



[www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)  
e-mail: [info@enterisi.it](mailto:info@enterisi.it)  
tel. 02.8855111  
fax 02.30131084  
P. IVA 03036460156

## Riso & Alimentazione

Newsletter n.° 5  
28 novembre 2008

### SICUREZZA ALIMENTARE

#### - **Rapid Alert System**

In Germania segnalate lamentele dei consumatori a causa della presenza di numerosi corpi estranei di diversa natura in una partita di riso parboiled proveniente dall'Italia.

Fonte: *bollettino settimanale RASFF n. 47/2008*

- Il **governo giapponese** intende richiedere ai negozianti e ai ristoratori di specificare il **Paese di origine** dei prodotti a base di riso che vendono, dopo aver scoperto che alcuni operatori hanno messo in commercio per uso alimentare del riso importato contaminato da pesticidi. Questa iniziativa intende venire incontro alla richiesta dei consumatori giapponesi, avanzata in seguito alla recente frode, di conoscere se i prodotti che acquistano sono ottenuti con riso locale o proveniente da altri Paesi.

Fonte: *beta.irri.org/news*

### PRODOTTI BIO

Il **mercato internazionale del biologico** cresce ogni anno di circa 5 miliardi di US\$. Nel 2007 il suo volume ha superato per la prima volta i 40 miliardi di US\$, riferisce Organic Monitor. In tutto il mondo la superficie coltivata con metodo biologico raggiunge i 30,4 milioni di ettari. La maggiore area coltivata a bio si ha in Australia con 12,3 milioni di ha, seguita dalla Cina (2,3 milioni ha), l'Argentina (2,2 milioni ha) e gli Stati Uniti (1,6 milioni ha). I dati più recenti, che risalgono a inizio settembre 2008 e comprendono quasi la metà dei Paesi europei, confermano una crescita di circa il 7%. Nel complesso, in Europa, risultano essere coltivati biologicamente circa 8 milioni di ha. Soprattutto nei giovani mercati dell'Europa centrale e orientale, lo sviluppo positivo è da ricondursi all'apertura di nuovi negozi da parte di dettaglianti animati da grande entusiasmo. Ma anche alcuni rappresentanti internazionali della GDO come, ad esempio, Carrefour stimolano la crescita offrendo prodotti bio con il proprio marchio in molti Paesi.

Fonte: *www.biofach.de/en/press/ars12*

### RICERCA & SPERIMENTAZIONE

Le tecniche agronomiche sviluppate per ridurre il consumo di acqua irrigua nelle colture risicole, possono avere benefici collaterali dovuti al minor **contenuto di arsenico** del prodotto che si ottiene. Infatti alcuni ricercatori inglesi hanno scoperto che la contaminazione da arsenico è causata principalmente dall'acqua piuttosto che dal terreno. L'arsenico sembra avere tra l'altro effetti cancerogeni e si accumula maggiormente nel riso rispetto ad altri cereali. Un altro gruppo di ricercatori americani ha classificato il riso in funzione della forma di arsenico che contiene, organico od inorganico. Il secondo, più tossico, prevale nel riso prodotto in Asia ed Europa, mentre il riso statunitense contiene arsenico organico, che è meno assorbito ed espulso più rapidamente dall'organismo. Per ridurre il rischio di contaminazione, soprattutto nei Paesi grandi consumatori di riso, sarebbe utile selezionare nuove varietà che convertano naturalmente l'elemento tossico dalla forma inorganica in quella organica.

Fonte: *www.sciencedaily.com*



[www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)  
e-mail: [info@enterisi.it](mailto:info@enterisi.it)  
tel. 02.8855111  
fax 02.30131084  
P. IVA 03036460156

## Riso & Alimentazione

Newsletter n.° 5  
28 novembre 2008

### OGM & BIOTECH

Molte varietà di riso OGM sono in corso di selezione in Paesi dove, oltre alla specie coltivata, si sviluppano anche specie selvatiche del genere *Oryza*. Un gruppo di ricercatori ha studiato per due anni, in diverse aree del Vietnam, i possibili rischi associati al **flusso genico** tra le diverse specie, che sono interfertili, in relazione alla contemporaneità di fioritura e alla suscettibilità agli stessi patogeni. I dati raccolti hanno confermato che il flusso genico è altamente probabile, pertanto ulteriori studi sono necessari per esaminare approfonditamente gli effetti indesiderati di eventuali caratteristiche transgeniche, come la resistenza ai patogeni, trasmissibili alle specie di riso selvatico.

Fonte: *Environ. Biosafety Res.* 7 (2008) 73-85

### NOTIZIE VARIE

Ricercatori dell'università del Minnesota hanno scoperto perché i **focchi di riso** (Rice Krispies) emettano il loro caratteristico crepitio quando vengono immersi nel latte. I fiocchi contengono molto zucchero e sono cotti ad alta temperatura, perciò lo zucchero forma dei cristalli e crea delle cavità piene d'aria all'interno del cereale. Quando i fiocchi assorbono il latte, le forze capillari spingono l'aria contro le pareti delle cavità e producono il tipico suono, che dura finché il cereale non diviene saturo di umidità. Le bolle d'aria che si formano nei fiocchi sono 20 volte più grosse di quelle che si formano nel riso soffiato.

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

### NORME & PROPOSTE LEGISLATIVE

La Commissione europea plaude **all'intesa politica** raggiunta dai ministri dell'Agricoltura dell'UE sulla "valutazione dello stato di salute" della **politica agricola comune** (PAC). Questa verifica avrà per effetto di ammodernare, semplificare e snellire ulteriormente la PAC, liberando gli agricoltori dalle rimanenti pastoie affinché possano rispondere meglio ai segnali del mercato e affrontare nuove sfide. L'accordo verte su tutta una serie di misure, tra cui l'abolizione della messa a riposo dei seminativi, il graduale aumento delle quote latte fino alla loro estinzione nel 2015 e la trasformazione dell'intervento sui mercati in una pura e semplice rete di sicurezza. I ministri hanno convenuto anche di aumentare la modulazione, ossia il meccanismo per il quale vengono decurtati i pagamenti diretti agli agricoltori e il denaro così risparmiato è versato al Fondo per lo sviluppo rurale. Questo trasferimento di fondi consentirà di cogliere le nuove sfide e opportunità che si presentano all'agricoltura europea, dai cambiamenti climatici a una migliore gestione delle risorse idriche, dalla protezione della biodiversità alla produzione di energia verde.

Fonte: <http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/08/1749>

### APPUNTAMENTI

- E' in corso (1-5 dicembre) a Maputo, in Mozambico il meeting annuale del CGIAR (**Consultative Group on International Agricultural Research**). All'incontro partecipano oltre 700 studiosi di questioni alimentari ed ambientali e rappresentanti della società civile, provenienti da tutto il mondo, con l'obiettivo di studiare come la ricerca in campo agricolo, la tecnologia e le politiche di sviluppo alimentare possano migliorare la qualità della vita nei Paesi più poveri dell'Africa, Asia e America latina. In particolare saranno avanzate proposte per tradurre in tempi rapidi i risultati delle ricerche scientifiche in iniziative concrete che stimolino la crescita economica in quei Paesi.

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