

NUMERO19 DEL 7 LUGLIO

FEDERBIO: TROPPI MARCHI, LE PRODUZIONI DI QUALITÀ SCELGANO IL BIOLOGICO
CONVEGNO “LE POLITICHE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA: IL SOSTEGNO
DELL'OFFERTA”

CROAZIA: CRESCITA DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA

SARDEGNA: PROROGA DOMANDE DI CONFERMA PER LA MISURA F DEL PSR

ACETO BALSAMICO DI MODENA: PUBBLICATA LA DOMANDA PER L'IGP

AGRITURISMO: IN CRESCITA L'ESTATE 2007

FESTA DELLA BIRRA BIOLOGICA A PRADARENA (RE)

ZOOTECNIA: ETICHETTA ANCHE PER LE CARNI SUINE

MARCHE: FINO AL 31 LUGLIO LE DOMANDE PER IL BIOLOGICO

NOTIZIE BREVI E CURIOSITÀ

FEDERBIO: TROPPI MARCHI, LE PRODUZIONI DI QUALITÀ SCELGANO IL BIOLOGICO

“La nuova normativa europea per l'agricoltura biologica, con la possibilità di abbinare al logo

europeo un marchio nazionale e la conferma del divieto d'impiego di Ogm, è un'occasione

straordinaria per tutto l'agroalimentare italiano di qualità legato al territorio”. Lo ha detto il

presidente di FederBio, Paolo Carnemolla, commentando la pubblicazione dell'elenco aggiornato

delle specialità alimentari tradizionali e la proposta della senatrice De Petris per un marchio

nazionale. “I consumatori italiani e di tutto il mondo hanno bisogno di chiarezza e di identificare in

maniera diretta e univoca i prodotti del territorio e della tradizione alimentare italiana su tutti i

mercati” ha proseguito Carnemolla. “Non può esserci tipicità e tradizione con l'uso della chimica e

degli Ogm. Con i nuovi Piani di sviluppo rurale c'è finalmente la possibilità di fare scelte nette

verso una prospettiva di distinzione e competitività per l'eccellenza del made in Italy alimentare,

ovvero il biologico mediterraneo” precisa il presidente di FederBio. “Parlare di territorio e

tradizione in maniera indistinta e incomprensibile ai consumatori del mercato globalizzato non

serve ai nostri produttori ma solo per fare folklore sui giornali e nelle piazze. L'11 luglio a Roma

FederBio incontrerà tutte le organizzazioni locali dei produttori biologici per discutere di sviluppo

rurale e lanciare un appello al mondo agricolo e ambientalista per una scelta chiara a favore

dell'unica agricoltura libera dalla chimica e dagli Ogm”. [fonte www.federbio.it] (181)

CONVEGNO “LE POLITICHE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA: IL SOSTEGNO
DELL'OFFERTA”

E' il titolo del workshop che si terrà a Roma mercoledì 11 luglio 2007, presso l'Ucea, Via del

Caravita, 7/a, alle ore 10. L'incontro è organizzato nell'ambito delle attività del progetto di ricerca

SABIO (La Sostenibilità dell'Agricoltura Biologica. Valutazioni economiche, ambientali e sulla

salute umana), finanziato dal Ministero agricolo e coordinato dall'Inea. Il programma prevede

alcune relazioni e la tavola rotonda “Gli scenari futuri per le politiche del biologico”, a cui

parteciperanno, tra gli altri: Paolo Carnemolla, presidente di FederBio; Pina Eramo, presidente

Anabio Cia; Davide Marino, dell'Università del Molise. Per confermare la partecipazione: Barbara

Grisafi (grisafi@inea.it) e Maria Oggianu (oggianu@inea.it) (182)

CROAZIA: CRESCITA DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA

Secondo le statistiche del governo croato, le aziende agricole biologiche in Croazia hanno iniziato

di recente a crescere e hanno raggiunto il numero di 369 produttori che coltivano oltre 22mila ettari

di terreno agricolo. Allo stesso tempo la richiesta di alimenti biologici è in notevole aumento. Il

ministero dell'agricoltura croato sta erogando incentivi per la coltivazione di terreni agricoli

biologici dell'importo di tremila kune (circa 400 euro) per ettaro, quasi il doppio di quanto riceve una produzione agricola tradizionale. Ciò fa parte dello sforzo del governo per raggiungere gli standard europei della produzione in questo settore. [fonte Ice Zagabria] (183)

SARDEGNA: PROROGA DOMANDE DI CONFERMA PER LA MISURA F DEL PSR

L'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale ha prorogato i termini di presentazione delle domande di conferma dell'impegno iniziale per l'anno 2007 per la misura F relativamente a: 1) Azione FA "Introduzione e/o mantenimento dei metodi di zootecnia biologica e dei metodi di coltivazione biologica" - annualità 2007; 2) Azione FB "Miglioramento del benessere degli animali" annualità 2007. Le due azioni della misura F "Agroambiente e benessere degli animali" 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 pervenire entro il 9 luglio 2007. I produttori che hanno dato mandato ad un centro autorizzato di assistenza agricola (Caa) e che intendono continuare ad avvalersi dello stesso per la compilazione e la presentazione della domanda devono rivolgersi al Caa. Gli altri produttori dovranno rivolgersi all'ufficio dell'Ersat competente per territorio. [fonte www.sardegnaagricoltura.it] (184)

ACETO BALSAMICO DI MODENA: PUBBLICATA LA DOMANDA PER L'IGP

E' stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la domanda per la concessione della denominazione Igp all'Aceto Balsamico di Modena. Commentando la pubblicazione il ministro delle politiche agricole, Paolo De Castro, ha detto che "si apre una fase nuova, che sono certo porterà al superamento di tutte le incomprensioni tra i produttori italiani di aceto balsamico. Quello che conta - ha concluso De Castro - è l'affermazione di questo prodotto qualitativamente eccellente sui mercati europei e mondiali, quale ulteriore testimonial della qualità del sistema agroalimentare italiano". Ricordiamo che attualmente esistono già la Dop dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e la Dop dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, che è controllata da Suolo e Salute. [fonte www.agrapress.it] (185)

