



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

Riso & Alimentazione



Newsletter
n.° 17

novembre
2009

SICUREZZA ALIMENTARE

Rapid Alert System

- In Romania segnalata la presenza di insetti (*Sitophilus oryzae*), in riso lungo proveniente dalla Bulgaria.
- In Svezia segnalata la presenza di riso Bt 63 (0,002%) in spaghetti di riso provenienti dalla Cina.
- In Finlandia segnalata la presenza di riso Bt 63 in spaghetti di riso provenienti dalla Cina, distribuiti dall'Olanda.

Fonte: *bollettino settimanale RASFF*

Al gruppo di esperti OGM di EFSA è stato chiesto dalla Commissione UE di valutare se, alla luce degli studi più recenti pubblicati sulle riviste scientifiche, debba essere riconsiderato il parere favorevole espresso nel 2007 in merito alla sicurezza ambientale dell'evento LLRice62. Nel 2009 Lu&Yang hanno infatti pubblicato gli esiti di una ricerca che ha analizzato le problematiche ambientali legate al potenziale flusso genico tra colture di riso GM e riso crudo. Dopo aver considerato questo ed altri autorevoli studi, EFSA ha ribadito le conclusioni già espresse. Non è infatti emersa nessuna novità scientifica che metta in discussione gli esiti della precedente analisi dei rischi ambientali, rilasciata a suo tempo anche tenendo conto del fatto che non è comunque prevista la coltivazione di LLRice62 nella UE.

Fonte: www.efsa.europa.eu

PRODOTTI BIO

Dal 30 novembre al 1° dicembre il Joint Research Centre (JRC) della Commissione europea organizza un workshop intitolato "Organic food authentication: challenge or utopia?" che si terrà a Geel, in Belgio. Il rapido sviluppo dell'agricoltura biologica e la sempre crescente domanda di prodotti biologici rappresentano una nuova sfida per il sistema internazionale di controllo e certificazione dei prodotti alimentari biologici. In questo contesto sarebbe importante sviluppare una strategia per poter garantire l'autenticità dei prodotti alimentari biologici, e non doversi limitare al semplice controllo della presenza o meno dei residui delle sostanze non consentite (es. pesticidi). Il workshop presenterà una panoramica dello stato dell'arte in tema di identificazione e gestione di comportamenti fraudolenti, metodi analitici disponibili, normativa e sistemi di certificazione.

Fonte: <http://irmm.jrc.ec.europa.eu/html/events/events/organic.htm>

OGM & BIOTECH

Un gruppo di ricercatori del Politecnico di Zurigo ha creato una **varietà di riso OGM più ricca di ferro** di quelle convenzionali. Gli studiosi hanno inserito nel genoma del riso due geni di origine vegetale, che consentono alla pianta di migliorare la sua capacità di assorbire ferro dal terreno e immagazzinarlo nella cariosside. Si tratta di un risultato molto interessante se si considera che il riso lavorato non contiene ferro a sufficienza per soddisfare il fabbisogno quotidiano, anche consumandone grandi quantità, ragione per cui l'OMS stima che nel mondo ci siano due miliardi di persone che si nutrono prevalentemente di riso e soffrono di mancanza di ferro. La sua carenza rende difficile smaltire le sostanze nocive dell'organismo e, a lungo andare, causa anemia.

Fonte: *Crop Biotech Update*



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

Riso & Alimentazione



Newsletter
n.° 17

novembre
2009

NORME & PROPOSTE LEGISLATIVE

Nella GU europea L 256 è stato pubblicato il **regolamento della Commissione (CE) No. 901/2009** relativo ad un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2010, 2011 e 2012 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale. I pesticidi saranno monitorati nei 30 prodotti alimentari, incluso il riso, che rappresentano i principali componenti della dieta nella Comunità. Nel triennio l'Italia dovrà raccogliere ed analizzare almeno 65 campioni di riso. I campioni prelevati e analizzati devono comprendere almeno dieci campioni di alimenti per l'infanzia e un campione, se disponibile, di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica, che rifletta la quota di mercato dei prodotti biologici in ciascuno Stato membro.

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

RICERCA & SPERIMENTAZIONE

In India è stata selezionata una varietà ibrida di riso con chicchi che "cuociono" con il semplice ammollo in acqua per circa un'ora. L'obiettivo dei ricercatori del CRRRI (Central Rice Research Institute) di Orissa è contribuire a combattere la malnutrizione, soprattutto infantile, con un prodotto facile da preparare e distribuire. L'idea è nata considerando che nel N-E dell'India già viene coltivato il "soft rice", una tipologia di riso poco produttiva, utilizzata in ricette tradizionali preparate aggiungendo condimenti vari ai chicchi lasciati a bagno in acqua per una notte. L'ibrido ottenuto, cui è stato dato il nome Aghunibora, unisce le caratteristiche merceologiche del soft rice alle migliori potenzialità produttive di altre varietà di riso.

Fonte: www.southasiamail.com/news.php?id=44350

Ricercatori di Texas AgriLife Research hanno identificato 17 biomarcatori nella pianta di riso, utili per monitorare il suo metabolismo in modo rapido e analizzando un vasto numero di campioni, al fine di poter diagnosticare le esigenze fisiologiche della coltura. Poiché i vegetali non possono cambiare la loro ubicazione quando l'ambiente in cui si trovano diventa poco ospitale (es. troppo caldo o troppo secco o troppo umido), una migliore comprensione delle modalità con cui la pianta si adatta alle variazioni ambientali potrebbe fornire indicazioni utili per selezionare varietà capaci di adattarsi anche alle situazioni più estreme. Applicando una tecnica chiamata **screening dei metaboliti**, lo studio mira a comprendere le interazioni tra i diversi processi metabolici e ad utilizzare tale conoscenza nel lavoro di breeding per ottenere piante con una maggior resa produttiva.

Fonte: <http://agnews.tamu.edu/showstory.php?id=1502>

APPUNTAMENTI

"Agricoltura e cibi biologici in un'epoca di cambiamenti climatici, perdita di biodiversità e crisi alimentare globale", 2° Congresso europeo sul biologico, 1 dicembre 2009, Bruxelles. Il congresso offrirà l'opportunità di discutere il contributo che le produzioni biologiche possono dare per affrontare le sfide alimentari del 21° secolo e intende presentare proposte per modificare la politica EU, non solo agricola, per consentire al comparto agricolo comunitario di affrontare con successo le sfide future.

Fonte: www.organic-congress-ifoameu.org