



[www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)  
e-mail: [info@enterisi.it](mailto:info@enterisi.it)  
tel. 02.8855111  
fax 02.30131088  
P. IVA 03036460156

## Riso & Alimentazione

Newsletter n.° 13

30 aprile 2009

### SICUREZZA ALIMENTARE

#### Rapid Alert System

Quattro segnalazioni relative al riso:

- in Italia segnalata la presenza di aflatossine in riso proveniente da Sri Lanka;
- in Lussemburgo segnalata la presenza di aflatossine in riso basmati proveniente dall'Austria;
- segnalata dai servizi della Commissione la presenza di Bt63 in spaghetti di riso provenienti dalla Cina;
- in Gran Bretagna segnalata la presenza non dichiarata di noci in riso soffiato biologico di provenienza nazionale.

Fonte: *bollettino settimanale RASFF*

Si è svolta nei giorni scorsi a Parma la prima assemblea dei soci del **Ciral - Consorzio Italiano per la Ricerca sulla Qualità e Sicurezza degli alimenti**. La struttura fortemente innovativa, risponderà al bisogno del Paese di avere un unico e forte punto di riferimento per la ricerca, accreditando ulteriormente Parma come capitale europea agroalimentare. Il Consorzio avrà il compito di coordinare oltre 5.000 ricercatori ed ha come soci gli enti di ricerca che fanno capo al Ministero dell'Agricoltura, della Sanità, dello Sviluppo Economico e dell'Università e Ricerca. Svolgerà molte importanti attività fra cui quella di sviluppare e attuare linee e programmi per la qualificazione, la razionalizzazione e il potenziamento delle attività di ricerca sulla qualità, la salubrità e la sicurezza degli alimenti, con un approccio di carattere strategico, creando, quindi, le condizioni per collegare e integrare le attività di ricerca dei diversi soci. Fornirà inoltre un supporto efficace per il settore agro-alimentare ed il sistema nazionale di monitoraggio e controllo della qualità e sicurezza degli alimenti.

Fonte: [www.europass.parma.it](http://www.europass.parma.it)

### PRODOTTI BIO

L'8 maggio a Roma, presso l'Auditorium Via Rieti, si terrà il convegno: **"Biologico, la nostra passione da 40 anni"**. L'evento è organizzato da Suolo e Salute in occasione del proprio quarantennale, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'Associazione Suolo e Salute, da cui ha avuto origine l'omonimo organismo di controllo, fu infatti fondata a Torino nel 1969, realizzando in Italia la prima esperienza di promozione del metodo organico-minerale, dal quale l'agricoltura biologica ha tratto le basi tecniche e scientifiche. Nel corso del convegno si svolgerà la tavola rotonda: "Alimentazione biologica: cosa c'è da sapere" che affronterà le principali tematiche legate all'alimentazione biologica, dando voce ai rappresentanti di tutte le categorie coinvolte: produttori, consumatori, nutrizionisti, responsabili del controllo e della certificazione, esperti di comunicazione.

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

### OGM & BIOTECH

Il Centro norvegese per la biosicurezza (TWN) e il Centro neozelandese per la ricerca integrata in biosicurezza (INBI) hanno annunciato la pubblicazione online di **BAT - Biosafety Assessment Tool**, un programma disponibile a titolo gratuito per la valutazione dei rischi relativi agli OGM. Sviluppato negli ultimi 5 anni e sottoposto a revisione da parte di ricercatori ed esperti di molti Paesi, il programma consente anche ai neofiti di valutare l'attendibilità dei dati scientifici forniti a supporto della sicurezza dei prodotti OGM al momento del loro rilascio.

Fonte: <https://bat.genok.org/bat/home.html>



[www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)  
e-mail: [info@enterisi.it](mailto:info@enterisi.it)  
tel. 02.8855111  
fax 02.30131088  
P. IVA 03036460156

## Riso & Alimentazione

Newsletter n.° 13  
30 aprile 2009

### RICERCA & SPERIMENTAZIONE

Il **riso "subacqueo"** (sub 1 rice) è ora disponibile per gli agricoltori asiatici che coltivano terreni soggetti ad inondazioni periodiche. Il gene SUB1, identificato dai ricercatori californiani e dell'IRRI, è stato introdotto con incroci successivi nella varietà Swarna, ottenendo una nuova varietà identica al genitore ma tollerante alla sommersione. La pianta può sopravvivere fino a 17 giorni in condizioni di completa sommersione. Il lavoro di miglioramento genetico è stato molto rapido: dal primo incrocio sono trascorsi solo 6 anni.

Fonte: <http://beta.irri.org/news>

### NOTIZIE VARIE

- Bayer CropScience e la compagnia israeliana Evogene Ltd. hanno stipulato un accordo per sviluppare varietà di riso con produttività elevata. Durante il prossimo triennio, i geni identificati da Evogene verranno utilizzati nei programmi di ricerca di Bayer sviluppati per ottenere **ibridi di riso altamente produttivi**. Bayer avrà la licenza esclusiva per la loro commercializzazione.

Fonte: *Crop Biotech Update*

### APPUNTAMENTI

Convegno "**Evoluzione dei Prodotti Tipici e Tradizionali nel rispetto delle esigenze dei consumatori**". Roma, 15 maggio 2009. La grande biodiversità dei prodotti agro-alimentari italiani rappresenta un'importante risorsa economica del nostro Paese. La diffusione nei mercati nazionali ed internazionali di prodotti alimentari tradizionali, spesso di nicchia e realizzati con metodi e tecniche tramandate di generazione in generazione, richiede ormai un approccio tecnologico innovativo. Non a caso, le normative nazionali e comunitarie richiedono, per i prodotti alimentari, il rispetto di elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare e nutrizionale che, non sempre, le tecnologie tradizionali riescono a garantire. Per ovviare a questo problema si è da più parti intrapreso lo studio di tecnologie di produzione innovative che siano in grado, da un lato, di conservare le proprietà nutrizionali e sensoriali, che tipicizzano e caratterizzano le produzioni locali, e, dall'altro, di rispettare gli standard di sicurezza richiesti per la tutela della salute del consumatore come ben esplicitato nel nuovo concetto di *alimento tradizionale evoluto*. Il Convegno si propone di affrontare questo tema di stretta attualità.

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

Convegno annuale "**Qualità alimentare: competitività del sistema, sicurezza e benessere del consumatore**". Firenze, 25 - 26 giugno 2009. Il Convegno della Società Italiana di Economia Agroalimentare di quest'anno propone un'analisi delle problematiche di tipo qualitativo del sistema agroalimentare, tanto in termini di abitudini alimentari che di qualità dei processi e dei prodotti realizzati. Si ritiene opportuno un momento di riflessione in merito ai principali punti di forza e di criticità che la qualità alimentare propone, sia nei termini di garanzia dei consumatori, sia nei termini di difesa della competitività del sistema produttivo agroalimentare italiano.

Fonte: <http://agriregionieuropa.univpm.it>