AGRITURISMO: IN CRESCITA L'ESTATE 2007

Nell'estate del 2007 i risultati dell'agriturismo italiano sono destinati a migliorare. Secondo Agriturst, l'incremento delle presenze dovrebbe essere del +4%, al di sotto delle previsioni che parlavano di +8,5%. Più ottimistica la Coldiretti, che parla di stime di aumento della spesa del 10%. Al di là dell'attendibilità di queste valutazioni, spesso contraddittorie, sembra comunque che la ripresa dell'agriturismo, più o meno lenta, sia ormai in atto. Coldiretti ha stimato in mezzo milione i vacanzieri che nel mese di luglio hanno deciso di trascorrere le vacanze in campagna, negli oltre 16mila agriturismi nazionali. Crescono quindi gli agrituristi che preferiscono il mese di luglio, ma non si arresta la tendenza a soggiorni sempre più brevi nello stesso posto, in media 3 o 4 giorni. Buone le presenze di stranieri (25%) e di giovani tra i 18 ed i 35 anni (55%). Agriturst, grazie alle statistiche di accesso del suo sito www.agriturist.it, offre anche i dati sulla classifica delle località più richieste. In testa alle regioni ci sono Toscana (17,2%), Sicilia (9,1%), Lombardia (7,3%) e Sardegna (6,8%), mentre le province più ricercate sono Grosseto, Siena, La Spezia, Perugia e Verona. Internet consolida il proprio ruolo di strumento leader per collegare le aziende al mercato: fra contatti diretti e agenzie on line, sono ormai tre su quattro gli ospiti che arrivano tramite il web. (186)

FESTA DELLA BIRRA BIOLOGICA A PRADARENA (RE)

Fervono i preparativi per la sesta edizione della Festa della birra biologica e naturale, con un ricco panorama di iniziative. La Festa tornerà in grande stile sabato 14 e domenica 15 luglio, con tante

novità e la garanzia di qualità dell'Officina della Birra, birrificio artigianale milanese - da sempre fornitore esclusivo dell'evento - che nel 2000 ha conseguito la certificazione di Suolo e Salute per la sua produzione, interamente biologica. Le vere protagoniste della festa saranno proprio le birre Pilsner, Weizen e Bock, non pastorizzate, non filtrate e prodotte solo con materie prime provenienti da agricoltura biologica. Sabato 14 l'apertura degli stand, a mezzogiorno, con piatti a base soprattutto di salsicce e wurstel. La cornice è splendida: il passo di Pradarena, a 1.579 metri di altitudine, nel cuore del Parco nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. Tra le iniziative giochi come il tiro alla fune, braccio di ferro ed il lancio del fusto. È in programma anche una "gara di durata" a coppie, per decretare la migliore coppia bevitrice, che vincerà un fine settimana di soggiorno a Pradarena. Prevista anche tanta musica. (187)

ZOOTECNIA: ETICHETTA ANCHE PER LE CARNI SUINE

Anche la carne di maiale vuole la sua etichetta. Come per la carne bovina, è necessario introdurre l'obbligo di indicare la provenienza in etichetta al fine di favorire i controlli e ridurre i rischi per la salute di fronte al ripetersi di allarmi alimentari. Lo ha chiesto il presidente della Coldiretti Calabria, Pietro Molinaro, in riferimento all'inchiesta, denominata "Pig Europe", condotta dalla Procura della Repubblica di Santa Maria Capua Vetere (Caserta) su un traffico di suini senza la necessaria documentazione sanitaria dalla Spagna all'Italia, che ha interessato anche la Calabria. Dopo l'emergenza mucca pazza - ricorda la Coldiretti - dal primo gennaio 2002 è divenuta obbligatoria l'etichetta che consente di riconoscere l'origine della carne bovina acquistata, con riferimento agli Stati di nascita, di ingrasso, di macellazione e di sezionamento e di identificare il bestiame tramite un codice di identificazione, come una vera e propria carta d'identità. Un'etichetta trasparente dal campo alla tavola, divenuta obbligatoria dal primo gennaio 2004 anche nella commercializzazione delle uova, ma che purtroppo manca ancora per altri prodotti zootecnici, come la carne di coniglio e quella di maiale. (188)

MARCHE: FINO AL 31 LUGLIO LE DOMANDE PER IL BIOLOGICO

La regione Marche ha pubblicato il bando di adesione 2007 per l'agricoltura biologica, relativo al Piano di sviluppo rurale (PSR) 2007-2013. Tutte le aziende agricole che già hanno adottato il metodo di produzione biologico entro la data di scadenza (31 luglio 2007) possono presentare richiesta di contributo. Le domande possono essere presentate tramite un Centro di Assistenza Agricola (CAA). Per informazioni ci si può rivolgere anche alla Direzione regionale di Suolo e Salute, tel. 0721-863137, marche@suoloesalute.it (189)

NOTIZIE BREVI E CURIOSI

CELIACI, IL GLUTINE NON E' PIU' UN PROBLEMA: una procedura messa a punto dall'Isa-Cnr arresta, attraverso una lavorazione enzimatica delle farine, la reazione immunologica scatenata nell'intestino dei celiaci dal glutine. Così pane, pasta e pizza possono essere consumati anche da chi soffre di questa intolleranza alimentare, senza rischi per la salute. L'innovativa metodologia è stata messa a punto e brevettata da un gruppo di ricercatori dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa) del Consiglio nazionale delle ricerche di Avellino, coordinato da Mauro Rossi. Dal punto di vista tecnologico il procedimento non presenta difficoltà di realizzazione in quanto fa uso di sostanze già utilizzate nell'industria alimentare. Nessuna conseguenza neppure sui celiaci. "I nuovi legami introdotti nella molecola di glutine", precisano dall'Isa-Cnr, "rimangono intatti nell'intestino, ma poi sono scissi a livello renale per cui non si accumulano nell'organismo". Un risultato di grande interesse, se si considera che la celiachia è una delle forme più diffuse di intolleranza alimentare: si stima che una persona su duecento ne sia affetta. Attualmente l'unica

terapia valida è la dieta completamente priva di glutine, da seguire per tutta la vita: solo così, infatti, vengono ripristinate le normali funzioni intestinali. (190)

