

L'INIZIATIVA Il prodotto sarà venduto nei mercati e negli agriturismi con la Lega del Filo d'Oro

Campagna Amica, torna la pasta della bontà

E' scattata la seconda edizione dell'operazione Pasta della Bontà, un'iniziativa di raccolta fondi a sostegno delle attività della Lega del Filo d'Oro, l'Associazione che da quasi 50 anni assiste in tutta Italia i sordo ciechi e i pluriminorati psicosensoriali. "Questa iniziativa di solidarietà - spiega il direttore di Fondazione Campagna Amica Toni De Amicis - è realmente rappresentativa dell'elevato contenuto etico che ha l'acquisto di prodotti dell'agricoltura italiana nei mercati, nelle botteghe e nei punti vendita di Campagna Amica dove sono offerti senza intermediazioni solo prodotti al 100 per cento italiani ad elevato valore economico, ambientale e sociale in un difficile momento di crisi. Conciliare l'interesse delle imprese agricole nazionali con quello dei cittadini è un profilo distintivo della Coldiretti che vuol essere un

punto di riferimento per la società italiana e testimoniare concretamente che esistono strade diverse per generare benessere e coesione



a beneficio di tutta la collettività". L'operazione Pasta della Bontà sarà presente per tutto il mese di dicembre in 100 Punti Campagna Amica di Coldiretti. I mercati aderenti ospiteranno un gazebo della Lega del Filo d'Oro in cui verrà distribuita una confezione di Pasta

della Bontà composta da tre pacchi da 500 grammi di pasta, di grano duro 100% italiano, in un pratico shopper, a fronte di una donazione minima. Insieme al kit sarà distribuito un mini-ricettario con le nuove ricette di Renzo Arbore, Marisa Laurito e Teresa Mannino. Novità di quest'anno l'adesione all'iniziativa degli Agriturismi Terra Nostra. "Con l'iniziativa Pasta della Bontà - spiega Rossano Bartoli Segretario Generale della Lega del Filo d'Oro - e grazie alla collaborazione di Coldiretti, saremo presenti per il secondo anno consecutivo con una campagna di raccolta fondi su tutto il territorio nazionale; un modo concreto per sensibilizzare il grande pubblico e far conoscere loro le nostre attività di assistenza, cura e riabilitazione di bambini, giovani e adulti sordociechi e pluriminorati psicosensoriali".

Fai, nuovo accordo per gli hamburger di Piemontese

Dopo la carne di Chianina negli hamburger arriva anche quella di Piemontese. Ha avuto un successo oltre le previsioni l'iniziativa innovativa, presentata al Forum Internazionale dell'Agricoltura promosso dalla Coldiretti a Cernobbio, che ha visto la distribuzione di 50.000 panini giornalieri con hamburger di carne Chianina negli oltre 400 ristoranti di Mc Donalds, tanto che le scorte sono finite con una settimana di anticipo. Un riscontro che ha avuto come conseguenza pratica un ampliamento dell'accordo, da 300 a 400 capi di vitelloni di razza Piemontese, siglato da Filiera Agricola Italiana Spa, con l'Inalca del Gruppo Cremonini, fornitore delle carni di Mc Donalds. Tutto lascia dunque prevedere che dopo "Gran Chianina" anche questa seconda iniziativa "Gran Piemontese" un nuovo panino con 100% carne Piemontese avrà un grande successo presso i consumatori. La fornitura è stata assicurata da Coalvi, il Consorzio di Tutela della razza Piemontese, grazie ad un rapporto diretto tra allevatore e trasformatore con l'obiettivo di valorizzare i territori d'origine e il lavoro degli allevatori che con metodi tradizionali, rispettosi dell'ambiente e del benessere animale continuano, nonostante la crisi dei consumi, a conservare le razze autoctone del nostro paese, e dall'altro, il consumatore, che riconosce concretamente la qualità distintiva.

