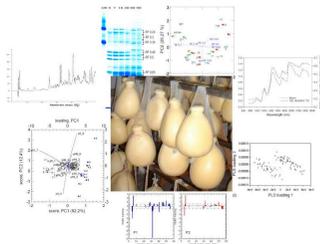


Methods and issues in cheese authenticity studies: a workshop.



4/9/2009 – 5/9/2009

Istituto di Scienze dell'Alimentazione Consiglio Nazionale delle Ricerche, Avellino (Italia)

micheeses@isa.cnr.it

http://www.isa.cnr.it/web-new/ita/eventi/eventi_26.htm

Second circular

Authenticity and traceability are key issues for the protection of traditional food products, and EU and member states have developed quality branding schemes and specific regulations to this end. Recent scandals connected to frauds related to origin, authenticity, safety, and labelling of some PDO and non-PDO cheeses have weakened consumers' confidence in quality branding schemes and caused severe economical damage to producers. The objective of this meeting is to present to researchers, public quality control agencies, and cheesemaker organizations, an overview of analytical, economic and technical issues on cheese authenticity and traceability.



Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche

Preliminary programme.

Welcome reception. 3/9/2009 19.00-21-30

Session 1. Invited speakers. 4/9/2009 9.00-18.30

1. Welcome addresses: Dr. A. Bertani, Direttore Dipartimento Agroalimentare, CNR, Prof. R. Coppola, Director, ISA-CNR, Prof. E. Parente, Dip. Biologia DBAF, Università degli Studi della Basilicata, Italy
2. Factors that affect the quality of cheese - Prof. P. F. Fox, University College Cork, Cork, Ireland
3. Classification schemes for cheese - Prof. P. McSweeney, Dept. of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork, Ireland
4. Protein and peptide composition analysed by CE, HPLC and LC-MS - Prof. Y. Ardö, Dept. of Food Science, University of Copenhagen, Denmark
5. Evaluation of dairy products authenticity by spectroscopic methods - Dr. D. Andueza and Dr. B. Martin, Herbivore Research Unit, INRA Clermont-Ferrand Theix, France.
6. Microbial fingerprinting and authenticity of cheese - Dr. D. Ercolini, Dip. Scienza degli Alimenti, Università degli Studi "Federico II", Napoli, Italy.
7. Immunochemical methods for cheese authenticity studies – Dr. R. Pizzano ISA-CNR, Avellino, Italy.
8. Small molecules for the evaluation of cheese authenticity - Dr. M. C. Messia, DISTAAM, Università degli Studi del Molise, Italy
9. Statistical methods for cheese authenticity studies – Prof. E. Parente, Dip. Biologia, Università degli Studi della Basilicata, Potenza, Italy
10. The role of the Italian Central Inspectorate for Food Quality in the protection of food authenticity - Dr. F. Fuselli, Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari, Rome, Italy

Session 2. 5/9/2009 9.00-13.30

Oral communications (max 10, 10 min each). Poster session

Round table: Cheese authenticity and traceability, technical, economical, sociological and legislative aspects.

Provincia di Avellino, Regione Campania, Coldiretti, CSQA, Ismecert, Consorzi di Tutela del Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala Campana, Ispettorato Centrale Controllo Qualità degli Alimenti.

Language.

The official languages of the workshop are English and Italian. Simultaneous translation will be available on request.

Roadmap.

May 21st: the registration is open

June 30th: deadline for abstract submission

July 15th: the selection of oral communications is completed

July 20th: the final programme is published on the website

http://www.isa.cnr.it/web-new/ita/eventi/eventi_26.htm

and sent to registered participants

July 31st: deadline for early registration

September 3rd: the meeting begins

Scientific Committee.

Prof. Raffaele Coppola, Direttore ISA-CNR, Avellino, Italy; Prof. Eugenio Parente, Università degli Studi della Basilicata, Potenza, Italy; Prof. Gianfranco Panfili, Università degli Studi del Molise, Campobasso, Italy; Dott.ssa Angiolella Lombardi, Veneto Agricoltura, Thiene, Italy; Dr. Alcide Bertani, Direttore Dipartimento Agroalimentare, CNR.

Organizing Committee.

Dr. Maria Aponte, Dip. Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli "Federico II"; Dr. Luigi Cipriano; Sig. Antonio Ottobrino, Sig. Clemente Meccariello, Rag. Gennaro Russo, ISA-CNR Avellino; Dr. Patrizio Tremonte, DISTAAM, Università degli Studi del Molise.

Posters and oral communications.

Abstracts will be evaluated by the scientific committee and assigned to the poster session or to oral communications. Up to 10 oral communications will be selected.

Abstracts must be sent by E-mail (micheeses@isa.cnr.it) in Microsoft Word, .rtf, or OpenOffice format. The format for the title, authors' name and affiliation and the abstract must conform to the instruction for authors of Dairy Science and Technology (formerly Le Lait), available for download at http://www.dairy-journal.org/doc_journal/instructions/dst_instructions.pdf

Fees.