NUMERO20 del 16 luglio

FEDERBIO: ALLARME SUI NUOVI PSR

**L'AGRICOLTURA BIOLOGICA NEL DECALOGO CONTRO I MUTAMENTI DEL CLIMA
LE STATISTICHE SULLE IMPORTAZIONI BIO DEI PAESI TERZI**

CONVEGNO SULLA NOCCIOLA BIOLOGICA A CAPRAROLA (VT)

**UE E CINA: PRESTO RICONOSCIMENTO RECIPROCO DI 10 PRODOTTI A INDICAZIONE
GEOGRAFICA**

CIBI PIU' SICURI CON LE NUOVE ETICHETTE

DAL CODEX ALIMENTARIUS NUOVE NORME PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

FARINE DI PESCE: PER IL PARLAMENTO UE VANNO USATE PER I RUMINANTI

“VITA IN CAMPAGNA”: IL NUMERO DI LUGLIO-AGOSTO

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

FEDERBIO: ALLARME SUI NUOVI PSR

Nonostante le affermazioni del Piano d'azione europeo per l'agricoltura biologica e le indicazioni del Piano strategico nazionale per lo sviluppo rurale, in molte Regioni confusione e ritardi nella predisposizione dei nuovi PSR rischiano di impedire lo sviluppo dell'agricoltura biologica. Lo sostiene Paolo Carnemolla, presidente di FederBio. Per questo l'11 luglio FederBio ha promosso un incontro a Roma, aperto a tutte le associazioni dei produttori biologici nazionali e regionali, per fare il punto della situazione e decidere azioni ad ogni livello. “Proprio mentre i mercati mondiali aprono prospettive straordinarie per le produzioni biologiche italiane e mediterranee e c'è necessità di intervenire a tutela della biodiversità, delle risorse naturali e per la lotta al cambiamento climatico, le scelte di molte regioni rischiano di penalizzare l'opzione del biologico da parte delle imprese agricole interessate ai nuovi bandi” continua Carnemolla. “Se la situazione non verrà rapidamente corretta a livello nazionale ed europeo, non solo rischiamo di perdere le opportunità dei nuovi scenari ma addirittura di ridimensionare in breve tempo la base produttiva del biologico italiano. L'agricoltura biologica e di qualità si difende con azioni concrete e unitarie, non con manifestazioni di piazza contro un Ministro che dal suo insediamento sta operando seriamente a favore del biologico italiano.” [fonte www.federbio.it] (191)

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA NEL DECALOGO CONTRO I MUTAMENTI DEL CLIMA

Anche l'agricoltura biologica nel decalogo che gli agricoltori dovranno rispettare per combattere i cambiamenti climatici. È uno dei risultati emersi nel convegno su mutamenti climatici, acqua e agricoltura, organizzato a Roma dalla Cia, la Confederazione Italiana Agricoltori. Riduzione del 15% dell'uso dell'acqua, del 20% dell'impiego di fitofarmaci, del 15% delle lavorazioni superficiali dei terreni; aumento del 25% delle produzioni di biomasse, del 10% del biologico e del 3% dei rimboschimenti; recupero di antiche varietà per l'aridocoltura; messa in produzione di 30-40 colture idroresistenti. Sono tutte misure che dovranno caratterizzare un nuovo modo di fare agricoltura, adeguato ai mutati scenari del clima. L'agricoltura italiana può ridurre le sue emissioni in atmosfera e contribuire ad assorbire la CO2 prodotta da altri settori. Ciò può avvenire, tra l'altro, con la diffusione delle produzioni biologiche che, riducendo l'uso dei fertilizzanti e pesticidi chimici, abbattano le emissioni dal 10 al 50%. Nel suo “decalogo” la Cia indica anche l'esigenza di sviluppare il rimboschimento, un diverso approccio nell'allevamento del bestiame e modifiche nelle pratiche agricole attuali: ottimizzazione dell'uso del suolo, lavorazioni ridotte, uso di colture a

radice profonda, differenti tipi di set-aside, conversione da arativo a prato, copertura invernale dei terreni, manutenzione dei terrazzamenti, rotazioni migliorative. (192)

LE STATISTICHE SULLE IMPORTAZIONI BIO DEI PAESI TERZI

Sono disponibili nel sito del Sinab le statistiche sulle importazioni di prodotti biologici dai Paesi Terzi nel 2006. Nel 2006 le autorizzazioni per l'importazione di prodotti agricoli biologici da Paesi terzi concesse dal Ministero agricolo italiano sono state 319: si sono quasi triplicate rispetto al 2005, quando erano 115. Le statistiche pubblicate non tengono conto delle quantità dei prodotti giunti in Italia dai Paesi in equivalenza, riportati nel Reg. CEE 94/92, o attraverso le triangolazioni con i Paesi dell'Unione Europea. Rispetto al 2005, sono cresciute soprattutto le autorizzazioni per i Paesi europei che non fanno parte della UE. Per quanto riguarda le quantità effettivamente importate, in testa è appunto l'Europa non UE, con 14mila tonnellate (45% del totale), seguita da America del Sud, America centrale e Africa del Nord. Il documento completo in formato PDF si trova nel sito www.sinab.it (193)

CONVEGNO SULLA NOCCIOLA BIOLOGICA A CAPRAROLA (VT)

