



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

Riso & Alimentazione



Newsletter
n.° 44

agosto
2015

SICUREZZA ALIMENTARE

Rapid Alert System Notifications for Food

data	tipo di notifica	notificato da	descrizione
19/06/2015	respingimento alla frontiera	CIPRO	presenza di insetti vivi in riso basmati proveniente dall'India
30/06/2015	allerta	REPUBBLICA CECA	tracce di lattoproteine (300 mg/kg - ppm) in torte di riso e cioccolato biologici provenienti dai Paesi Bassi
01/07/2015	informazione per follow-up	SVEZIA	uso non autorizzato del colorante E 127 in crocchette di farina di riso provenienti dai Paesi Bassi
27/07/2015	respingimento alla frontiera	CIPRO	presenza di acephate (0,022 mg/kg - ppm) in riso basmati proveniente dall'India
03/08/2015	respingimento alla frontiera	ITALIA	presenza di chlorpyrifos (0,11 mg/kg - ppm) in riso basmati proveniente dal Pakistan
07/08/2015	respingimento alla frontiera	ITALIA	presenza di triazophos (0,02 mg/kg - ppm), carbendazim (0,04 mg/kg - ppm) e hexaconazole (0,03 mg/kg - ppm) in riso semilavorato proveniente dall'India
07/08/2015	respingimento alla frontiera	ITALIA	presenza di carbendazim (0,04 mg/kg - ppm) e hexaconazole (0,02 mg/kg - ppm) in riso semilavorato proveniente dall'India
17/08/2015	respingimento alla frontiera	ITALIA	presenza di carbendazim (0,03 mg/kg - ppm) in riso parboiled proveniente dall'India

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

- Dal 30 luglio è online il sito web del progetto **EMPHASIS** (Gestione Efficace dei Parassiti e delle Specie Aliene Nocive: Soluzioni Integrate). Il progetto, della durata di quattro anni, è finanziato con quasi 7 milioni di euro dal programma di ricerca e innovazione Horizon 2020 dell'Unione europea (2014-2020). Partecipano al progetto 22 partner, tra cui istituti di ricerca, associazioni, piccole e medie imprese private di dieci diversi Paesi, riuniti in un consorzio coordinato da Agroinnova (Centro di Competenza per l'Innovazione in campo agro-ambientale, attivo dal 2002 presso l'Università degli Studi di Torino). L'obiettivo del progetto è di combattere le minacce costituite da specie autoctone ed esotiche di parassiti (insetti, agenti patogeni, malerbe), che danneggiano gli ecosistemi naturali e le produzioni agricole, al fine di garantire la sicurezza alimentare in Europa e proteggere la biodiversità, attraverso lo sviluppo di protocolli e soluzioni pratiche di risposta per prevedere, prevenire e proteggere i sistemi agricoli e forestali.

Fonte: www.emphasisproject.eu

NOTIZIE VARIE

Durante lo scorso anno, la sicurezza alimentare è migliorata in quasi tutte le regioni del mondo, in base all'**Indice di sicurezza alimentare globale (GFSI)**. L'indice è calcolato considerando l'accessibilità, la disponibilità e la qualità del cibo in 109 Paesi, utilizzando 28 diversi indicatori che misurano i principali fattori che garantiscono la sicurezza alimentare, sia nei Paesi sviluppati sia in quelli in via di sviluppo. L'indice medio è aumentato di 1,2 punti, con due terzi dei Paesi che fanno progressi rispetto all'anno precedente. I principali miglioramenti riguardano: la minore dipendenza dai programmi di aiuti alimentari, la miglior capacità di conservazione dei raccolti, più bassi livelli di perdita di prodotto post-raccolta, maggiore diversificazione della dieta e miglior accesso a fonti di proteine di alta qualità. Abbastanza sorprendentemente, l'Europa è l'unica area che è peggiorata, con l'indice in diminuzione



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

Riso & Alimentazione



Newsletter
n.° 44

agosto
2015

nell'85% dei Paesi. Tuttavia vanno considerati separatamente i paesi dell'Europa occidentale e le economie in transizione dell'Europa centrale e orientale (26 Paesi in tutto). I primi, anche se hanno sperimentato un lieve calo dell'indice, superano tutte le altre aree del mondo e sono il punto di riferimento per le buone pratiche di sicurezza alimentare nelle economie avanzate. Invece in 11 Paesi dell'Europa centrale e orientale, nonostante la disponibilità di cibo sia rimasta costante, la maggiore instabilità politica ha annullato i progressi ottenuti migliorando le infrastrutture e riducendo le perdite in fase di stoccaggio delle derrate alimentari.

Fonte: [//foodsecurityindex.eiu.com](http://foodsecurityindex.eiu.com)

SCIENCE & RESEARCH

Alcuni ricercatori dell'Università del Delaware hanno scoperto un microorganismo del suolo in grado di erigere uno "scudo di ferro" per **bloccare l'assorbimento di arsenico nel riso**. Questo studio apre interessanti prospettive nell'ottica di trovare una soluzione naturale e a basso costo per proteggere una delle principali fonti di cibo al mondo - il riso - dall'accumulo di livelli nocivi di uno dei veleni più mortali del pianeta. Il microorganismo è stato trovato tra le radici di una varietà di riso coltivata in California. Appartiene ad un gruppo di batteri gram-negativi chiamati *Pantoea*, ed è abile a mobilitare il ferro, che è in grado di bloccare efficacemente l'arsenico: sulla superficie delle radici si forma una "placca" di ferro che impedisce la risalita dell'arsenico nella pianta. I ricercatori hanno condotto lo studio con centinaia di piante di riso - coltivate sia in terra, sia in coltura idroponica. Inoculazioni di batteri hanno migliorato l'assorbimento di ferro da parte delle radici, riducendo l'accumulo di arsenico nei culmi della pianta. I prossimi passi nella ricerca serviranno a determinare se viene impedito anche l'accumulo di arsenico nel granello. Se i dati venissero confermati nelle ulteriori fasi della ricerca, potrebbe essere facile e poco costoso rivestire i semi con i batteri benefici, ottenendo anche l'ulteriore vantaggio di aumentare il contenuto di ferro del granello, con positive ricadute nutrizionali.

Fonte: www.udel.edu/udaily/2015/jun/soil-microbe-rice-061515.html

NORME & PROPOSTE LEGISLATIVE

REGOLAMENTO (UE) 2015/1006 DELLA COMMISSIONE recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i **tenori massimi di arsenico inorganico nei prodotti alimentari**. Il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (gruppo CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere sulla presenza di arsenico negli alimenti. In tale parere il gruppo CONTAM ha indicato che i forti consumatori di riso in Europa, quali determinati gruppi etnici, e i bambini di età inferiore a tre anni sono i più esposti all'arsenico inorganico attraverso l'alimentazione. Perciò sono stati fissati tenori massimi di arsenico inorganico per il riso e i prodotti a base di riso, modificando l'allegato al Regolamento (CE) n. 1881/2006.

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

APPUNTAMENTI

SANA - Salone internazionale del biologico e del naturale, Bologna, 12-15 settembre 2015. L'edizione 2015 sarà caratterizzata dalla connessione tematica con EXPO Milano 2015 e con il focus "Nutrire il Pianeta. Energia per la vita". Come sempre, la sezione espositiva è affiancata da un ricco programma di eventi che rappresenta un elemento di forte interesse ed attrattiva per tutti i visitatori e gli operatori e che conferma il ruolo di SANA come appuntamento di riferimento nel panorama italiano ed internazionale.

Fonte: www.sana.it/news/sana-2015