

NUMERO16 DELL'8 GIUGNO

IN LINEA IL NUOVO SITO DI SUOLO E SALUTE

SUOLO E SALUTE AL NUOVO SANA 2007

CONSUMI BIO IN CRESCITA SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI (+10%)

“VITA IN CAMPAGNA”: IL NUMERO DI GIUGNO

ORCIOLO D'ORO: PIOGGIA DI PREMI PER LE AZIENDE DI SUOLO E SALUTE

BANDI DI GARA E CERTIFICAZIONI ISO: BASTA LA COPIA SEMPLICE

ELENCO NAZIONALE IMPORTATORI DI PRODOTTI BIO DAI PAESI TERZI

SARDEGNA: CONFERMA PREMI MISURA F PER L'AGROAMBIENTE

LO CHEF SCEGLIE IL BIOLOGICO

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

IN LINEA IL NUOVO SITO DI SUOLO E SALUTE

E' in linea ormai da qualche settimana il nuovo sito ufficiale di Suolo e Salute www.suoloesalute.it. Il sito è stato completamente rinnovato nella grafica, nei contenuti e nella struttura. Tante le nuove sezioni, come quella dedicata alle sedi estere di Suolo e Salute. Dal sito è ora possibile richiedere preventivi gratuiti per tutte le principali certificazioni offerte dall'organismo di controllo. Il sito prevede anche la versione nelle lingue straniere e la rete aziendale Intranet. Maggiori informazioni si possono avere navigando il sito o leggendo la presentazione contenuta nell'ultimo numero del periodico “Suolo e Salute”. (151)

SUOLO E SALUTE AL NUOVO SANA 2007

Sarà di grande effetto la presenza di Suolo e Salute nel rinnovato Sana, il salone internazionale del naturale, giunto alla XIX edizione e in programma a Bologna dal 13 al 16 settembre 2007. Suolo e Salute sarà presente con un'intera “isola” al padiglione 21 (nuovo ingresso Nord), corsia A e B. Nell'area, oltre all'organismo di controllo, ci saranno alcune tra le tante aziende certificate presenti in fiera: Officina della Birra; Le Macchie; Sunny Land; Fratelli Raverio; Montezemolo Salumi; Aceto Balsamico Del Duca. Nelle prossime settimane, anticipazioni e novità sul Sana 2007. [www.sana.it] (152)

CONSUMI BIO IN CRESCITA SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI

I dati si riferiscono al primo trimestre del 2007 e sono del panel Ismea-Ac Nielsen. Netta la crescita dei consumi domestici di prodotti biologici confezionati da parte delle famiglie italiane. Rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso si evidenzia un aumento del 10%, con valori che raggiungono punte record per i prodotti per l'infanzia (+51%) e per riso e pasta (+26%). La distribuzione non è omogenea sul territorio, perché vede i maggiori acquirenti al Nord (73%), per passare ad un 19% al Centro e Sardegna e solo 8% al Sud e Sicilia. Nel suo complesso, però, la tendenza è chiara e giustifica lo sforzo attuale, teso ad aumentare le garanzie del prodotto biologico attraverso una normativa più stringente tramite alcune modifiche del Regolamento, come l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti biologici e un limite alle contaminazioni da OGM, la cui presenza accidentale non dovrebbe superare lo 0,1%. Il settore dei prodotti biologici in Italia realizza un fatturato complessivo pari a 1,5 miliardi di euro, collocando il nostro paese al quarto posto tra i produttori mondiali e al primo nella UE. [fonte: MIPAAF] (153)

“VITA IN CAMPAGNA”: IL NUMERO DI GIUGNO

Tante novità e temi nell'ultimo numero del mensile “Vita in Campagna”. Nell'articolo di politica ambientale e agricola, il condirettore Giorgio Vincenzi si occupa dell'acqua, bene prezioso da salvaguardare. Nella sezione dedicata al biologico segnaliamo un servizio che spiega come limitare

i danni prodotti dai parassiti terricoli negli ortaggi. Tra i quesiti di questa sezione, uno è dedicato all'uso dell'aceto come diserbante naturale. Per il turismo rurale, un servizio di Pier Francesco Lisi si occupa della melanzana rossa di Rotonda (Potenza), una rarità botanica e gastronomica della Basilicata. L'intero articolo in formato PDF è scaricabile liberamente dal sito www.vitaincampagna.it (154)