“La corilicoltura biologica in Italia. La situazione attuale, le capacità produttive, le potenzialità inesprese: quali possibili evoluzioni?”. È il titolo del convegno che si terrà alle Scuderie di Palazzo Farnese a Caprarola (VT) il prossimo 17 luglio alle 16. Il convegno è organizzato dall'Università di Perugia, dal comune di Caprarola e dall'Istituto sperimentale di frutticoltura di Roma. L'incontro vuole analizzare le attuali problematiche economiche e scientifiche della coltivazione biologica del nocciolo in Italia, per migliorare le tecniche di coltivazione, la qualità del frutto e la gestione dei problemi patologici ed entomologici. Il raggiungimento delle finalità proposte consentirà anche una più rapida riconversione al biologico dei nocciolieti coltivati secondo i criteri convenzionali. (194)

UE E CINA: PRESTO RICONOSCIMENTO RECIPROCO DI 10 PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA

L'Unione Europea e la Cina hanno fatto un passo molto importante nella cooperazione bilaterale per proteggere i principali prodotti di qualità. Ne dà notizia un comunicato stampa della Commissione Europea, spiegando che, in un incontro svoltosi nella Repubblica Popolare, le due parti si sono scambiate una lista di 10 prodotti, ciascuno ad indicazione geografica (IG), perché siano registrati nei rispettivi elenchi delle indicazioni geografiche. Tra i dieci prodotti europei che saranno registrati in Cina ci sono il Prosciutto di Parma ed il Grana Padano. Le domande di registrazione - sottolinea il comunicato - saranno ora esaminate in base ai principi di un trattamento “equo, reciproco e nazionale”. [fonte www.agrapress.it] (195)

CIBI PIU' SICURI CON LE NUOVE ETICHETTE

Dal 1 luglio è entrato in vigore in Italia il regolamento CE 1924/2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite dalle etichette dei prodotti alimentari. Non sarà più possibile leggere, sui prodotti alimentari, etichette stravaganti che promettono miracoli non riscontrabili sul piano scientifico. Inizia così un nuovo regime di autorizzazione che porterà a razionalizzare alcuni messaggi contenuti sulle etichette, in modo particolare quelli riguardanti effetti benefici per la salute, conseguenze positive per il benessere dei bambini o riduzione delle malattie, spiegano al Ministero della Salute. In particolare, non saranno più consentite le indicazioni che suggeriscono che la salute può risultare compromessa dal mancato consumo di un certo alimento, quelle che fanno riferimento alla percentuale o all'entità della perdita di peso o quelle che si richiamano al parere di un singolo medico o altro operatore sanitario. Sono inoltre previste specifiche condizioni per l'uso, nelle etichette e nella pubblicità, di indicazioni come leggero, naturale, prodotti a basso o

ridotto contenuto calorico, di grassi, di zuccheri ma anche senza sale, fonte di fibre, vitamine, proteine o sali minerali. [fonte www.aiol.it] (196)

DAL CODEX ALIMENTARIUS NUOVE NORME PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

La Commissione del Codex Alimentarius ha approvato o modificato 44 norme alimentari e ha introdotto una serie di principi sull'analisi dei rischi per aiutare i governi a stabilire le proprie normative nazionali, soprattutto per gli alimenti che non sono coperti dalle norme del Codex stesso. Le norme del Codex sulla sicurezza degli alimenti vengono sviluppate in base alla consulenza scientifica di commissioni di esperti della Fao e dell'Oms (Organizzazione mondiale della sanità), per garantire procedure rigorose nello stabilire le nuove normative. Tra i temi affrontati dal Codex: la riduzione della frequenza di salmonella e campilobatteri nel pollame; le resistenze dei batteri del cibo; la riduzione della contaminazione di Ocratossina A nei vini; norme più attuali per le pratiche igieniche di uova e prodotti derivati; la revisione delle norme di sicurezza sugli alimenti per lattanti. [fonte www.fao.org] (197)

FARINE DI PESCE: PER IL PARLAMENTO UE VANNO USATE PER I RUMINANTI

Il Parlamento Europeo è favorevole alla fine del divieto di impiego di oli e farine di pesce nell'alimentazione dei ruminanti. Non ci sarebbero, infatti, prove scientifiche che dimostrino che l'uso delle farine di pesce possa trasmettere la Bse (o morbo della mucca pazza) ai ruminanti. Il Parlamento sottolinea anche il problema dello smaltimento degli scarti di lavorazione del settore della pesca, che in Europa ormai sono arrivati a un milione di tonnellate all'anno. (198)

“VITA IN CAMPAGNA”: IL NUMERO DI LUGLIO-AGOSTO

La pacciamatura come metodo per contenere alcuni funghi e insetti parassiti; la Capra Argentata dell'Etna; tre esempi di allevamenti misti da attuare in montagna e alta collina; la legge della Puglia che tutela gli olivi monumentali. Sono alcuni dei temi trattati nell'ultimo numero del mensile “Vita in Campagna”. In un articolo il condirettore, Giorgio Vincenzi, si occupa della razionalizzazione dell'uso dell'acqua in agricoltura. Tra le curiosità, il quesito di un lettore sull'impiego dell'aceto come diserbante naturale. Ricordiamo che nel prossimo mese di settembre “Vita in Campagna” compierà 25 anni di pubblicazioni. www.vitaincampagna.it (199)

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

LA VINACCIA NON E' UN RIFIUTO: la vinaccia esausta ed i suoi componenti (raspi, buccetta e vinaccioli), quando utilizzati come combustibili, non sono un rifiuto. Il loro impiego, quindi, non è assoggettato al DM 5 febbraio 1998. Lo ha affermato il Tar di Palermo (sentenza 1430/2007). [fonte Rete Ambiente]

