



www.enterisi.it  
info@enterisi.it  
tel. 02.8855111  
fax 02.30131088  
P. IVA 03036460156

## Riso & Alimentazione



Newsletter  
n.° 27

agosto  
2011

### SICUREZZA ALIMENTARE

#### Rapid Alert System Notifications for Food

data	Tipo di notifica	Notificato da	descrizione
06/07/2011	informazione	FRANCIA	presenza di riso GM (KeFeng6, Bt63) in preparazioni a base di riso provenienti dalla Cina, via Hong Kong.
18/07/2011	allerta	GERMANIA	aflatossine (B1 = 17.1; Tot. = 22.1 µg/kg - ppb) in farina di riso proveniente dall'India, via Regno Unito
22/07/2011	allerta	GERMANIA	aflatossine (B1 = 17.1; Tot. = 22.1 µg/kg - ppb) in farina di riso infestata da muffe, proveniente dall'India
02/08/2011	informazione	FRANCIA	presenza di riso GM (KeFeng6) in spaghetti di riso provenienti dalla Cina
03/08/2011	allerta	GERMANIA	presenza di riso GM (Bt63) in spaghetti di riso provenienti da Hong Kong
09/08/2011	allerta	GERMANIA	presenza di riso GM in spaghetti di riso provenienti dalla Cina, via Olanda

Fonte: [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff\\_portal\\_database\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

- Si è costituito nella scorsa primavera l'**International Center of Excellence in Food Risk Communication**, un'iniziativa di varie organizzazioni (Food Standards Australia New Zealand, Health Canada, International Food Information Council Foundation, Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition, National Center for Food Protection and Defense, US Department of Agriculture) per rendere disponibili informazioni e materiali relativi alla sicurezza alimentare e ai rischi connessi. Il sito web fornisce dati utili a coloro - autorità pubbliche, ricercatori, industrie agroalimentari, giornalisti - che abbiano necessità di assicurare un'efficiente comunicazione in merito a sicurezza alimentare, nutrizione, salute umana.

Fonte: [www.foodriskcommunications.org](http://www.foodriskcommunications.org)

### OGM & BIOTECH

- Grazie alla collaborazione di tre istituti di ricerca (IRRI, Philippine Rice Research Institute e Bangladesh Rice Research Institute) con Hellen Keller International (HKI), nel giro di tre-cinque anni i risicoltori filippini e del Bangladesh potrebbero essere in grado di iniziare a coltivare il **Golden Rice** su larga scala. Come noto, questo riso GM, arricchito di betacarotene, potrebbe essere una fonte di vitamina A utile a prevenire la cecità e la malnutrizione. HKI è un'organizzazione internazionale che da oltre 20 anni organizza progetti per la distribuzione di vitamina A tra le popolazioni affette da malnutrizione e cecità, intende perciò valutare se il Golden Rice può essere un'efficace fonte alimentare di questo nutriente.

Fonte: <http://irri.org/news-events>

### PRODOTTI BIO

**SANA**, la storica manifestazione del biologico italiano (Bologna, 8-11 settembre) giunta alla 23° edizione, si presenta al mercato con alcune importanti novità: diventa una fiera professionale, rafforzando anche il suo impegno verso i principali mercati internazionali; il settore Alimentazione proporrà esclusivamente aziende con produzioni biologiche certificate. Nonostante la crisi, in Italia le vendite di prodotti biologici sono in continua crescita con un andamento positivo ininterrotto negli ultimi dieci anni. I dati Ismea, che fotografano le vendite nella GDO, lo confermano anche nel primo quadrimestre 2011, segnalando un +11,5% per i prodotti confezionati.