ORCIOLO D'ORO: PIOGGIA DI PREMI PER LE AZIENDE DI SUOLO E SALUTE

Tanti premi per gli oli delle aziende biologiche certificate da Suolo e Salute al concorso Orciolo d'Oro, organizzato dall'Enohobby dei Colli Malatestiani. Buoni risultati nel concorso aperto a tutti gli oli (convenzionali e bio). Nella categoria Fruttato medio, argento per l'azienda Ravidà di Menfi (Agrigento) e bronzo per due oli di Sonnino (Latina): Maggiarra Impero e Cetrone Alfredo. Nella categoria Fruttato leggero, menzione speciale alla Cooperativa Olearia Larinese di Larino (Campobasso). Nell'ottavo concorso riservato agli oli biologici, invece, l'olio Il Bio dell'oleificio Guzzini Giovanni e Massimo di San Biagio di Osimo (Ancona) vince la sezione dedicata al fruttato leggero. Altre menzioni, poi, per quattro oli di aziende della provincia di Pesaro: Giuliano Berloni di Serrungarina, Galiardi di Cartoceto, Pietraviva e Cecchini Lorenzo, entrambe di Pesaro. [www.enohobby.it] (155)

BANDI DI GARA E CERTIFICAZIONI ISO: BASTA LA COPIA SEMPLICE

Il Consiglio di Stato ha affermato, con una recente sentenza, che è sempre possibile presentare le certificazioni Iso richieste da un bando di gara in copia semplice e non in copia autentica, anche se così prescritto dal bando stesso. Secondo il Giudice amministrativo (sentenza n.2355/2007), la prescritta certificazione può sempre essere effettuata mediante il sistema dell'autocertificazione. Questo nonostante quanto previsto dall'articolo 49 del Dpr 445/2000 ("Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa"), secondo cui "i certificati medici, sanitari, veterinari, di origine, di conformità Ce, di marchi o brevetti non possono essere sostituiti da altro documento, salvo diverse disposizioni della normativa di settore". Per il Consiglio di Stato, infatti, i certificati di conformità CE non possono "essere confusi con le ipotesi di certificazioni di qualità riconducibili alle norme uniformi Iso e Uni.". [fonte: ReteAmbiente] (156)

ELENCO NAZIONALE IMPORTATORI DI PRODOTTI BIO DAI PAESI TERZI

Nel sito del Sinab (www.sinab.it) è disponibile l'elenco nazionale degli importatori di prodotti da agricoltura biologica dai paesi terzi, aggiornato al 1 giugno 2007. L'elenco verrà aggiornato in tempo reale. Per qualsiasi segnalazione è possibile rivolgersi all'indirizzo di posta elettronica qpa2@politicheagricole.gov.it. L'elenco è scaricabile liberamente all'indirizzo http://www.sinab.it/allegati_news/406/ELENCO_IMPORTATORI_DEFINITIVO_AL_1_GIUGNO_2007.pdf (157)

SARDEGNA: CONFERMA PREMI MISURA F PER L'AGROAMBIENTE

Sono aperti i termini di presentazione delle domande di conferma dell'impegno iniziale per l'anno 2007 della Misura F del PSR 2000-2006, per l'azione FA "Introduzione e/o mantenimento dei metodi di zootecnia biologica e dei metodi di coltivazione biologica" e per l'azione FB "Miglioramento del benessere degli animali" del piano di sviluppo rurale 2000-2006. Le due azioni della misura F prevedono, infatti, un premio quinquennale con erogazione a cadenza annuale, il cui pagamento è condizionato alla presentazione di una domanda annuale di conferma. Le domande dovranno essere presentate entro il 15 giugno 2007. Per informazioni consultare il sito

www.sardegnaagricoltura.it nella sezione Finanziamenti o rivolgersi alla Direzione regionale di Suolo e Salute sardegna@suoloesalute.it. (158)