SVELATA LA RICETTA DELLA COCA COLA: Muhammer Karabulut, direttore dell'organizzazione turca “Consiglio mondiale del fondo di San Nicola”, nel settembre scorso aveva fatto causa alla Coca Cola, chiedendo che venisse resa pubblica la ricetta di produzione della famosa bevanda. Ora Karabulut afferma di aver scoperto la formula, grazie ai materiali presentati dall'avvocato della compagnia durante il processo: zucchero (10.58%), acido fosforico (0.544 grammi), caffeina (150 milligrammi), caramellato (0,11%), biossido di carbonio, (7,5 grammi) ed estratto di Coca Cola (0.015). Faremo del tutto, dice Karabulut, per costringere la Coca Cola a indicare i componenti in etichetta, perché i consumatori hanno diritto a sapere cosa bevono. (200)

NUMERO21 del 24 luglio

SANA 2007: INGRESSO GRATUITO PER GLI OPERATORI

FEDERBIO: I PSR DEVONO ESSERE OCCASIONE DI SVILUPPO PER IL BIOLOGICO

AUSTRIA: BOOM DEI NEGOZI SPECIALIZZATI IN ALIMENTI BIOLOGICI
CONSIGLIO AGRICOLO UE: NIENDE ACCORDO SULLA PATATA OGM
EMILIA ROMAGNA: PRODOTTI BIOLOGICI E TIPICI NELLE MENSE OSPEDALIERE
IL NUOVO SITO DEL VINO BIOLOGICO
“NATURALMENTE ITALIANO”, IL PORTALE DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO DI
QUALITA'
TIZIANO, IL NUOVO VINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DELLA PERLAGE
I POMODORI BIOLOGICI FANNO BENE AL CUORE
NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

SANA 2007: INGRESSO GRATUITO PER GLI OPERATORI

Quest'anno l'accesso degli operatori specializzati al Sana 2007 sarà gratuito. È sufficiente fare la preregistrazione, attraverso il pulsante “Registrati on line” dalla homepage del sito www.sana.it. In questo modo si riceverà un codice personale, che presentato alle biglietterie consentirà di ottenere la card di accesso in fiera. Ricordiamo che Sana 2007 si tiene a Bologna dal 13 al 16 settembre 2007. Nei primi due giorni l'accesso sarà riservato agli operatori. La fiera è aperta dalle 9,30 alle 19. (201)

FEDERBIO: I PSR DEVONO ESSERE OCCASIONE DI SVILUPPO PER IL BIOLOGICO

L'11 luglio a Roma le associazioni dei produttori biologici di molte regioni italiane hanno aderito all'invito di FederBio per l'avvio di un coordinamento organizzato per tentare di correggere le gravi incongruenze di molti dei nuovi Psr (Piani di sviluppo rurale) ancora in corso di approvazione. All'incontro erano presenti anche Anabio Cia e Confagricoltura. Ne dà notizia un comunicato di FederBio. “Risorse per il biologico nel complesso diminuite, livelli di premio disomogenei e a volte penalizzanti, condizioni di accesso e vincoli che penalizzano il biologico nelle aree di agricoltura intensiva, concorrenza nelle aree marginali con misure assistenziali e disomogeneità nelle misure attivate: sono solo alcuni dei problemi evidenziati dai produttori biologici per molti dei sedici piani già redatti a livello regionale” ha detto il presidente di FederBio, Paolo Carnemolla. “Anche nelle regioni dove fino ad ora si è lavorato bene, come in Emilia Romagna, Lazio, Campania e Puglia è necessario vigilare perché i piani operativi mantengano stretta coerenza con le enunciazioni dei Piani” sostiene il presidente di FederBio. “Per questo motivo nei prossimi giorni invieremo una nota al Ministero agricolo, alle regioni e all'Unione Europea per assicurare alle 50mila imprese biologiche un quadro di sostegno coerente con le linee delle politiche di settore nazionali ed europee, pur nella diversità dei territori. Chiederemo anche di attivare subito la Rete nazionale dello sviluppo rurale coordinata dall'Inea, nell'ambito della quale FederBio si candida come punto di riferimento per tutta l'agricoltura biologica nazionale” ha concluso Carnemolla. (202)

AUSTRIA: BOOM DEI NEGOZI SPECIALIZZATI IN ALIMENTI BIOLOGICI

Nei prossimi mesi potrebbero aprire in Austria più di 60 negozi specializzati in alimenti biologici. La catena tedesca di supermercati biologici Basic, per esempio, finora presente solo a Vienna-Meidling, progetta di aprire altre 10 filiali. In Austria esiste un grande potenziale nel settore, visto che questo tipo di supermercato è poco rappresentato (25 contro i 400 della Germania). Soltanto il 14% del fatturato derivante dai prodotti biologici (80 milioni di euro) viene realizzato in negozi specializzati, ma entro il 2010 la quota potrebbe salire a 200 milioni di euro. Anche nelle catene dei discount, come Billa e Spar, le vendite di prodotti biologici continuano a crescere. Billa, per esempio, ha registrato nei primi mesi del 2007 un aumento di +13% per i prodotti biologici Ja!Natürlich. L'intero commercio al dettaglio ha invece registrato nel 2006 un aumento del 2,7%. [fonte Ice www.ice.it] (203)

CONSIGLIO AGRICOLO UE: NIENDE ACCORDO SULLA PATATA OGM

I ministri dell'agricoltura dell'Unione Europea non hanno trovato l'accordo sull'autorizzazione alla produzione della patata Ogm Amflora. Undici paesi, tra cui l'Italia, hanno votato contro, dieci a favore e gli altri si sono astenuti. Non essendo stata raggiunta una maggioranza qualificata nel bocciare il nuovo Ogm, la procedura vuole che sia la Commissione a prendere la decisione. Per la Coldiretti, di questi tempi molto critica con il ministro Paolo De Castro, si tratta di “un'ulteriore sconfitta dell'Italia, che purtroppo non riesce a costruire solide alleanze in Europa quando si tratta di difendere i consumatori (...) dai ripetuti tentativi di inquinare i cibi e l'ambiente con gli Ogm”. Contrario alla superpatata Amflora anche Franco Verrascina, vicepresidente vicario della Copagri, che però sostiene l'azione del ministro De Castro. (204)

