



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

Riso & Alimentazione



Newsletter
n.° 42

aprile
2015

SICUREZZA ALIMENTARE

Rapid Alert System Notifications for Food

| data | tipo di notifica | notificato da | descrizione |
|------------|------------------------------|---------------|---|
| 27/02/2015 | respingimento alla frontiera | GERMANIA | presenza di riso OGM non autorizzato in una partita di estratto di riso fermentato rosso proveniente dalla Cina |
| 04/03/2015 | respingimento alla frontiera | SPAGNA | certificato sanitario falso per spaghetti di riso provenienti dalla Cina |
| 10/03/2015 | respingimento alla frontiera | ITALIA | presenza di residui del fungicida carbendazim (0,03 mg/kg - ppm) in riso proveniente dall'India |
| 24/03/2015 | respingimento alla frontiera | ITALIA | presenza di residui del fungicida carbendazim (0,04 mg/kg - ppm) in riso proveniente dall'India |
| 02/04/2015 | allerta | POLONIA | presenza di glutine (39,74 mg/kg - ppm) in riso dichiarato esente da glutine proveniente dalla Polonia |

Fonte: [//ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm)

- Con i cambiamenti climatici previsti nel futuro, sarà ancora possibile produrre alimenti sicuri? Gli scienziati di tutto il mondo stanno facendo ricerche su questo argomento, ad esempio nell'ambito del progetto Veg-i-Trade finanziato dall'UE, del quale sono stati recentemente pubblicati i risultati. Il cambiamento climatico potrebbe compromettere la sicurezza alimentare in diversi modi. Con l'innalzamento della temperatura, aumentano i rischi di contaminazione e lo sviluppo dei patogeni, in particolare dei funghi, rendendo necessario un maggior utilizzo di pesticidi. In caso di forti piogge, invece, si possono sviluppare maggiori contaminazioni da batteri. Tuttavia non sono prevedibili solo effetti negativi. Infatti ad esempio il forte irraggiamento solare, e molti batteri naturalmente presenti nella pianta, possono viceversa tenere sotto controllo lo sviluppo di patogeni indesiderati. Fondamentale sarà monitorare la situazione ed eventualmente adeguare in futuro gli attuali sistemi di controllo, adattandoli alle nuove condizioni.

Fonte: www.ugent.be/en/news/bulletin

PRODOTTI BIO, DOP, IGP

Ha preso il via, nell'anno di EXPO, **Data Bio** la prima banca dati europea per la tracciabilità delle produzioni e delle transazioni biologiche, a disposizione di cittadini e imprese. La banca dati nasce dall'integrazione del database di Accredia (l'ente unico italiano di accreditamento), relativo ai documenti di certificazione e sanzione degli operatori del biologico italiano, con quello di FederBio (l'organizzazione interprofessionale di riferimento per le imprese del settore biologico Italiano), e vede la partecipazione diretta dei principali organismi di certificazione del settore e delle imprese della filiera. La piattaforma registra i volumi di prodotto e i flussi commerciali partendo dalle superfici agricole certificate in Italia e nei Paesi da cui gli operatori italiani acquistano, seguendoli lungo tutta la filiera per verificarne la congruenza rispetto alle rese produttive certificate e garantire la tracciabilità delle transazioni. In questo modo, si potrà ridurre al minimo il rischio di frodi e la possibilità che falsi prodotti bio entrino nella filiera.

Fonte: www.databio.it

RICERCA & SPERIMENTAZIONE

La presenza di **granelli gessati** è uno dei fattori che determinano la qualità e il prezzo del riso. Ricercatori cinesi hanno dimostrato che piante di riso con elevato contenuto di acido ascorbico nelle foglie presentano un ridotto numero di grani gessati. L'acido ascorbico (Asc) è un importante antiossidante che svolge numerose funzioni nelle piante. I risultati della ricerca indicano che il maggiore



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

Riso & Alimentazione



Newsletter
n.° 42

aprile
2015

livello di Asc è probabilmente responsabile di variazioni del potenziale redox in stadi di sviluppo chiave della pianta, e influisce sulla percentuale di grani gessati, poiché mantiene attiva la funzione fotosintetica e l'attività fitormonale nella fase di riempimento dei granelli.