LO CHEF SCEGLIE IL BIOLOGICO

Angelo Troiani, chef del “Convivio”, pluripremiato ristorante di Roma, non ha dubbi: “il biologico dovrebbe essere la regola”. Nei giorni scorsi Troiani ha spiegato le sue idee al quotidiano “La Repubblica”, che proprio di recente ha pubblicato la Guida ai ristoranti di Roma. Alla base di un buon pasto, spiega Troiani, c'è e ci sarà sempre la buona qualità dell'offerta e del prodotto. Troiani spiega che ormai la distribuzione del biologico, soprattutto per alcuni prodotti, sta prendendo piede in modo soddisfacente. Inoltre, dice ancora Troiani, sempre più gente si rende conto che nella ristorazione non basta la forma ma ci vuole anche la sostanza. (159)

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

BANDO SULLE BIOMASSE: scade il prossimo 27 luglio il bando del Ministero delle politiche agricole per presentare studi di fattibilità per la produzione di energia elettrica a partire da biomasse. Ogni proposta deve prevedere attività sull'analisi e ottimizzazione dei processi di raccolta e trasporto, di trasformazione e di conversione energetica delle biomasse e sull'analisi e ottimizzazione dell'intera filiera. Il bando integrale è disponibile nel sito www.politicheagricole.it (160)

NUMERO17 del 18 giugno

BIOLOGICO: APPROVATO IL NUOVO REGOLAMENTO, CONTAMINAZIONI DA OGM ALLO 0,9 PER CENTO

FEDERBIO: IL BIOLOGICO RESTA L'UNICO SETTORE A VIETARE GLI OGM

REGOLAMENTO SUL BIOLOGICO: LA POSIZIONE UFFICIALE DELLA UE

SUOLO E SALUTE ACCREDITATA DALLA REGIONE MARCHE PER LA FORMAZIONE

PSR SARDEGNA: DURA POSIZIONE DEL COORDINAMENTO PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

PARLAMENTO: RIPRENDE L'ESAME DELLE PROPOSTE DI LEGGE SUL BIOLOGICO

OGM: COOP CHIEDE STANDARD PIU' RESTRITTIVI AI FORNITORI DI PRODOTTI BIOLOGICI

SAPORBIO: VIAREGGIO DIVENTA LA CAPITALE DEL BIOLOGICO

L'AZIENDA CARTOFARO HA APERTO LE PORTE PER “LE STRADE DELL'OLIO”

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

BIOLOGICO: APPROVATO IL NUOVO REGOLAMENTO, CONTAMINAZIONI DA OGM ALLO 0,9 PER CENTO

Il Consiglio agricolo ha approvato il nuovo regolamento europeo sui prodotti biologici, che abrogherà l'attuale regolamento n.2092/91. Il nuovo testo, tra l'altro, introduce una soglia di contaminazione accidentale da Ogm dello 0,9%, nonostante la posizione contraria espressa da molte parti, con in testa il Parlamento Europeo. L'Italia ha votato contro, insieme con Belgio, Grecia e Ungheria. Come ha spiegato il ministro De Castro, il cambiamento di posizione della Polonia, inizialmente contraria alla soglia dello 0,9%, ha impedito la creazione di una minoranza di blocco che avrebbe impedito l'approvazione del regolamento. Tantissime le voci di protesta in Italia, anche se con accenti diversi. FederBio (vedi notizia successiva), pur ribadendo la sua posizione tradizionalmente contraria, ha sottolineato la necessità di non penalizzare oltre misura il biologico. (161)

FEDERBIO: IL BIOLOGICO RESTA L'UNICO SETTORE A VIETARE GLI OGM

“Il voto del Consiglio Agricolo ha confermato che con il nuovo Regolamento europeo l'agricoltura biologica sarà anche per il futuro l'unica produzione agricola e alimentare certificata Ogm free”. Lo ha detto Paolo Carnemolla, presidente di FederBio, l'organizzazione unitaria dell'agricoltura biologica e biodinamica. “Il fatto che la Commissione ed i Governi non abbiano tenuto conto del parere del Parlamento europeo sul limite delle contaminazioni accidentali da Ogm è grave sul piano istituzionale, ma non deve distogliere l'attenzione dagli aspetti positivi del nuovo quadro normativo di settore” prosegue Carnemolla. “Esprimiamo apprezzamento per lo sforzo diplomatico e la posizione espressa dal ministro De Castro e confermiamo la piena disponibilità degli organismi di certificazione aderenti alla Federazione a valutare assieme a tutte le componenti della filiera e al Ministero delle politiche agricole quali comportamenti assumere per garantire che le contaminazioni accidentali rientrino comunque di norma entro i limiti tecnici di rilevabilità, quindi al di sotto della soglia prevista dal nuovo regolamento” ha concluso il presidente di FederBio. [FederBio] (162)