EMILIA ROMAGNA: PRODOTTI BIOLOGICI E TIPICI NELLE MENSE OSPEDALIERE

Nella ristorazione collettiva delle strutture sanitarie dell'Emilia Romagna saranno introdotti prodotti biologici, tipici, tradizionali e a marchio “Qualità Controllata”. Intercent-ER (l'agenzia regionale che gestisce gli acquisti di beni e servizi per conto delle aziende sanitarie) e l'affidatario, risultato vincitore della specifica gara delle forniture di derrate alimentari e prodotti no food, hanno infatti stretto un accordo che prevede la presenza di questi prodotti nei menù ospedalieri. Fino ad oggi hanno aderito le ASL di Reggio Emilia e Ferrara e l'Azienda ospedaliera di Reggio Emilia. Sono in fase di adesione le ASL di Forlì-Cesena e Rimini. “Ancora una volta la regione si pone all'avanguardia nella promozione della ristorazione collettiva di qualità”, ha commentato l'assessore regionale all'agricoltura, Tiberio Rabboni. [fonte www.agrapress.it] (205)

IL NUOVO SITO DEL VINO BIOLOGICO

Dopo una lunga gestazione, ha visto finalmente la luce la nuova versione del sito del Vino Biologico (www.vino-biologico.it). C'è voluto un po' di tempo ma il risultato sembra buono, anche se il giudizio spetta ovviamente ai visitatori. Il sito è rinnovato nella grafica e nelle funzioni. Adesso nella homepage ci saranno sempre aggiornate le ultime notizie di attualità del Blog (www.vino-biologico.blogspot.com). Con la nuova versione partiranno parecchie innovazioni, soprattutto per quanto riguarda le degustazioni, le cantine e i posti dove bere e comprare vini biologici. Tutti i visitatori possono collaborare, segnalando un ristorante, un agriturismo o una trattoria dove si può bere almeno qualche etichetta di vini biologici, ovviamente mangiando bene. Le aziende bio che fanno vino possono far conoscere i loro prodotti, inviandoli alla commissione di assaggio del sito. Un'altra novità riguarda la newsletter, riservata agli utenti registrati: da settembre uscirà ogni due settimane, con alcune esclusive per gli abbonati. [fonte www.vino-biologico.it] (206)

NATURALMENTE ITALIANO, IL PORTALE DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO DI QUALITÀ

Ha una nuova veste grafica e contenuti aggiornati Naturalmente Italiano (www.naturalmenteitaliano.it), il portale dell'agroalimentare italiano di qualità, curato dall'Ismea in collaborazione con l'Ice. Nel sito si trovano, tra l'altro, tutte le schede dei prodotti Dop, Igp e Stg e dei vini Doc e Docg, con una vera e propria miniera di informazioni, dai cenni storici agli aspetti produttivi. Il sito, rinnovato nella grafica e completamente accessibile, comprende anche proposte di itinerari enogastronomici, ricette, eventi golosi ecc. Peccato che nella nuova versione sia stato eliminato lo spazio per i prodotti biologici. Il portale, tradotto in tedesco, inglese, francese, danese e svedese, offre alle aziende agroalimentari italiane l'opportunità di avere gratuitamente una vetrina promozionale dei loro prodotti. Per registrare la propria azienda, basta andare nella pagina “Servizi alle aziende” e seguire le istruzioni. (207)

TIZIANO, IL NUOVO VINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DELLA PERLAGE

Tiziano è l'ultimo vino creato dalla cantina Perlage di Soligo (TV), azienda storica del vino prodotto con metodi biologici. La Perlage è presente con i suoi vini in molti mercati esteri: la certificazione Nop per gli Stati Uniti è fatta da Suolo e Salute. Dedicato a Tiziano, padre dei sette fratelli Nardi, proprietari dell'azienda, il nuovo vino riassume in sé tradizione vinicola, storia e territorio. Il mosto fiore, ottenuto dalla pigiatura di uve scelte di Manzoni Bianco e, in piccola parte, di Pinot e Chardonnay, è stato posto a fermentare in barrique di rovere per 18 mesi. Il nuovo Tiziano 2005 Colli di Conegliano Doc ha un colore giallo paglierino dorato con riflessi verdolini, un profumo persistente, arricchito da sentori di vaniglia, e un sapore leggermente tannico, aristocratico e lungo. È ideale per accompagnare primi piatti piccanti, pesci saporiti e formaggi maturi. [fonte <http://vino-biologico.blogspot.com/2007/07/tiziano-il-nuovo-vino-biologico-della.html>] (208)

I POMODORI BIOLOGICI FANNO BENE AL CUORE

I pomodori biologici contengono quasi il doppio di antiossidanti: per questo prevengono le malattie del cuore e la pressione alta. I flavonoidi sono antiossidanti che diminuiscono il rischio della pressione alta delle malattie del cuore e del colpo apoplettico. Sono i risultati di uno studio di dieci anni dell'Università della California. I flavonoidi verrebbero prodotti in maggiori quantità dalla pianta di pomodoro come risposta a una minore presenza di azoto nel terreno. Le quantità di flavonoidi nei pomodori biologici, come detto, sono quasi il doppio rispetto ai pomodori convenzionali (il 79% in più di quercetina ed il 97% in più di kaempferolo). I flavonoidi, tra l'altro, favorirebbero una diminuzione della comparsa di alcuni tipi di cancro e di demenze. (209)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

DIETA MEDITERRANEA: la Spagna, sostenuta da Italia, Francia e Grecia, vuole promuovere la candidatura della dieta mediterranea all'iscrizione nella lista del patrimonio dell'umanità dell'Unesco. L'iniziativa è stata presentata al Consiglio agricolo UE.

SARÀ IGP LA CIPOLLA AFRODISIACA: la Cipolla di Tropea potrebbe avere presto il riconoscimento dell'Igp, dopo

la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee della domanda di riconoscimento della denominazione

“Cipolla rossa di Tropea Calabria”. In questa varietà di cipolla sono stati scoperti dei componenti presenti anche nel Viagra, che spiegherebbero, almeno in parte, la fama di alimento afrodisiaco.