AMBIENTE Ok del CdM al provvedimento contro l'inquinamento dei campi

Varato il decreto per la terra dei fuochi

Il decreto legge sull'emergenza della terra dei fuochi rappresenta un atto importante per fronteggiare il fenomeno dello smaltimento illegale dei rifiuti che inquinano i terreni e recepisce molte istanze del mondo agricolo per la tutela delle campagne, dell'ambiente e dei consumatori. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare positivamente il provvedimento approvato dal Consiglio dei Ministri che prevede una serie di misure per contrastare i gravissimi danni causati al territorio, a partire da un inasprimento delle sanzioni. Incisivo è il coordinamento delle attività, sia procedurali, tra Procura della Repubblica e Ministero dell'Ambiente, che di ricerca scientifica, con

il coinvolgimento degli enti competenti. Resta, tuttavia, necessario spostare l'attenzione su tutto il territorio, anche con destinazione diversa da quella agricola, perché l'inquinamento delle acque e dell'atmosfera non può rimanere confinato al solo perimetro delle aree coltivate: probabilmente occorre mettere sotto controllo proprio la serie degli effetti provocati dall'inquinamento di aree extra agricole come cave e altre aree abbandonate. Si tratta, d'altra parte, di mettere a punto un programma finanziario per gli interventi che possa fare riferimento anche ai fondi che raccolgono i proventi dei beni confiscati alle mafie.

al workshop evidenziando come nel 2050 la popolazione mondiale raggiungerà i 9 miliardi di persone e, quindi, la grande sfida sarà quella, per l'agricoltura, di garantire cibo sicuro e in quantità sufficiente per tutti, aumentando la produzione di alimenti nel rispetto dell'ambiente e garantendo un reddito equo alle imprese agricole.

Ue, è l'anno delle aziende familiari

"Le aziende agricole a conduzione familiare sono le fondamentali su cui è stata costruita la Politica agricola comune europea". Lo ha detto il commissario europeo all'agricoltura Dacian Cioloș, per l'avvio dell'Anno internazionale della Nazioni Unite 2014, dedicato alle aziende agricole a conduzione familiare.

Notizie in breve

STAMPA ESTERA

Usa, ancora stallo sulla farm bill

Prosegue lo stallo sulla farm bill, la legge agricola statunitense bloccata al Congresso. A fare il punto della situazione è un articolo apparso sul quotidiano americano The Kansas City Star.

AMBIENTE

Il futuro è il "mangiare geografico"

La Camera di Commercio di Udine ha dedicato uno spazio importante all'alimentazione. Coldiretti è intervenuta



IL PUNTO COLDIRETTI

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Registrato presso il Tribunale Civile di Roma, Sezione per la Stampa e l'Informazione al n. 367/2008 del Registro della Stampa. Direttore Responsabile: Paolo Falcioni

Al via la "Battaglia di Natale" promossa da Coldiretti per smascherare il finto made in Italy In 10mila al Brennero per difendere campi e lavoro

Le importazioni di prodotti spacciati per tricolori stanno facendo chiudere stalle e aziende

Da mercoledì 4 dicembre dalle ore 9 circa diecimila allevatori e coltivatori della Coldiretti provenienti da tutte le Regioni, anche con i loro trattori presiederanno il valico del Brennero nell'ambito della mobilitazione "La battaglia di Natale: scegli l'Italia" per difendere l'economia e il lavoro dalle importazioni di bassa qualità che varcano le frontiere per essere spacciate come italiane. Il campo base è all'area di parcheggio "Brennero" al km 1 dell'autostrada del Brennero - direzione sud (Austria-Italia). Autobotti, camion



frigo, container saranno verificati dagli agricoltori e dagli allevatori per smascherare il "finto Made in Italy" diretto sulle tavole in vista del Natale, all'insaputa dei consumatori per la mancanza di una normativa chiara sull'obbligo di indicare l'origine degli alimenti. Attraverso il valico Brennero

giungono in Italia miliardi di litri di latte, cagliate e polveri ma anche milioni di cosce di maiale per fare i prosciutti, conserve di pomodoro, succhi di frutta concentrati e altri prodotti che, come dimostra il dos-