REGOLAMENTO SUL BIOLOGICO: LA POSIZIONE UFFICIALE DELLA UE

La commissaria europea all'agricoltura, Mariann Fischer Boel, ha definito “eccellente” l'accordo del Consiglio agricolo sul biologico. “Si tratta di un eccellente accordo, che renderà i prodotti bio più facilmente riconoscibili nella UE e permetterà ai consumatori di sapere esattamente cosa acquistano. L'alimentazione biologica rappresenta un mercato fiorente e in piena espansione. Mi auguro che il nuovo quadro normativo assicuri continuità a questa crescita, grazie al fruttuoso incontro tra domanda di mercato e spirito imprenditoriale dei produttori europei”. Nel comunicato ufficiale la Commissione UE sottolinea gli aspetti innovativi del nuovo regolamento. Viene reso obbligatorio il marchio UE per i prodotti biologici di origine comunitaria, consentendo al tempo stesso marchi nazionali o privati; il sistema di controllo è migliorato, allineandolo al sistema ufficiale di controllo vigente nella UE per la generalità degli alimenti; viene istituito un nuovo regime permanente di importazione; è aperta la possibilità di aggiungere ulteriori disposizioni su acquacoltura, vinificazione, alghe e lieviti biologici; viene data la possibilità di etichettare come bio solo gli alimenti che contengano almeno il 95% di ingredienti biologici e, inoltre, di indicare gli ingredienti biologici nella composizione di alimenti non biologici. [Commissione UE] (163)

SUOLO E SALUTE ACCREDITATA DALLA REGIONE MARCHE PER LA FORMAZIONE

La Regione Marche, con provvedimento n. 129/FSE-06, ha accreditato la sede operativa di Suolo e Salute di Fano (PU), per l'esercizio delle attività di orientamento e formazione professionale per le macrotipologie formative “formazione superiore” e “formazione continua”. Con questo accreditamento si conferma e rafforza l'azione di Suolo e Salute nel settore della formazione edell'aggiornamento tecnico. (164)

PSR SARDEGNA: DURA POSIZIONE DEL COORDINAMENTO PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

In una conferenza stampa il Coordinamento per l'agricoltura biologica della Sardegna (cui aderisce anche Suolo e Salute) ha presentato la sua posizione fortemente critica sul nuovo Piano di sviluppo rurale 2007-2013. Nel periodo 1996-2003 il biologico ha coinvolto nell'isola 8.300 aziende agricole e circa 250mila ettari. Già nel periodo 2003-2006 c'era stato un forte ridimensionamento del sostegno al settore. Ora il nuovo PSR 2007-2013 ha previsto solo 44 milioni di euro per il biologico, rispetto ai 1.260 milioni disponibili nel complesso. Le nuove misure, secondo le previsioni, dovrebbero raggiungere non più di 550 aziende, per una superficie di 44mila ettari. Il Coordinamento, che rappresenta in modo unitario il settore, con la presenza di associazioni dei

produttori, organismi di controllo e di FederBio, ritiene che le risorse previste sono insufficienti per sostenere una politica di crescita del biologico. Il Coordinamento chiede uno stanziamento di almeno 200 milioni di euro per poter raggiungere con le misure di sostegno cinquemila aziende che potrebbero avere grandi opportunità, vista la crescita del mercato biologico in Italia e all'estero. Il Coordinamento ritiene che il PSR non tenga conto delle indicazioni della Unione Europea sul biologico e delle tendenze del mercato. [Coordinamento per l'agricoltura biologica in Sardegna] (165)

PARLAMENTO: RIPRENDE L'ESAME DELLE PROPOSTE DI LEGGE SUL BIOLOGICO

Nei giorni scorsi è ripreso, in Commissione agricoltura della Camera, l'esame delle tre proposte di legge sulle produzioni biologiche, a cui è stato abbinato il disegno di legge del governo, sempre in materia di agricoltura biologica. Ne ha dato notizia il presidente della Commissione agricoltura, Marco Lion, che ha anche presentato una delle proposte di legge. "Il testo della legge che la Commissione si impegna a predisporre deve anche essere lo strumento per escludere rigorosamente l'impiego, e anche la contaminazione accidentale, di Ogm, come si prevede in tutti i progetti di legge in esame, compreso quello del governo". Sono le conclusioni del deputato Massimo Fundaro (Verdi) che ha illustrato i provvedimenti sull'agricoltura biologica. Tutti gli interventi hanno sottolineato la necessità di approvare quanto prima il provvedimento, vista la decisione del Consiglio agricolo dell'Unione Europea di consentire nel biologico una soglia di contaminazione da Ogm dello 0,9%. [www.agrapress.it] (166)