The registration fee (200 €) must be paid before July 31st, 2009. A late registration fee (300 €) can be paid by cheque only at the registration desk. Registration will be open from May 21st, 2009.

The registration fee includes access to the meeting and exposition areas, Welcome reception, coffee and tea breaks and lunch, congress bag and proceedings.

Payment must be made by bank transfer on bank account 7512393, Formica Onlus, Cassa di Risparmio di Rimini, Agenzia S. Elia a Pianisi (CB)
IBAN: IT87D0628541110014407512393. Please clearly indicate on the transfer MicheeseAS/your surname and Initial (i.e MicheeseAS/ParenteE)

Accommodation and travel information.

Detailed information on accommodation will be published as soon as possible. A list of hotels will be made available but participants are responsible for booking their own accommodation.

The closest airports are Napoli Capodichino and Bari Palese. Avellino can be easily reached by car or bus from Napoli and Salerno, both served by Eurostar trains.

Registration information.

Please complete the registration information in the form in the following page, copy and paste in the body of an E-mail message and send to micheeses@isa.cnr.it

Methods and issues in cheese authenticity studies: a workshop.

4/9/2009 – 5/9/2009

Istituto di Scienza del'Alimentazione Consiglio Nazionale delle Ricerche, Avellino (Italia)

Registration form.

Title
Name ...
Middle Initial
Surname
Affiliation
Mailing address:
Street address
Postal code
Town
State/province
Country ...

Telephone.....
Fax
E-mail

I will submit an abstract. I would rather present my work as

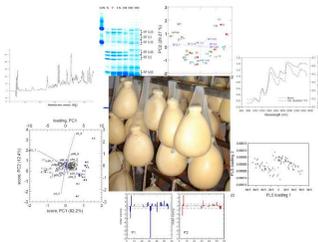
poster oral communication either

The title is: ...

The authors are: ...

By filling and mailing this form you authorize Formica Onlus and Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR, Italy, to the treatment and storage of your data for the sole purpose of the organization of this meeting. You retain the rights stated in art. 7 D.Lgs. 30/6/1996 n.196 (directives 95/46/CE and 2002/58/CE of the European Parliament).

L'autenticità dei formaggi: dagli approcci analitici alle politiche per la tutela di consumatori e produttori



4/9/2009 – 5/9/2009

Istituto di Scienze dell'Alimentazione Consiglio Nazionale delle Ricerche, Avellino (Italia)

micheeses@isa.cnr.it

http://www.isa.cnr.it/web-new/ita/eventi/eventi_26.htm

Prima circolare

L'autenticità e la rintracciabilità sono due aspetti chiave nella produzione degli alimenti tradizionali e la UE e gli stati membri hanno adottato sistemi di marchi e regolamenti per tutelare i prodotti tipici. I recenti scandali legati a frodi relative all'origine dichiarata, all'autenticità, alla sicurezza e all'etichettatura di alcuni formaggi, DOP e non, hanno minato la fiducia dei consumatori nei marchi a tutela della qualità e causato danni significativi ai produttori. L'obiettivo di questo convegno è presentare a ricercatori e tecnici impegnati nella tutela e promozione della qualità dei formaggi una visione complessiva dei problemi analitici, tecnici, economici e legislativi sull'autenticità e rintracciabilità dei formaggi.



Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche

Programma preliminare.

Party di benvenuto. 3/9/2009 19.00-21-30

Sessione 1. Relazioni invitate 4/9/2009 9.00-18.30

1. Interventi introduttivi: Dr. A. Bertani, Direttore Dipartimento Agroalimentare, CNR; Prof. R. Coppola, Direttore ISA-CNR, Prof. E. Parente, Dip. Biologia DBAF, Università degli Studi della Basilicata
2. I fattori che influenzano la qualità dei formaggi - Prof. P. F. Fox, University College Cork, Cork, Irlanda
3. Schemi di classificazione per i formaggi - Prof. P. McSweeney, Dept. of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork, Irlanda
4. Proteine e peptidi analizzati mediante CE, HPLC e LC-MS - Prof. Y. Ardö, Dept. of Food Science, University of Copenhagen, Danimarca
5. Valutazione dell'autenticità dei prodotti lattiero-caseari con metodi spettroscopici - Dr. D. Andueza and Dr. B. Martin, Herbivore Research Unit, INRA Clermont-Ferrand Theix, Francia
6. Fingerprinting delle comunità microbiche e autenticità dei formaggi - Dr. D. Ercolini, Dip. Scienza degli Alimenti, Università degli Studi "Federico II", Napoli
7. Metodi immunochimici per l'autenticità dei formaggi - Dr. R. Pizzano, ISA - CNR, Avellino, Italy
8. Profiling di piccole molecole per l'autenticità dei formaggi - Dr. M. C. Messia, DISTAAM, Università degli Studi del Molise
9. Metodi statistici multivariati e autenticità dei formaggi - Prof. E. Parente, Dip. Biologia, Università degli Studi della Basilicata
10. Il ruolo dell'ICQ nella difesa del patrimonio agroalimentare italiano, con particolare riferimento al settore lattiero-caseario - Dr. F. Fuselli, Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari, Roma

Sessione 2. 5/9/2009 9.00-13.30

Comunicazioni orali (max 10, 10 min ciascuna). Sessione poster.