(210)

NUMERO 22 DEL 30 LUGLIO

PUBBLICATO IL NUOVO REGOLAMENTO UE SUL BIOLOGICO

ITALIA: BIOLOGICO IN CRESCITA SECONDO I DATI DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO

TRACCIABILITÀ ORTOFRUTTA: TAVOLA ROTONDA DELL'UNACOA

DA FEDERBIO SI' ALLA CAMPAGNA CONTRO GLI OGM NEL PARMIGIANO REGGIANO

POLITI (CIA): VIETARE PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLA PATATA OGM

CAMERA: DE CASTRO DICE NO ALLA SPERIMENTAZIONE OGM

IL LATTE BIOLOGICO BIOLA' SU “ORIGINE”

AGRITURISMO: DIFFICOLTA' PER L'ESTATE 2007

POLEMICHE SULL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

PUBBLICATO IL NUOVO REGOLAMENTO UE SUL BIOLOGICO

E' stato pubblicato il nuovo regolamento europeo sul biologico. Il nuovo testo è il regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Tra i punti fondamentali del nuovo regolamento: 1) l'uso del marchio biologico UE diventa obbligatorio ma può essere accompagnato da marchi nazionali o privati; 2) un'apposita indicazione informerà i consumatori del luogo di provenienza dei prodotti; 3) solo i prodotti alimentari che contengono almeno il 95% di ingredienti biologici potranno avvalersi del marchio biologico. I prodotti non bio potranno indicare, nella composizione, gli eventuali ingredienti biologici; 4) resta vietato l'uso di Ogm; verrà indicato espressamente che la presenza accidentale di OGM in misura non superiore allo 0,9% vale anche per i prodotti bio; 5) rimane invariato l'elenco delle sostanze autorizzate in agricoltura biologica. La nuova normativa apre inoltre la possibilità di aggiungere ulteriori disposizioni su acquacoltura, vitivinicoltura, alghe e lieviti bio. (211)

ITALIA: BIOLOGICO IN CRESCITA SECONDO I DATI DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO

Dati confortanti per l'agricoltura biologica italiana anche nel 2006. Le prime stime sulla consistenza del settore danno una crescita, dal 2005 al 2006, del 7,5% per le superfici e del 2,4% per il totale degli operatori. I dati, non ancora definitivi, sono quelli che il Sinab elabora sulla base delle informazioni fornite dagli organismi di controllo. I dati completi dovrebbero essere presentati in occasione del Sana. Su oltre 51mila operatori, 45mila sono i produttori agricoli e oltre 4.700 i trasformatori. Analizzando il dato delle superfici su base regionale, si scopre che a crescere nel 2006 (rispetto al 2005) sono state soprattutto Calabria, Campania, Trentino Alto Adige e Umbria. Tra le colture in crescita, orticole fresche, legumi secchi, vite e agrumi. Per informazioni www.sinab.it (212)

TRACCIABILITA' ORTOFRUTTA: TAVOLA ROTONDA DELL'UNACOA

Promossa dall'Unacoa (Unione nazionale organizzazioni di produttori ortofrutticoli agrumari e di frutta in guscio), si è svolta all'hotel Jolly Terme di Ischia una tavola rotonda sul tema della tracciabilità certificata della filiera ortofrutticola e sulle prospettive future del settore, anche alla luce della recente riforma dell'Ocm dell'ortofrutta. Alla tavola rotonda hanno partecipato, tra i tanti e qualificati ospiti, anche il direttore di Suolo e Salute, Alessandro D'Elia, ed il presidente della Cia, Giuseppe Politi. Ha concluso i lavori il sottosegretario al Mipaaf, Guido Tampieri. . "Considerato il particolare momento che il nostro sistema agroalimentare, e segnatamente l'ortofrutta, sta attraversando - ha affermato il presidente dell'Unacoa, Carmelo Vazzana - abbiamo ritenuto opportuno promuovere un momento di riflessione e confronto tra le OP associate e gli altri attori della filiera: Gdo, mercati, logistica e le istituzioni. Infatti - ha spiegato Vazzana - le aspettative di sicurezza alimentare del consumatore e l'esigenza di competere sui mercati sempre più globalizzati, vanno coniugati con il riconoscimento che la nuova Ocm conferma circa il ruolo delle OP e dei sistemi aggregati". [fonte Unacoa] (213)

DA FEDERBIO SI' ALLA CAMPAGNA CONTRO GLI OGM NEL PARMIGIANO REGGIANO

FederBio ha deciso di aderire alla campagna lanciata da Greenpeace per liberare da soia e mais ogm la filiera del Parmigiano Reggiano Dop perché "non si può essere contro gli Ogm solo a parole e in casa d'altri. Fino a quando la zootecnia delle grandi produzioni tipiche italiane non cesserà di impiegare alimenti ogm - continua FederBio - è ipocrita prendersela con l'Unione Europea o con il ministro De Castro se anche per il biologico è necessario regolamentare le contaminazioni

accidentali". Annunciando l'adesione alla campagna, il presidente della FederBio, Paolo Carnemolla, ha aggiunto: "ci chiediamo dov'è finita la coalizione Liberi da Ogm e il perché del silenzio assordante di chi solo una settimana fa ha mobilitato decine di migliaia di agricoltori proprio per difendere la qualità dei prodotti italiani e contro gli Ogm". [fonte www.federbio.it] (214)

POLITI (CIA): VIETARE PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLA PATATA OGM