OGM: COOP CHIEDE STANDARD PIU' RESTRITTIVI AI FORNITORI DI PRODOTTI BIOLOGICI

Con una lettera inviata a tutti i fornitori dei 317 prodotti biologici a marchio, Coop Italia ha espresso il proprio dissenso sul nuovo regolamento europeo per il biologico. Nella lettera la Coop considera la soglia di contaminazione da Ogm dello 0,9% "ingiustificata dal punto di vista tecnico-produttivo e non rispondente alle richieste di assoluta naturalità richieste dai consumatori di questi prodotti". Per questo chiede ai propri fornitori di adottare uno standard più restrittivo che sarà dichiarato sull'etichetta dei prodotti biologici a marchio Coop. Chiede inoltre al governo ed al parlamento una legge che preservi le produzioni biologiche italiane da contaminazioni inaccettabili da Ogm. (167)

SAPORBIO: VIAREGGIO DIVENTA LA CAPITALE DEL BIOLOGICO

Si svolge a Viareggio dal 21 al 24 giugno SaporBio, la prima Rassegna internazionale di enogastronomia biologica. L'appuntamento porterà centinaia di persone da diversi paesi, con tutta la sua carica di novità, di attrazione mediatica e di divulgazione culturale verso il mondo del biologico. L'idea forte è quella di contrastare una convinzione, errata ma diffusa, secondo cui il biologico non ha sapore, non ha accenti di gusto, non appartiene all'universo dell'enogastronomia di qualità, non ha tradizione. Pregiudizi che ancora oggi condizionano negativamente l'approccio del consumatore verso i prodotti biologici certificati e che non aiutano a individuare nell'aspetto sensoriale ed emozionale – legato ai prodotti di pregio, del tipico e dell'alta gastronomia - quella leva importante per determinare una più alta propensione al consumo di prodotti biologici. La manifestazione prevede anche un articolato programma di incontri, convegni, workshop e conferenze stampa. Nel programma anche il Forum europeo, organizzato insieme a FederBio. Per maggiori informazioni www.saporbio.com Tel. 02-90754345 (168)

L'AZIENDA CARTOFARO HA APERTO LE PORTE PER "LE STRADE DELL'OLIO"

Si è svolta domenica scorsa nelle Marche la quinta edizione della manifestazione "Le strade dell'olio", organizzata dall'associazione olivicola Aioma e dalla Cia Marche. Trenta aziende hanno mostrato il loro lavoro ai visitatori. Tra le iniziative più interessanti c'è stata quella proposta dall'azienda biologica Cartofaro della famiglia Castelli, in frazione Campolungo di Ascoli Piceno, certificata da Suolo e Salute. L'azienda ha organizzato una seduta ufficiale di assaggio dell'olio extravergine di oliva, oltre alla visita al frantoio e all'azienda agraria. Nel frantoio sono state esposte le sculture su legno di olivo eseguite dal maestro scultore Vittorio Agostini e una serie di bonsai di olivi. È stata infine proposta una degustazione di oli di oliva extravergine monovarietalità, mettendo a confronto gli oli prodotti nel territorio ascolano, con le varietà ascolana, sargano, carboncella, con quello prodotto ad Andria con la coratina. L'azienda ha proposto ai numerosi visitatori anche musica folk e degustazione di prodotti tipici. (169)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

