



Pirimifos-metile.. si ricorda che..

Lo scorso 9 Febbraio è entrato in vigore il Regolamento UE n.2016/53 della Commissione del 19 Gennaio 2016 che ha modificato gli Allegati II e III del Regolamento CE n. 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio riguardanti i livelli massimi dei residui LMR di alcuni fitofarmaci riducendo, tra l'altro e in modo drastico, l'LMR del pirimifos-metile nel riso da 5 mg/kg a 0,5 mg/kg.

Il pirimifos-metile è presente in prodotti antiparassitari utilizzati per prevenire e contrastare infestazioni di insetti nei magazzini di stoccaggio e sulle derrate in essi stoccate. Il prodotto viene utilizzato su gran parte dei cereali: mais, segale, frumento, riso, ecc.

Il problema è noto da tempo e la decisione della Commissione fa seguito ad una proposta di EFSA datata il 18 settembre 2008, ma sino ad oggi si era riusciti a mantenere il precedente LMR. La società Syngenta che commercializza il pirimifos-metile con il nome di Actellic aveva ritenuto non conveniente investire in un dossier per il mantenimento dell'utilizzo di questo insetticida per il riso, preferendo investire per il mantenimento del suo utilizzo nell'orzo, miglio, avena, sorgo e, soprattutto, frumento, il cui mercato giustifica l'investimento in un dossier autorizzativo.

Per questi ultimi cereali l'LMR rimane fissato a 5 mg/kg mentre per il riso (ma anche per grano saraceno, mais e segale) il limite è stato ridotto a 0,5 mg/kg, solo per tener conto di una possibile contaminazione incrociata, nel caso in cui il riso possa trovarsi vicino ad ambienti o altre derrate trattate con il principio attivo. Il risone per cui si è in grado di dimostrare che è stato trattato con l'insetticida prima del 9 agosto 2016 può essere commercializzato anche dopo tale scadenza, anche nel caso abbia un residuo superiore a 0,5 mg/kg.

Dal 9 agosto 2016 il risone non può più essere direttamente trattato con il pirimifos-metile, poiché il trattamento diretto lascia un limite residuo superiore a quanto tollerato. Quindi andrà posta massima attenzione da parte delle aziende agricole alla gestione dei magazzini e dei cereali immagazzinati, prestando cura, in caso di utilizzo di prodotti antiparassitari, alle indicazioni riportate in etichetta, alla corretta applicazione degli stessi e al rispetto dei tempi di carenza, al fine di prevenire la presenza di residui sul cereale.

Fonte: ENTE NAZIONALE RISI

RISO & ALIMENTAZIONE

Newsletter n°52 - dicembre 2016

OGM

Nell'anno 2015, il piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti ha previsto il campionamento di 569 campioni nel circuito convenzionale e 119 nel circuito biologico per la programmazione territoriale e di 116 campioni per i controlli all'importazione. I controlli sul territorio sono stati effettuati dalle Regioni e Province autonome. I controlli sulle importazioni sono invece stati svolti dagli USMAF (Uffici di sanità marittima aerea e di frontiera). Nel Piano nazionale il riso ed i prodotti a base di riso e di mais continuano ad essere i prodotti più controllati, con un numero di campioni prelevati pari a 232 sul totale, di cui 153 sul territorio e 79 all'importazione. Solo 4 campioni di pasta noodles provenienti dalla Cina sono risultati non conformi, con conseguente attivazione del sistema RASFF, in quanto contenenti riso GM non autorizzato.

Fonte: Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - Risultati anno 2015

Legislazione Riso

È stato pubblicato in data 24/11/2016 il DM relativo alla denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso per l'annata agraria 2016/2017.

È possibile scaricare dal sito www.enterisi.it la versione PDF completa del provvedimento

Fonte: www.enterisi.it

Ricerca & Sperimentazione

In uno studio presentato all'American Chemical Society (ACS) è stato sviluppato un innovativo e semplice metodo per la cottura del riso il quale sarebbe in grado di ridurre del 50-60% il suo contenuto calorico.

Questo effetto è possibile convertendo l'amido presente nel riso da digeribile a indigeribile, andando ad aumentare la quantità di amido resistente naturalmente presente nel cereale, ovvero quello con una struttura inattaccabile nell'intestino tenue, che non può essere metabolizzato in glucosio e altri zuccheri semplici assorbiti attraverso la circolazione sanguigna. La ricerca è stata condotta su 38 varietà di riso provenienti dallo Sri Lanka, le cui concentrazioni naturali di amido resistente variano dallo 0,30 al 4,65%. Inizialmente il lavoro si è concentrato sul trattamento di cottura di questo alimento per cercare di incrementare la frazione di amido resistente aggiungendo semplicemente dell'olio di cocco all'acqua di bollitura. Il cereale è stato fatto sobbollire per 40 minuti ed è stato poi refrigerato per 12 ore, riuscendo così ad aumentare di 10 volte la proporzione di amido resistente. Dai risultati ottenuti è emerso che durante la cottura l'olio è entrato nei granuli di amido andando a modificarne la struttura, rendendoli resistenti agli enzimi digestivi e impedendone l'assorbimento. La successiva refrigerazione ha fatto sì che l'amilosio lasciasse i granuli durante la gelatinizzazione.

Fonte: www.macchinealimentari.it

Appuntamenti

Dal 30 novembre al 2 dicembre 2016 si è tenuto il VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali a Bologna, Campus Living Bononia. Il Laboratorio Chimico Merceologico dell'Ente Nazionale Risi ha partecipato presentando un Poster scientifico in collaborazione con ERSAF dal titolo «Analisi sensoriale e chimico-merceologica di varietà di riso da risotto», disponibile sul sito www.enterisi.it.

Fonte: www.scienzeensoriali.it

Attività UNI (Gruppo Lavoro Riso)

È allo studio il Progetto di Norma UNI1601753 "Riso – Determinazione dei grani cristallini e non cristallini (con perla)". È stato condotto il protocollo tecnico con elaborazione dei dati.

La norma ISO 7301:2011 "Rice – Specification" sta seguendo l'iter di revisione quinquennale. Il gruppo di lavoro Riso ha proposto alcune modifiche alla Norma che sono al vaglio di ISO.

ISO 66464:2011 "Rice – Determination of the potential milling yield from paddy and from husked rice", definisce una modalità di effettuazione della resa alla lavorazione; è stato proposto l'avanzamento dei lavori per la revisione / aggiornamento quinquennale da parte del gruppo di lavoro Riso.

La norma UNI EN ISO 6647-1:2015 e UNI EN ISO 6647-2:2015 relative alla determinazione dell'amilosio (rispettivamente metodo di riferimento e di routine), sono state valutate non applicabili e se ne propone pertanto in ISO la revisione con proposta di sostituzione.

È allo studio la proposta di norma UNI per la valutazione dell'aroma nel riso tramite analisi sensoriale.

Fonte: Gruppo di Lavoro Riso (UNI)

Analisi sensoriale risi aromatici

È stato pubblicato sulla rivista L'Assaggio l'articolo «Valutare i risi aromatici». Nel contesto si prendono in considerazione i risi aromatici e se ne valuta la loro peculiarità aromatica attraverso un excursus che ha portato alla definizione dell'attuale metodica adottata dal Laboratorio Chimico Merceologico dell'Ente Nazionale Risi per valutarne la caratteristica nota aromatica. Viene data inoltre particolare enfasi alle varietà aromatiche italiane.

Fonte: rivista «L'Assaggio»