Il presidente della Cia (Confederazione Italiana agricoltori), Giuseppe Politi, ha inviato una lettera al presidente della Commissione UE, Josè Manuel Barroso, al vicepresidente Franco Frattini e alla commissaria all'agricoltura, Mariann Fischer Boel, per chiedere di dire "no" alla patata *Emphlora* geneticamente modificata. Nella lettera Politi chiede di "vietare la produzione e la commercializzazione di questo prodotto". Davanti al problema degli Ogm, la Cia pone alcuni punti fermi: "sicurezza alimentare e principio di precauzione; tutela dei consumatori e dei produttori agricoli; salvaguardia e valorizzazione dell'agricoltura diversificata e saldamente legata alla storia, alla cultura, alle tradizioni delle variegate realtà rurali europee; qualità e difesa della biodiversità; certezze per gli agricoltori". Il ministro De Castro, dal canto suo, ha annunciato che sulla patata Ogm potrebbe anche far ricorso alla Corte di giustizia europea. Il ministro ha citato i pareri negativi espressi su questo prodotto dall'Oms, l'Organizzazione mondiale della sanità, e dall'agenzia inglese per i farmaci. (215)

CAMERA: DE CASTRO DICE NO ALLA SPERIMENTAZIONE OGM

Le sperimentazione sugli Ogm previste dai protocolli tecnici per la gestione del rischio, per l'agrobiodiversità, i sistemi agrari e la filiera agroalimentare, ai fini dell'emissione deliberata nell'ambiente di specie geneticamente modificate a scopi sperimentali "non può essere effettuata". Lo ha detto il ministro delle politiche agricole, Paolo De Castro, rispondendo in aula alla Camera, durante il question time, ad una interrogazione dei Verdi, illustrata dal presidente della commissione agricoltura della camera, Marco Lion. De Castro ha ricordato che i protocolli sono stati predisposti da un comitato tecnico, in attuazione di un decreto ministeriale del 2005, e che sono stati bocciati dal ministero dell'ambiente. "In questo contesto, la sperimentazione non può essere effettuata" ha detto. Soddisfatto Lion, che ha definito "rassicuranti" le parole del ministro. [fonte www.agrapress.it] (216)

IL LATTE BIOLOGICO BIOLA' SU "ORIGINE"

"Il latte crudo va al mercato" è il titolo di un servizio di Pier Francesco Lisi sull'esperienza dell'azienda Biolà, pubblicato nel numero di luglio-agosto di "Origine", la rivista del gruppo Informatore Agrario dedicata ai sapori del territorio italiano. L'azienda Biolà vende latte crudo biologico con il suo distributore mobile nei mercati rionali di Roma e in occasione di feste e altri eventi. Il latte Biolà, di cui abbiamo già parlato in questa newsletter, è certificato da Suolo e Salute ed è prodotto dall'azienda di Giuseppe Brandizzi. Sul sito www.biola.it è possibile scoprire il calendario degli appuntamenti in cui acquistare il gustoso latte crudo bio. Per consultare il sommario di questo numero di "Origine" basta andare sul sito www.origineonline.it (217)

AGRITURISMO: DIFFICOLTA' PER L'ESTATE 2007

L'estate 2007 si chiuderà con una riduzione del reddito degli agriturismi italiani nell'ordine del 5%. La stima è di Agriturist, sulla base dell'andamento delle prenotazioni nel mese di luglio e soprattutto per la prima parte di agosto. Il fatturato del settore è cresciuto del 2% rispetto all'anno scorso, ma l'offerta è aumentata del 5% e i costi di gestione almeno del 3%. Tirando le somme,

ogni agriturismo dovrà rinunciare, in media, al 5-6% del proprio reddito. Secondo Agriturist saranno 1,85 milioni gli ospiti degli agriturismi nel periodo estivo, di cui 650mila stranieri. Il giro d'affari stimato sarà di 700 milioni di euro, grazie anche a 17,2 milioni di pasti serviti. Sempre in testa alle preferenze degli agrituristi Toscana, Sicilia (in particolare Trapani), Lombardia e Sardegna. Rispetto al 2006, in calo Lazio e Puglia. Tra le province, progressi per La Spezia. Da non sottovalutare per questo ultimo dato, aggiungiamo noi, l'attrazione turistica della Val di Vara, la valle del biologico certificata da Suolo e Salute, conosciuta ormai in tutto il mondo. (218)

POLEMICHE SULL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

Dopo la pubblicazione della proposta di disciplinare dell'Aceto balsamico di Modena Igp, scoppiano le polemiche. Il Consorzio aceto balsamico di Modena ed il Comitato produttori indipendenti aceto balsamico di Modena hanno pubblicato su alcuni quotidiani una lettera aperta al presidente Romano Prodi, in cui si denuncia che la proposta di disciplinare rende possibile la produzione dell'aceto con uve e mosti derivati da vitigni coltivabili in tutti i paesi del mondo. Anche la Coldiretti attacca: è inaccettabile che l'Aceto balsamico di Modena venga fatto con uve e mosti provenienti da ogni parte del mondo, perché significa rinnegare il legame di questo prodotto con il territorio d'origine. La Coldiretti, insieme ad altre organizzazioni agricole e cooperative, ha chiesto al governo di bloccare il disciplinare. Replica il ministro delle politiche agricole, Paolo De Castro: “abbiamo ottenuto un primo risultato attraverso la pubblicazione della domanda di registrazione dell'Aceto nella Gazzetta ufficiale europea. Il disciplinare pubblicato corrisponde al testo sottoscritto il 27 novembre dai tre consorzi di tutela dell'aceto balsamico. Non comprendiamo quindi - continua De Castro - le motivazioni alla base della lettera aperta pubblicata su due quotidiani.” (219)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

SCOPRIRE GLI INCENDI DAL SATELLITE: è la proposta del Cnr. Affinando l'uso del satellite, è possibile scoprire i reali focolai di incendio con un anticipo di mezz'ora rispetto al normale avvistamento visivo.

SICUREZZA ALIMENTARE: è stato istituito il Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (Cnsa), con un decreto interministeriale firmato dalla ministra della salute, Livia Turco, e da quello delle politiche agricole, Paolo De Castro. Sede del comitato sarà la città di Foggia. (220)