FRATELLO SOLE, IL LAMBRUSCO CON LA DAP: il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro "Fratello Sole" del gruppo Civ e Civ non è solo un vino prodotto con uve da agricoltura biologica. Questo vino ha anche la Dap (o Edp), la Dichiarazione ambientale di prodotto, dove si trovano informazioni come la missione dell'azienda, le caratteristiche della produzione biologica, i dati sull'impatto ambientale, sul consumo di risorse (energetiche e non), delle emissioni inquinanti e dei rifiuti prodotti. Le cantine di Castelvetro e Modena, dove si produce questo Lambrusco, sono certificate ISO 9001 (sistemi di gestione qualità) e ISO 14001 (sistema di gestione ambientale). Il vino biologico Fratello Sole, dati alla mano, ha un minore impatto ambientale rispetto ad altri vini. [<http://vino-biologico.blogspot.com>]

GIORNATA DEL CONSUMO SOLIDALE A CIAMPINO: si svolge domenica 24 giugno 2007 a Ciampino (Roma) il primo incontro tra produttori agricoli e Gruppi di acquisto solidale dei Castelli Romani. (170)

NUMERO18 DEL 28 GIUGNO

MARCHE: SUOLO E SALUTE TRA GLI ORGANISMI DI CONTROLLO DEL MARCHIO QM

DECRETO OGM NEL BIO: SI' DELLA CONFERENZA STATO-REGIONI

BIODIVINO: LE AZIENDE DI SUOLO E SALUTE PREMIATE

BIOINTERNET: TEC.BIO, IL PUNTO DEI TECNICI BIO

UN PROFUMO PER LE CRISOPE

GIAPPONE: IL PROSCIUTTO DI PARMA PRIMO REGIONALLY-BASED COLLECTIVE

TRADEMARK STRANIERO

CALDO RECORD: LA VENDEMMIA ANTICIPA I TEMPI

INCONTRO CNR SU MECCANIZZAZIONE E CERTIFICAZIONE FORESTALE

"LA TUSCIA E IL VINO": CONVEGNO A MONTEFIASCONE (VT) IL 29 GIUGNO

NOTIZIE BREVI E CURIOSITÀ

MARCHE: SUOLO E SALUTE TRA GLI ORGANISMI DI CONTROLLO DEL MARCHIO QM

Dopo quello nel settore della formazione, Suolo e Salute ha ottenuto un altro importante riconoscimento dalla regione Marche. Infatti, è stata iscritta nell'elenco degli organismi di controllo del marchio regionale "QM - Qualità Garantita dalle Marche" per le filiere: cereali; latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità; ittica; carne suine fresche e fresche trasformate. Il marchio QM è stato istituito con una legge regionale del 2003 e poi approvato dalla Commissione Europea nel 2005. Il marchio ha l'obiettivo di valorizzare le tante produzioni di qualità marchigiane (non soltanto quelle biologiche), anche in considerazione della limitata diffusione dei riconoscimenti

Dop e Igp. Il marchio QM è caratterizzato da tre elementi fondamentali: qualità garantita dal rispetto di un disciplinare di produzione e dal controllo di un organismo indipendente, in questo caso Suolo e Salute, a sua volta vigilato dalla regione Marche; tracciabilità; informazione al consumatore. Tutte le aziende delle Marche interessate al marchio QM possono prendere contatto con la Direzione regionale di Fano tel. 0721-863137 marche@suoloesalute.it (171)

DECRETO OGM NEL BIO: SI' DELLA CONFERENZA STATO-REGIONI

La soglia di presenza di Ogm nei prodotti biologici per l'alimentazione di uomini e animali non deve superare lo 0,1%, quantità consentita esclusivamente per presenze accidentali e tecnicamente inevitabili. Lo prevede una proposta di decreto del Ministero delle politiche agricole, già approvata nei giorni scorsi dalla Conferenza Stato-Regioni. "Ribadiamo la nostra ferma volontà di non consentire alcuna tolleranza rispetto alla presenza di Ogm in agricoltura biologica" ha detto il ministro delle politiche agricole, Paolo De Castro. Lo schema di decreto prevede che la soglia di presenza accidentale di Ogm nei prodotti biologici destinati all'alimentazione umana e animale non debba superare lo 0,1%, quantità consentita esclusivamente per presenze accidentali e tecnicamente inevitabili. Si tratta, secondo De Castro, di un'iniziativa coerente con la posizione assunta dall'Italia nel Consiglio europeo, quando il nostro paese ha votato contro la soglia di contaminazione allo 0,9%. Il nuovo regolamento europeo prevede che gli Stati membri possano applicare nel loro territorio norme più rigorose sulla produzione biologica. È quanto vuole fare l'Italia. "Ci ispiriamo – ha detto ancora De Castro - all'autorevole orientamento del Parlamento europeo che, con le risoluzioni del 29 marzo e del 22 maggio 2007, ha richiesto che le contaminazioni accidentali e/o inevitabili da Ogm nel biologico non superino lo 0,1%". (172)