Fonte: www.sciencedirect.com/science/article/pii/S221451411500015X

NORME & PROPOSTE LEGISLATIVE

La commissione di ricorso dell'European Plant Office (**ufficio dei brevetti europeo**) ritiene che possa essere richiesto un brevetto per piante o parti di esse, quali i frutti, anche se sono ottenute con procedimenti essenzialmente biologici, per i quali è esclusa la brevettabilità ai sensi dell'articolo 53 (b) EPC (Convenzione sul brevetto europeo). Nei due casi esaminati, è stato ritenuto irrilevante che l'oggetto dei brevetti richiesti fossero non solo piante o parti di piante, ma anche le modalità per ottenerle, cioè procedimenti essenzialmente biologici. Questa possibilità era stata in precedenza contestata nell'ottica dell'esclusione specifica delle varietà vegetali dalla brevettabilità e dell'approccio 'open source' nei confronti dei *breeder*, entrambi sanciti nel diritto comunitario.

Fonte: www.epo.org

NOTIZIE VARIE

Il MIPAAF rende noto che si è conclusa la **consultazione pubblica online sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari**. Sono stati oltre 26.500 i partecipanti che hanno espresso il proprio punto di vista, rispondendo al questionario con 11 domande sulla tracciabilità dei prodotti, l'indicazione dell'origine e la trasparenza delle informazioni in etichetta. Per 9 partecipanti su 10 è importante conoscere l'origine degli alimenti per questioni legate al rispetto degli standard di sicurezza alimentare, mentre per il 70% è utile per questione etiche (rispetto delle normative sul lavoro). Gli italiani quindi vogliono conoscere l'origine delle materie prime, in particolare per alcuni prodotti come le carni e il latte freschi (95%), i prodotti lattiero-caseari come yogurt e formaggi (90%), la frutta e verdura fresca già pronta per l'uso (88%), le carni trasformate come salumi e insaccati, la carne in scatola (87%) o **il riso (81%)**. Sul sito del MIPAAF sono disponibili i dati dettagliati relativi alle risposte pervenute.

Fonte: www.politicheagricole.it

APPUNTAMENTI

- **2nd International Conference on Global Food Security**, 11-14 ottobre 2015 - Ithaca, USA. Conciliare la sicurezza alimentare globale e la tutela ambientale è la più grande sfida che l'umanità deve affrontare. Entro il 2050 almeno 9 miliardi di persone avranno bisogno di cibo, e l'aumento dei redditi e l'urbanizzazione porteranno inevitabilmente a cambiamenti nella dieta. La sfida riguarda principalmente tre ambiti: malnutrizione - denutrizione, obesità e carenza di micronutrienti. L'urgenza dei problemi ha già prodotto enormi passi avanti, rendendo difficile tenere il passo con la gran mole di risultati ottenuti. La conferenza mira perciò a fornire indicazioni sullo "stato dell'arte".

Fonte: www.globalfoodsecurityconference.com

- Convegno "**Arsenico Nelle Catene Alimentari**", 4-5 giugno 2015 - Roma. L'Istituto Superiore di Sanità organizza il primo convegno nazionale dedicato all'impatto dell'arsenico sulle catene alimentari e la salute umana. La dieta è la prima via di esposizione all'arsenico - in particolare alle sue forme a maggiore tossicità - per la popolazione generale. Alla luce dei risultati dello studio sulla dieta totale nazionale, che ha quantificato l'esposizione della popolazione italiana all'arsenico inorganico, e all'indomani dell'introduzione di limiti massimi per l'arsenico inorganico in prodotti alimentari a livello europeo, il convegno rappresenta un momento di discussione e di approfondimento finalizzato all'analisi del rischio e alla prevenzione.

Fonte: www.arsenicfoodchain.it