuovo: ai tempi dei romani si addolciva il vino con gli ossidi di piombo, in epoca vittoriana si aggiustava il latte con l'acido borico, o si aggiungeva calce alla farina per sbiancarla. Oggi si usa carne di cavallo in prodotti a base di bovino, ma non è la prima volta. Solo ora abbiamo i mezzi per fronteggiarla. Conoscere la storia della contraffazione e dell'adulterazione ci aiuta a prevenirla e a dotarci degli strumenti necessari e combatterla."*

Michele Suman, Barilla e membro del Comitato Direttivo del progetto Food Integrity ha spiegato: *"Le Frodi dipendono da 3 fattori: il guadagno potenziale, la facilità di identificazione della frode e la severità della pena qualora essa venga identificata. Per combatterle serve dunque capire quali sono i punti critici delle filiere e trovare strumenti gestionali e analitici che rendano non vantaggiosa la frode. Per questo, all'interno del progetto europeo Food Integrity abbiamo sviluppato un database dove abbiamo raccolto tutti i prodotti alimentari, le possibili frodi che posso avvenire lungo tutta la filiera di produzione e le metodiche analitiche già oggi disponibili per prevenirla. Il database sarà reso disponibile agli operatori nel 2016 e fino al 2018 sarà tenuto monitorato dal progetto con l'obiettivo di aiutare tutte le filiere a proteggersi da chi vuole usare i loro punti deboli"*.

Stefano Vaccari, Capo Ispettorato Repressioni Frodi del Mipaaf (ICQRF) ha aggiunto: *"Il sistema della repressione frodi deve poter operare anche fuori dai confini nazionali, non può essere un semplice sistema di controllo interno nazionale. Per questo ci siamo battuti come paese per far riconoscere i nostri prodotti come patrimonio culturale dell'unione. Questo trasforma i nostri prodotti in marchi, che possono essere tutelati anche fuori dai confini nazionali e comunitari. Oggi ad esempio possiamo identificare in poche ore frodi e contraffazioni sui siti di e-commerce di tutto il mondo e nell'arco di una notte togliere dal mercato digitale i prodotti contraffatti"*.

Gianluca Carenzo, Direttore Generale del Parco Tecnologico di Lodi, ha concluso spiegando che *"questa tre giorni, cui abbiamo collaborato con entusiasmo assieme al SIN britannico, è servita a dare un contributo concreto alla lotta contro le frodi alimentari. Tanto più che qui al Parco offriamo servizi di certificazione e controllo contro le frodi alimentari attraverso il marchio DNA Controllato. Questo convegno segue il Forum europeo sulla contraffazione, organizzato dal Ministero dell'Agricoltura e tenutosi al Parco nel marzo 2015 nell'ambito delle iniziative pre-Expo2015. Col nuovo evento sulle frodi alimentari possiamo dire che Lodi si conferma come capitale della sicurezza alimentare"*.

THE UK SCIENCE AND INNOVATION NETWORK (SIN)

Il Department for Business, Innovation and Skills (BIS) ed il Foreign and Commonwealth Office (FCO) finanziano congiuntamente l'International Science and Innovation Network (SIN). SIN ha uno staff di 90 persone in 28 paesi e 47 città in tutto il mondo. I funzionari del SIN lavorano a stretto contatto con le comunità scientifiche locali per sostenere gli obiettivi di crescita del governo britannico e creare legami fondamentali per un utilizzo ottimale delle scoperte tecnologiche e scientifiche che siano di mutuo beneficio per il regno Unito e i paesi con i quali collabora.

FOODINTEGRITY

FoodIntegrity è un progetto integrato di larga scala supportato dalla Commissione Europea nell'ambito del Settimo Programma Quadro (FP7) con il fine di costituire un focal point internazionale per l'armonizzazione e l'utilizzo di ricerca e tecnologie che garantiscano l'integrità del cibo in Europa. I partecipanti al progetto provengono da industria, università, istituti di ricerca, aziende tecnologiche, con lo scopo di sviluppare un network globale che lavori insieme per scambiare informazioni, sviluppare metodologie, identificare e rettificare eventuali gap nella ricerca e stabilire una piattaforma internazionale di esperti antifrode. Per maggiori informazioni: www.foodintegrity.eu

PARCO TECNOLOGICO DI LODI - PTP - SCIENCE PARK

Il Parco Tecnologico Padano di Lodi è il primo Parco Tecnologico italiano che opera nei settori dell'agroalimentare, della bioeconomia e delle scienze della vita. Grazie ai suoi programmi di ricerca e ai laboratori specializzati, offre servizi alle aziende che vedono nell'innovazione uno strumento di competitività. Tra questi anche servizi di certificazione e controllo contro le frodi alimentari attraverso il suo marchio DNA Controllato. Con l'Acceleratore Alimenta, il PTP supporta inoltre la

nascita di nuove imprese.