BIODIVINO: LE AZIENDE DI SUOLO E SALUTE PREMIATE

Dopo le valutazioni di assaggio dei campioni di vino ammessi alla IV rassegna BiodiVino, promossa da Aiab Piemonte, i vincitori sono stati premiati nel corso della cerimonia finale al Castello di Trisobbio (AL), nella scorsa fine settimana. La Gran Medaglia d'oro è andata all'azienda veneta Fasoli di S.Zeno di Colognola ai Colli, per il vino Passito Recioto di Soave Docg 2004. Tra i vini premiati, da notare alcune aziende certificate da Suolo e Salute. Ha vinto la medaglia d'oro il Greco di Bianco Doc 2005 della Cantina di Francesco Stelitano, in Calabria. Argento per il Lazio Bianco Igt 2006 dell'Azienda Donato Giangirolami di Aprilia (LT). Gran Menzione, infine, per il Marino Superiore Doc 2006 della Riserva della Cascina di Ciampino (Roma). (173)

BIOINTERNET: TEC.BIO, IL PUNTO DEI TECNICI BIO

Il sito internet Tec.Bio (www.tecpuntobio.it) è un progetto curato da Prober, l'associazione dei produttori bio dell'Emilia Romagna, grazie a un finanziamento della regione Emilia Romagna. Vuole essere un punto di incontro per i tecnici e gli agricoltori professionali che si occupano di agricoltura biologica, dove trovare informazioni selezionate, dove poter scambiare esperienze e risultati derivanti dalla propria pratica lavorativa, dove esprimere opinioni sull'agricoltura biologica e sulle occasioni di lavoro che offre. Tec.bio è diviso in aree tematiche per permettere ad ognuno di concentrarsi sui temi di cui si occupa nel suo lavoro. Il sito è liberamente accessibile da parte di tutti gli interessati; per poter accedere a tutte le opportunità offerte, però, è necessario registrarsi. (174)

UN PROFUMO PER LE CRISOPE

Ricercatori statunitensi del Maryland hanno trovato un modo economico ed ecologico per combattere afidi e acari. Sono riusciti ad isolare una sostanza che attrae le crisope, insetti utili che divorano appunto afidi e acari. La sostanza, detta iridodial, è estratta da un olio vegetale ed è

analoga alla struttura chimica del feromone della crisopa maschio. I feromoni sono le sostanze odorose che determinano molti comportamenti degli insetti, tra cui i richiami sessuali. L'iridodial potrebbe essere usato vantaggiosamente dagli agricoltori, soprattutto biologici, che già immettono nelle loro coltivazioni uova o larve di crisope come insetti utili. Il feromone attrae varie specie di crisope: dopo uno studio in campo di due anni si è visto che le crisope attratte dall'iridodial danno vita a nuove generazioni, per cui potrebbe diminuire la necessità di immettere ripetutamente le crisope dall'esterno. L'iridodial è molto potente (ne bastano 25 mg per un acro di terreno) e svolge la sua azione per cinque settimane. [fonte Ars Usda] (175)

GIAPPONE: IL PROSCIUTTO DI PARMA PRIMO REGIONALLY-BASED COLLECTIVE TRADEMARK STRANIERO

Il prosciutto di Parma diventa il primo Regionally-Based Collective Trademark Straniero in Giappone. È il primo riconoscimento accordato ad un prodotto alimentare non giapponese, da quando nell'aprile 2006 è stato introdotto il sistema di tutela dei Marchi collettivi a base regionale. Il sistema dei marchi collettivi è ciò che più si avvicina al sistema delle indicazioni geografiche europee. Il riconoscimento del prosciutto di Parma è, di fatto, il primo riconoscimento di un prodotto Dop in Giappone. [fonte Ice Tokyo] (176)