sier elaborato dalla Coldiretti per l'occasione, stanno provocando la chiusura delle stalle e delle aziende agricole con la perdita di migliaia di posti di lavoro. Il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo guiderà il presidio che si svolgerà in stretta collaborazione con le forze dell'ordine presenti in

frontiera. In collegamento diretto con il Brennero nel centro della Food Valley italiana a Reggio Emilia, con corteo dalle ore 10.30 e conclusione in Piazza S. Prospero, migliaia di allevatori manifesteranno per salvare il vero prosciutto italiano assunto a simbolo della difesa del Made in Italy nei confronti delle imitazioni provenienti dall'estero. "L'agroalimentare italiano - sottolinea il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo - è una realtà da primato per qualità e sicurezza alimentare, messo a rischio da una concorrenza sleale di prodotti provenienti dall'estero che, passate le frontiere, diventano magicamente italiani, facendo chiudere le nostre stalle e le nostre aziende con la perdita di decine di migliaia di posti di lavoro, non lo possiamo accettare".

ECONOMIA

Moncalvo: "Bene stop Imu, ora stabilizzare l'esenzione"

"L'esenzione per quest'anno anche della seconda rata dell'Imu per i fabbricati rurali e per i terreni agricoli degli imprenditori agricoli professionali è una scelta strategica per il Paese

che è ora necessario stabilizzare per il prossimo anno". E' quanto afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nell'esprimere apprezzamento per il provvedimento approvato nel consiglio dei Ministri "sotto la spinta decisiva del Ministro delle Politiche Agricole Nunzia De Girolamo che si è dimostrato coerente con gli impegni assunti nel patto per l'agricoltura sottoscritto davanti ai 15mila agricoltori presenti all'Assemblea della Coldiretti lo scorso luglio". "E' stato riconosciuto il ruolo dell'agricoltura italiana ma soprattutto quello dei coltivatori diretti e Imprenditori agricoli professionali che vivono e lavorano nei campi e - sottolinea Moncalvo - contribuiscono in misura determinata alla salvaguardia e gestione del territorio a beneficio dell'intera collettività. Ci auguriamo che questo principio venga rafforzato ed esteso a tutti gli interventi di politica agricola nazionale e - conclude Moncalvo - a quelli applicativi della riforma comunitaria".



ECONOMIA La nuova ondata di maltempo ha causato gravi problemi sul territorio

Ancora pioggia e neve, danni alle colture

Campagne sott'acqua con aziende allagate, raccolti distrutti, alberi divelti, serre scoperciate e strade interpoderali interrotte per effetto delle precipitazioni violente e del vento forte che ha colpito duramente l'agricoltura. E' quanto emerge dal primo monitoraggio della Coldiretti sugli effetti del maltempo, con neve e pioggia che hanno colpito il territorio nazionale. La situazione è preoccupante con interi raccolti di ortaggi invernali come cavoli, verze, cicorie e broccoli che sono andati perduti ma si registrano anche danni a strutture aziendali, in particolare serre e tetti di magazzini nelle regioni colpite. La stessa circolazione nelle campagne è bloccata con strade interpoderali che sono state chiuse e

in alcune zone si consiglia di evitare di passare in trattori e strade di campagna invase dalle acque. Siamo di fronte agli effetti della tropicalizzazione del clima che comporta una maggiore frequenza di bombe d'acqua improvvise che in Italia si abbattano su un ambiente fragile dove l'82 per cento dei Comuni è a rischio frane ed alluvione in parte del proprio territorio. Il maltempo si è abbattuto peraltro sulle Regioni a maggior rischio idrogeologico come la Calabria e la Basilicata dove il 100 per cento dei Comuni ha parte dei territori a rischio per frane ed alluvioni mentre la percentuale scende al 92 per cento in Campania, al 78 per cento in Puglia e al 70 per cento in Sicilia.

