



www.enterisi.it
e-mail: info@enterisi.it
tel. 02.8855111
fax 02.30131084
P. IVA 03036460156

Riso & Alimentazione

Newsletter n.° 11

16 marzo 2009

SICUREZZA ALIMENTARE

Rapid Alert System

- In Lituania segnalata la presenza di aflatossine in rotture di riso provenienti dal Pakistan.
- A seguito di una notifica del RASFF, controlli ufficiali effettuati in Austria hanno rilevato la presenza di Bt63 in spaghetti di riso cinesi provenienti dall'Olanda.

Fonte: *bollettino settimanale RASFF*

Nei giorni scorsi EFSA ha pubblicato il proprio parere scientifico su **nanoscienza e nanotecnologie** in rapporto alla sicurezza di alimenti e mangimi. Il comitato scientifico dell'EFSA è giunto alla conclusione che gli approcci di valutazione del rischio stabiliti a livello internazionale possono essere applicati anche ai nanomateriali ingegnerizzati (ENM). Il comitato scientifico ha inoltre concluso che sarebbe necessario procedere caso per caso e che, nella pratica, l'attuale limitatezza dei dati e la mancanza di convalidate metodologie di prova potrebbero rendere la valutazione del rischio di specifici nanoprodotti molto difficile e soggetta a un alto grado di incertezza. Il comitato scientifico dell'EFSA raccomanda di effettuare ulteriori ricerche per indagare sull'interazione e la stabilità degli ENM in alimenti e mangimi, nel tratto gastrointestinale e nei tessuti biologici; per sviluppare e convalidare metodi di routine per rilevare, caratterizzare e quantificare gli ENM in materiali a contatto con alimenti, in cibi e in mangimi; sviluppare, migliorare e convalidare metodologie di prova per valutare la tossicità degli ENM.

Fonte: www.efsa.europa.eu

PRODOTTI BIO

Nel sito di **IFOAM** (International Federation of Organic Agriculture Movements) è disponibile l'elenco aggiornato a dicembre 2008 di tutti gli associati della federazione, suddivisi per Paese, con indicazioni quali indirizzo email, sito web, logo, principali settori di attività.

Fonte: www.ifoam.org

OGM & BIOTECH

Le tecniche di manipolazione genetica applicabili ai vegetali non sono tutte uguali: un conto infatti è creare un OGM transgenico, un altro conto è crearne uno mediante **tecnica cisgenetica**. La manipolazione cisgenetica non "stravolge" la natura del prodotto, in quanto lavora sulla combinazione di materiale genetico appartenente alla stessa specie. In pratica si accelerano i tempi per il breeding di nuove varietà, ma il risultato è del tutto simile a quello che si potrebbe ottenere con la normale riproduzione sessuata. Attualmente la tecnica è utilizzata in Olanda in campo ortofrutticolo ma si presume che nel giro di 10 anni le conoscenze sulle funzioni dei diversi alleli nel genoma di molte specie consentirà di estenderne l'utilizzo ad altre colture, a iniziare da quelle, come il riso, che hanno un genoma ormai completamente sequenziato. Un limite potrà però essere la normativa europea, che non distingue tra organismi transgenici e organismi cisgenici: perché ad un qualsiasi OGM venga rilasciata l'approvazione per la produzione a fini commerciali servono tempi lunghi e i costi finali sono altissimi. In Olanda, tutti i partiti politici sono concordi per proporre all'UE una revisione dell'iter di approvazione per i prodotti ottenuti mediante cisgenetica.

Fonte: *Il sole 24 ore*, www.freshplaza.it



www.enterisi.it
e-mail: info@enterisi.it
tel. 02.8855111
fax 02.30131084
P. IVA 03036460156

Riso & Alimentazione

Newsletter n.° 11
16 marzo 2009

RICERCA & SPERIMENTAZIONE

Un team di ricercatori dell'Università di Parma ha sviluppato un metodo per determinare la presenza di **allergeni negli alimenti**, basato sull'estrazione del DNA delle specie vegetali usate nella preparazione del prodotto alimentare. Il DNA è più stabile delle proteine e quindi può essere estratto anche dopo le trasformazioni fisiche e chimiche che avvengono durante la produzione di alimenti. Questo metodo sarà un ulteriore strumento per fornire al consumatore informazioni esaustive su tutti i potenziali allergeni presenti nei prodotti alimentari che acquista.

Fonte: Atti X Congresso nazionale biotecnologie- Perugia, 17-19 Settembre 2008

NORME & PROPOSTE LEGISLATIVE

Nella GU europea L44 è stata pubblicata la **Direttiva 2009/10/CE** della Commissione, del 13 febbraio 2009, recante modifica della direttiva 2008/84/CE che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti.

Fonte: <http://eur-lex.europa.eu>

NOTIZIE VARIE

- Nell'ambito della Conferenza sulla politica della qualità in agricoltura, tenutasi a Praga il 12 e 13 marzo u.s., la Commissione EU ha pubblicato il sommario dei contributi ricevuti in risposta alla consultazione aperta lo scorso autunno (**Libro Verde sulla qualità**). Il considerevole interesse per l'argomento è testimoniato dalle 560 risposte arrivate non solo dai Paesi membri ma anche da Argentina, Australia, USA. I contributi ricevuti saranno utilizzati per preparare la comunicazione che la Commissione pubblicherà entro la fine di maggio, che indicherà le linee strategiche per il futuro.

Fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/newsroom/en/328.htm>

- A breve dovrebbero partire i primi esperimenti del CNR per trasformare gli scarti industriali del settore agroalimentare (stocchi di mais, paglia, gusci di noce, pula di riso, scarti di potatura e lavorazione del legno) impiegando **la pirolisi**, cioè la carbonizzazione delle biomasse in assenza di ossigeno. Il processo consente di ottenere un gas combustibile (syngas) utilizzabile per produrre energia termica convertibile in elettricità. Inoltre il prodotto di scarto della pirolisi è il **biochar o carbone biologico** che è un potente fertilizzante naturale, in grado di trattenere l'acqua fino a 4-5 volte il suo peso e, nel caso delle risaie, di trattenere le naturali emissioni di metano, un potente gas-serra. Infine con la pirolisi il 90% del carbonio contenuto nella biomassa resta immagazzinato nel biochar, distribuendolo nel terreno si ottiene il "sequestro" della CO₂ per secoli o forse per millenni.

Fonte: Il sole 24 ore

APPUNTAMENTI

3° Simposio Internazionale sugli elementi in tracce negli alimenti - Roma, 1-3 aprile. Organizzato dall'Istituto Superiore di Sanità, con il patrocinio di International Union of Pure and Applied Chemistry (IUPAC), il simposio riunirà ricercatori di tutto il mondo per trattare tutti gli aspetti relativi alla presenza di questi elementi negli alimenti: tossicità e analisi dei rischi, fonti e trasferimento nella catena alimentare, effetti dei processi di trasformazione, legislazione e standard, controllo qualità, ecc.

Fonte: www.iss.it