



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

## Riso & Alimentazione



Newsletter  
n.° 16

20 ottobre  
2009

### SICUREZZA ALIMENTARE

#### Rapid Alert System

- In Gran Bretagna segnalata la presenza di aflatossine in farina tostata di riso rosso, proveniente dal Canada.

Fonte: *bollettino settimanale RASFF*

All'inizio di ottobre EFSA ha ospitato a Parma un incontro con alcuni rappresentanti di **organizzazioni non governative** (Global 2000/Friends of the Earth e Greenpeace) per discutere in merito agli OGM, nell'ambito del suo impegno a mantenere sempre aperta la consultazione con tutte le parti interessate al suo operato. EFSA ha presentato il suo lavoro sull'analisi dei rischi, che include anche le azioni da intraprendere alla luce delle conclusioni raggiunte dal Consiglio Europeo Ambiente nello scorso dicembre. La discussione si è focalizzata in particolare sul mais Mon810, sul riso LL62 e sull'impatto e sui rischi ambientali nel lungo periodo delle colture GM tolleranti agli erbicidi.

Fonte: [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

### PRODOTTI BIO

In occasione della **Giornata mondiale dell'Alimentazione**, l'agro-industria ha proposto una 2° rivoluzione verde basata sull'ingegneria genetica. Secondo IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) questo non contribuirebbe a risolvere il problema della fame nel mondo, che richiede invece un totale cambiamento delle linee d'intervento per garantire la sicurezza alimentare e assicurare che nel 2050 la fame possa diventare solo un ricordo del passato. Al centro del sistema produttivo agricolo devono essere posti i bisogni delle popolazioni rurali e l'uso sostenibile delle risorse naturali. E per rispondere a una domanda frequente: sì, IFOAM ritiene che l'agricoltura biologica possa dar da mangiare a tutto il mondo, perchè le produzioni inferiori che si ottengono nelle zone temperate sono compensate da rese più elevate negli ambienti più svantaggiati, come le zone aride.

Fonte: [www.ifoam.org](http://www.ifoam.org)

### OGM & BIOTECH

Il **riso GM** potrebbe diventare presto una realtà **sulla tavola dei cinesi**. La Cina sta considerando seriamente di mettere in commercio varietà transgeniche, dopo aver recentemente completato gli studi relativi alla loro sicurezza. Sono attese a breve le conclusioni del dibattito sulle modalità di immissione sul mercato di questo tipo di nuovi prodotti. Il "Centro cinese per la Politiche Agricole" fa notare che il riso GM potrebbe portare ad una riduzione dell'80% dell'uso dei pesticidi e le produzioni potrebbero aumentare di circa il 6%. Per queste ragioni è probabile che sarà ben accolto dai riscoltori cinesi. Entro il 2020 la Cina potrebbe diventare un Paese leader per quanto riguarda gli alimenti GM e la diffusione su larga scala delle tecnologie transgeniche. La ricerca si focalizzerà in particolare sul controllo dei patogeni e sul miglioramento delle caratteristiche organolettiche.

Fonte: *Crop Biotech Update*



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

## Riso & Alimentazione



Newsletter  
n.° 16

20 ottobre  
2009

### RICERCA & SPERIMENTAZIONE

Uno studio recente della Cornell University ha rivelato che il gene BADH2, responsabile **dell'aroma del riso Basmati e dei risi profumati thailandesi**, è stato trasmesso da un progenitore appartenente alla sottospecie japonica, contrariamente a quanto si era finora creduto. Il riso Basmati, endemico nel nord dell'India, in Pakistan ed in Iran, grazie al suo granello lungo e stretto è sempre stato considerato di tipo indica, anche perché è coltivato in Paesi dove le varietà indica sono molto diffuse. Questa scoperta potrà avere anche implicazioni relativamente alla richiesta, avanzata recentemente dalla Thailandia, di brevettare il carattere "aroma", come retaggio storico delle popolazioni Thai, con l'intenzione di introdurlo anche in altre colture (grano e mais).

Fonte: [www.news.cornell.edu/stories/Sept09/RiceFragrance.html](http://www.news.cornell.edu/stories/Sept09/RiceFragrance.html)

Il **comportamento del riso in cottura** è una caratteristica di grande interesse per il genetista. Dipende dalle proprietà fisiche e chimiche dell'amido, in particolare dal contenuto di amilosio, dalla consistenza e dalla temperatura di gelatinizzazione. Ricercatori thailandesi hanno analizzato circa 200 diverse varietà e identificato gli alleli di 7 geni responsabili della sintesi dell'amido. Le sequenze geniche sono poi state inserite nella GenBank (la collezione di tutte le sequenze di DNA note e condivise a livello mondiale). E' stata così accertata una variabilità molto più elevata di quanto stimato in precedenza con altri metodi e questo offre buone prospettive per il miglioramento varietale.

Fonte: *Crop Biotech Update*

### NORME & PROPOSTE LEGISLATIVE

La DG Ambiente della Commissione UE ha recentemente promosso **un'indagine per valutare la legislazione vigente** per quanto concerne la coltivazione degli OGM e il loro uso per scopi diversi dalla coltivazione: **Dir 2001/18/CE e Reg (CE) N° 1829/2003**. Lo scopo dell'indagine, meramente tecnico, è valutare se la normativa ha raggiunto l'obiettivo di proteggere la salute umana e animale, salvaguardare l'ambiente e l'interesse dei consumatori, garantendo allo stesso tempo il funzionamento del mercato comunitario. L'indagine sarà completata all'inizio del 2010.

Fonte: <http://gmregister.ghkint.com>

### NOTIZIE VARIE

Sono stati recentemente pubblicati i primi risultati del progetto FLABEL (**Food Labelling to Advance Better Education for Life**), finanziato dalla Commissione UE. L'obiettivo dell'indagine è capire se e come le informazioni nutrizionali presenti sulle etichette dei prodotti alimentari influenzano le abitudini e le scelte dei consumatori. In 28 Paesi (Stati membri + Turchia) sono stati esaminati oltre 37.000 prodotti, soprattutto quelli preferiti dai bambini (biscotti, cereali per la colazione, bibite gasate, ecc.). Le informazioni nutrizionali sono risultate presenti nella maggior parte delle etichette e in percentuale maggiore che in passato.

Fonte: [www.flabel.org](http://www.flabel.org)

### APPUNTAMENTI

**Conferenza EFFoST 2009**, 11-13 Novembre 2009, Budapest. La Conferenza, dal titolo "**Nuove sfide nella conservazione degli alimenti**", affronterà 3 argomenti principali: - trasformazione (tecnologie emergenti, implementazione dei processi tradizionali, controllo di processo); - sicurezza (patogeni emergenti, valutazione dei rischi, igiene nei processi di trasformazione, disponibilità e salubrità dell'acqua); - sostenibilità (processi e prodotti sostenibili).

Fonte: [www.fffostconference.com](http://www.fffostconference.com)