ECONOMIA Il progetto lanciato dai Consorzi Agrari d'Italia, Tonello eletto nuovo presidente

Cai, nasce una filiera mangimistica no Ogm

Una filiera mangimistica italiana e no Ogm per le imprese agricole e zootecniche che puntano sulle produzioni di qualità. E' il nuovo progetto lanciato da Cai, Consorzi Agrari d'Italia, che ha appena eletto Mauro Tonello, vicepresidente nazionale della Coldiretti e presidente della Coldiretti Emilia Romagna, alla guida di un sistema che vanta 23 Consorzi associati, 1.300 punti vendita sul territorio ed una platea di 300.000 aziende agricole di riferimento. "Il progetto rappresenta un'accelerazione nell'adeguamento di Cai verso le nuove esigenze del paese e del mondo produttivo - spiega il neopresidente -. Intendiamo



razionalizzare e mettere in rete i mangimifici e i sementifici oggi esistenti, con il proposito di costruire una filiera capace di gestire svariati milioni di quintali di prodotto". Il tutto

con lo sguardo alla nuova Politica agricola comune. "La riforma della Pac prevede anche incentivi per la coltivazione di prodotti proteici - sottolinea il presidente del Cai - e la rete dei Consorzi agrari può rappresentare un aiuto e

un'opportunità rispetto a questa esigenza, valorizzando l'esperienza maturata nel corso degli anni e gli impianti oggi a disposizione". Ma una filiera di mangime italiano e no Ogm toglierebbe anche molti alibi rispetto alla mancanza di prodotti alternativi alla soia, accompagnando quelle aziende che imboccano la strada delle produzioni di altissima qualità. Entro fine

anno verrà predisposta una bozza articolata del progetto che verrà presentata al Ministero. Il proposito è cercare di accelerare i tempi per essere pronti alla partenza della nuova Pac.

QUALITÀ

Prosciutto Parma Dop, cambia il disciplinare

Con il regolamento di esecuzione (UE) n.1208/2013 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 28/11/2013, la Commissione ha ufficialmente adottato alcune modifiche del disciplinare del Prosciutto di Parma Dop. La prima modifica riguarda i parametri di umidità e di sale che caratterizzano il prodotto. Se in generale la norma è stata semplificata per facilitarne l'applicazione, la modifica sostanziale riguarda la diminuzione dei limiti minimo e massimo del valore medio del parametro del sale: il limite massimo è stato ridotto da

6,9 per cento a 6,2 per cento mentre il limite minimo da 4,5 per cento a 4,2 per cento. Tale modifica - in linea con le indicazioni nutrizionali a 1 i dell'Organizzazione Mondiale della Sanità - comporta che il



valore medio di sale nel prodotto sia decisamente inferiore rispetto al passato. La seconda modifica riguarda l'etichettatura del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato. Le disposizioni specifiche previste nel testo sono state sostituite da una dicitura più generale non contenente prescrizioni tecniche. Anche la terza modifica è riferita alla veste grafica della confezione del Prosciutto di Parma affettato e preconfezionato. Per motivi di maggiore trasparenza commerciale, si prevede di inserire sotto la corona ducale la sigla del confezionatore-affettatore anziché quella del produttore. È necessario che, a fianco di questa indicazione, sia coerente indicare anche la sigla alfanumerica che identifica tale operatore all'interno del circuito tutelato della Dop «Prosciutto di Parma». Tali modifiche sono finalizzate a rendere obbligatorio l'inserimento sulla confezione del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato del nome del produttore o del confezionatore, iscritti al sistema di controllo della DOP e sottoposti a tutte le procedure di controllo e certificazione previste da tale sistema della Dop «Prosciutto di Parma».