CALDO RECORD: LA VENDEMMIA ANTICIPA I TEMPI

Il cambiamento climatico investe direttamente anche la produzione vitivinicola, con tutti i diversi effetti, come le stime sul ritorno della coltura della vite in Gran Bretagna. Ora arrivano le prime previsioni sull'epoca della vendemmia 2007. Il caldo eccezionale degli ultimi giorni, ma anche l'andamento dell'inverno e le alte temperature primaverili, soprattutto nelle regioni del Centro-Sud, faranno anticipare almeno di un mese i tempi della vendemmia. Secondo le previsioni della Cia (Confederazione italiana agricoltori) la raccolta potrebbe iniziare agli inizi di agosto. La produzione, peraltro, si preannuncia abbondante e di buona qualità. Ad agosto, quindi, non inizierà solo la vendemmia dei vitigni precoci (Chardonnay, Pinot bianco, Muller Turghau, Primitivo) in Sicilia, Puglia, Calabria e Sardegna, ma anche delle altre varietà, soprattutto quelle che a maturazione intermedia che costituiscono la gran parte della produzione italiana (Sangiovese, Trebbiano, Barbera, Corvina, Merlot ecc.). Le quantità di vino prodotte, secondo la Cia, dovrebbero essere superiori del 3-4% alla vendemmia 2006, superando i 49 milioni di ettolitri. La qualità, a meno di eventi climatici dirompenti, sarà in genere buona, con alcune punte di eccellenza. [fonte www.vino-biologico.blogspot.com] (177)

INCONTRO CNR SU MECCANIZZAZIONE E CERTIFICAZIONE FORESTALE

Il Cnr organizza per giovedì 5 luglio, alle 9, presso le aule Marconi e Arangio Ruiz della sede centrale di piazzale Aldo Moro n.7, a Roma, una giornata di studio su "Meccanizzazione e certificazione forestale". L'aumento delle superfici forestali certificate è un indice di una sensibilità ambientale crescente da parte dei gestori dei boschi. È interessante considerare come le operazioni di raccolta del legno si inseriscano in questo ambito, con tutto il loro potenziale di impatto ambientale, in termini di inquinanti, di possibili alterazioni al terreno e ai corsi d'acqua, di danno alla rinnovazione. L'incontro è stato organizzato per presentare alcuni dei risultati della ricerca finanziata dal Pefc Italia su specifici indicatori di sostenibilità, oggetto di certificazione Pefc, come l'uso di carburanti alchilati e oli biodegradabili nel bosco, l'impatto della meccanizzazione, la manutenzione del parco macchine ecc. Per informazioni sull'incontro: Carla Nati, Ivalsa - Cnr, tel. 055-5225642, e mail: nati@ivalsa.cnr.it (178)

“LA TUSCIA E IL VINO”: CONVEGNO A MONTEFIASCONE (VT) IL 29 GIUGNO

Si svolge venerdì 29 giugno nella Rocca dei Papi di Montefiascone (VT) il convegno “La Tuscia e il vino. Fra tradizione e innovazione”, promosso dall'Enoteca Provinciale Tuscia Viterbese e organizzato da Qualità Lazio. Al convegno, che farà il punto sulla crescita di questa zona enologica, intervengono tra gli altri l'enologo Riccardo Cotarella, uno dei più famosi wine maker italiani, e Marco Ferrazzolil, capo ufficio stampa del Cnr. All'Enoteca della Tuscia appartengono, tra le altre, due cantine biologiche: l'azienda agricola del Sole di Corchiano (VT), certificata da Suolo e Salute, e l'agrobiologica Maurizio Rocchi. Vini da agricoltura biologica sono prodotti anche da un altro associato all'Enoteca, la Cantina cooperativa di Montefiascone. (179)

NOTIZIE BREVI E CURIOSI

UNA STRADA PER SAN BENEDETTO: è la Strada del vino, dell'olio e dei prodotti tipici nelle Terre di San Benedetto. La strada, riconosciuta dalla regione Lazio, si svolge tutta in provincia di Frosinone, toccando comuni come Alvito, Atina e Ausonia. Si tratta della sesta strada dei prodotti tipici e del vino del Lazio.

ALLA CAMERA COMITATO RISTRETTO PER IL BIO: la Commissione agricoltura della Camera ha concluso l'esame preliminare delle proposte di legge sul biologico (quella del governo e altre tre proposte di Verdi, An e Prc). La Commissione ha deciso di costituire un comitato ristretto per l'esame dei progetti di legge e per la predisposizione di un testo unificato. (180)