Tavola rotonda: Autenticità e rintracciabilità dei formaggi, aspetti tecnici, economici, legislativi e sociologici.

Provincia di Avellino, Regione Campania, Coldiretti, CSQA, Ismecert, Consorzi di Tutela del Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala Campana, Ispettorato Centrale Controllo Qualità degli Alimenti.

Lingua.

Le lingue ufficiali del workshop sono inglese e italiano. La traduzione simultanea è disponibile su richiesta.

Date importanti.

Maggio 21: apertura della registrazione

Giugno 30: scadenza per la presentazione di riassunti

Luglio 15: selezione delle comunicazioni orali

Luglio 20: il programma finale sarà pubblicato sul sito http://www.isa.cnr.it/web-new/ita/eventi/eventi_26.htm e inviato ai partecipanti

Luglio 31: scadenza per il pagamento della quota di registrazione

Settembre 3: inizio del meeting

Comitato scientifico.

Prof. Raffaele Coppola, Direttore ISA-CNR, Avellino; Prof. Eugenio Parente, Università degli Studi della Basilicata, Potenza; Prof. Gianfranco Panfili, Università degli Studi del Molise, Campobasso; Dott.ssa Angioletta Lombardi, Veneto Agricoltura, Thiene, Italy; Dr. A. Bertani, Direttore Dipartimento Agroalimentare, CNR.

Comitato organizzatore.

Dott.ssa Maria Aponte, Dip. Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli "Federico II"; Dott. Luigi Cipriano; Sig. Antonio Ottobrino, Sig. Clemente

Meccariello, Rag. Gennaro Russo, ISA-CNR Avellino;
Dott. Patrizio Tremonte, DISTAAM, Università degli
Studi del Molise.

Poster e comunicazioni orali.

Il Comitato scientifico valuterà gli abstract pervenuti prima della scadenza e li assegnerà alla sessione poster o alle comunicazioni orali (max. 10) previste per la seconda sessione.

Gli abstract devono essere inviati per E-mail (micheeses@isa.cnr.it) in formato Microsoft Word, .rtf, o OpenOffice. Il formato per il titolo, i nomi degli autori, la loro affiliazione e l'abstract devono essere conformi a quelli previsti per Dairy Science and Technology (Le Lait), le cui istruzioni per autori possono essere scaricate all'indirizzo http://www.dairy-journal.org/doc_journal/instructions/dst_instructions.pdf

Quote di iscrizione

La quota di iscrizione di 200 € deve essere versata prima del 31/7/2009. Per pagamenti in date successive è prevista una quota di 300 €, che potrà essere pagata anche al banco della segreteria. La registrazione verrà aperta a partire dal 21 maggio 2009.

La quota include l'accesso alle sale per le presentazioni e alla zona di esposizione, la partecipazione al party di benvenuto, ai coffee break e alle colazioni di lavoro, la borsa del congresso e gli atti.

Il pagamento deve essere effettuato mediante bonifico bancario sul conto corrente 7512393, intestato a Formica Onlus, Cassa di Risparmio di Rimini, Agenzia S. Elia a Pianisi (CB)

IBAN: IT87D0628541110014407512393. Indicate chiaramente nella causale: MicheeseAS/vostro cognome e iniziale del nome (per esempio MicheeseAS/ParenteE)

Sistemazioni alberghiere e informazioni di viaggio.

Informazioni dettagliate sulle sistemazioni alberghiere verranno pubblicate appena possibile. Una lista degli alberghi vicini alla sede del congresso sarà pubblicata sul

sito web ma i partecipanti dovranno occuparsi della prenotazione.

Gli aeroporti più vicini sono Napoli Capodichino e Bari Palese. Avellino può essere raggiunta facilmente via bus o con auto da Napoli e Salerno, entrambe servite da Eurostar Italia.

Informazioni per la registrazione.

Completate il modulo sulla pagina seguente, copiatelo e incollatelo nel corpo di un messaggio E-mail e inviate a micheeses@isa.cnr.it

L'autenticità dei formaggi: dagli approcci analitici alle politiche per la tutela di consumatori e produttori

4/9/2009 – 5/9/2009

Istituto di Scienza del'Alimentazione Consiglio Nazionale delle Ricerche, Avellino (Italia)

Scheda di registrazione.

Titolo
Nome ...
Iniziale
Cognome
Istituzione di appartenenza

Indirizzo postale:

Via/Piazza

CAP

Città

Provincia

Nazione ...

Telefono.....

Fax

E-mail

Ho intenzione di presentare un lavoro. Preferirei presentare il lavoro come

poster comunicazione orale indifferente

Il titolo è: ...

Gli autori sono: ...

Compilando e firmando questo modulo autorizzate Formica Onlus e l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR, Italia, al trattamento dei vostri dati per il solo scopo dell'organizzazione di questo workshop. In qualsiasi momento potete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 D.Lgs. 30/6/1996 n.196.