Fonte: [www.sana.it](http://www.sana.it)



www.enterisi.it  
info@enterisi.it  
tel. 02.8855111  
fax 02.30131088  
P. IVA 03036460156

## Riso & Alimentazione



Newsletter  
n.° 27

agosto  
2011

### NORME & PROPOSTE LEGISLATIVE

- **Regolamento** (UE) N. 835/2011 della Commissione che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i **tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nei prodotti alimentari** (GU L215/2011). Nuovi dati sulla presenza di IPA cancerogeni nei prodotti alimentari sono stati raccolti dagli Stati membri e l'EFSA ha valutato che un sistema di quattro sostanze specifiche sarebbe più adatto per rilevare la presenza degli IPA negli alimenti, rispetto al solo benzo(a)pirene usato finora. Questo regolamento introduce pertanto nuovi tenori massimi ammessi in alcuni alimenti, al fine di consentire di mantenere il tenore di IPA negli alimenti a livelli non preoccupanti per la salute. Sebbene i cereali e gli ortaggi contengano livelli piuttosto bassi di IPA secondo l'EFSA tuttavia occorre continuare a sorvegliare i livelli degli IPA anche in questi due gruppi di prodotti che, essendo consumati in grandi quantità, contribuiscono notevolmente all'esposizione umana agli IPA.

- **Raccomandazione** della Commissione del 23 agosto 2011 sulla **riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti** (GU L218/2011). A seguito del riesame da parte dell'Organizzazione Mondiale della Sanità dei valori dei fattori di tossicità equivalente (TEF) fissati nel 1998, viene modificato l'allegato della precedente raccomandazione, emanata nel 2006 al fine di stimolare un approccio proattivo volto a ridurre la presenza di diossine e PCB diossina-simili negli alimenti. Gli Stati membri eseguono, proporzionalmente alla loro produzione, al loro uso e al loro consumo di mangimi e alimenti, un monitoraggio aleatorio della presenza di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili nei mangimi e negli alimenti. In caso di mancato rispetto delle disposizioni della direttiva 2002/32/CE e del regolamento (CE) n. 1881/2006, e qualora si riscontrino livelli di diossine e/o di PCB diossina-simili eccedenti i livelli d'azione di cui all'allegato della raccomandazione, gli Stati membri, in collaborazione con gli operatori, avviano indagini per individuare la fonte di contaminazione e prendono provvedimenti per ridurre o eliminare la fonte di contaminazione.

Fonte: <http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>

### NOTIZIE VARIE

La Commissione europea ha avviato a metà luglio un dibattito sul futuro dei programmi di promozione e informazione in materia di prodotti agricoli dell'Unione europea, pubblicando il **Libro verde sulla promozione dei sapori d'Europa**. L'obiettivo è definire una strategia, più mirata e più ambiziosa, che consenta ai consumatori di meglio apprezzare la qualità, la tradizione e il valore aggiunto dei prodotti agricoli e alimentari europei. Per tutelare la salute dei consumatori, gli agricoltori europei devono rispettare norme più severe di quelle imposte ai loro concorrenti nel resto del mondo, in materia di sicurezza alimentare, di condizioni ambientali e di benessere degli animali. L'industria agroalimentare europea ha bisogno di una politica di promozione efficace che metta in risalto il valore aggiunto del settore. Il documento solleva una serie di questioni articolate sulle quali le parti interessate — consumatori, produttori, distributori e autorità pubbliche — sono invitate a inviare osservazioni e suggerimenti **entro il 30 settembre 2011**. Basandosi sulle risposte pervenute, la Commissione elaborerà una comunicazione che sarà pubblicata l'anno prossimo e che dovrà tradursi in seguito in proposte legislative.

Fonte: [http://ec/agriculture/promotion/index\\_en.htm](http://ec/agriculture/promotion/index_en.htm)

### APPUNTAMENTI

**Anuga**, la più grande fiera al mondo del Food & Beverage, si terrà a Colonia dall'8 al 12 ottobre. Sono previsti circa 6500 espositori e 150.000 visitatori provenienti da 180 Paesi. Nessuna altra fiera agroalimentare attira tanti partecipanti che hanno l'opportunità di visitare un enorme "supermarket" con l'intera gamma di prodotti offerti sui mercati di tutto il mondo, suddivisi in 10 aree (bevande, carni, prodotti da forno, latticini, cibi biologici, ecc.). L'Italia è il Paese partner di questa 31° edizione della fiera, che sarà quindi un'imperdibile vetrina per i nostri prodotti: infatti è prevista la partecipazione di oltre 1000 aziende italiane.

Fonte: [www.anuga.com](http://www.anuga.com)