ECONOMIA Il Commissario alla Sanità ha garantito provvedimenti contro il batterio Xylella

L'Ue annuncia misure contro il killer degli ulivi

L'Europa prenderà misure urgenti contro il batterio killer Xylella fastidiosa che ha già contaminato centinaia di migliaia di ulivi nel Salento e rappresenta una minaccia per l'Europa. Lo ha assicurato il commissario Ue alla sanità, Tonio Borg, rispondendo alla lettera inviata all'Esecutivo dal presidente della Commissione agricoltura del Parlamento europeo, Paolo De Castro e dall'eurodeputato Sergio Silvestris, in cui si chiedeva di sbloccare in tempi brevi fondi per gli interventi fitosanitari. "La Commissione - scrive Borg - sta valutando di prendere misure d'emergenza



contro la Xylella fastidiosa, per provare a debellarla, o almeno, per prevenire la sua diffusione all'interno dell'Unione. Nel rispetto degli impegni finanziari, la richiesta dell'Italia per ottenere dall'Ue il contributo finanziario per il controllo della salute delle piante dovrebbe essere accettata". Per questo, gli uffici del commissario Borg hanno richiesto un parere urgente all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) che raccoglierà informazioni sulle piante attaccate dalla Xylella fastidiosa, e le possibili misure per contrastarla. L'Efsa, formulerà anche un parere scientifico che includerà

una valutazione del rischio del parassita e dei suoi insetti vettori, e un ulteriore aiuto per l'identificazione di misure appropriate per controllare questo dannoso organismo. Soddisfazione per l'annuncio dell'intervento Ue è stata espressa dall'Unaprol, l'associazione dei produttori olivicoli. "L'occasione di un piano straordinario per contrastare la xilella fastidiosa può rappresentare un'opportunità per programmare un intervento straordinario di ristrutturazione in casi estremi o di rimessa a coltura degli stessi oliveti" ha sottolineato il presidente Massimo Gargano.

ECONOMIA La Commissione Ue ha deciso di fermare le importazioni ma lo stop non è valido per la prossima campagna

Agrumi sudafricani malati, varato il blocco ma non per il 2014

La Commissione Ue ha finalmente deciso di bloccare le importazioni di agrumi dal Sudafrica, a causa della presenza negli agrumeti di quel paese di una malattia delle piante, il Black spot (Guignardia citricarpa), non presente sul territorio dell'Unione Europea. Ma questa decisione si applica solo per la produzione 2012-2013, la cui campagna di commercializzazione è ormai esaurita, e non è quindi valida per il 2014. Non sono bastate le 36 partite di agrumi contaminati

provenienti dal Sudafrica, individuate tra luglio e novembre 2013, per far prendere alla Commissione un provvedimento più deciso per difendere gli agrumeti comunitari. In Italia vengono importati ogni anno oltre 43 milioni di chilogrammi di agrumi dal Sudafrica e la malattia può essere facilmente introdotta nelle zone indenni attraverso i frutti malati. Coldiretti insisterà con la Commissione perché le misure di blocco delle importazioni siano attivate anche nel 2014.



Requisiti generali per l'igiene, tra obblighi e opportunità

Per garantire un elevato livello di tutela della salute, gli operatori del settore alimentare sono tenuti al rispetto di requisiti igienici generali e specifici secondo il Regolamento n. 852/2004 (sono esclusi dall'applicazione i produttori che cedono piccoli quantitativi di prodotti primari al consumatore o ai dettaglianti locali, ossia una cessione "occasionale" di prodotti, che non esime però l'operatore dall'applicare le regole igieniche di base). I requisiti igienici specifici sono definiti da normative verticali, ossia peculiari per classi o categorie di prodotti (ad esempio requisiti microbiologici, programmi di campionamento, rispetto delle temperature specifiche etc). I requisiti igienici generali per le fasi post-produzione primaria sono invece quelli elencati nell'allegato II del regolamento CE n. 852/2004 e sono prescrizioni trasversali comuni a

tutti processi produttivi e di trasformazione, fondamentali per garantire l'igiene del processo. Nella stesura del piano di autocontrollo, anche questi procedimenti generali devono avere un sistema di registrazione per garantire che siano rispettati in ogni momento. Di seguito, sono riassunte alcune delle principali disposizioni - consultabili in maniera più estesa nell'allegato al regolamento - e questi requisiti, oltre ad essere un obbligo come definito dall'art.3, rappresentano anche un modo per l'operatore di poter semplificare le azioni di monitoraggio: tanto più sono precise e rispettate le prescrizioni generali, tanto più è semplice l'applicazione e il rispetto dell'autocontrollo e quindi la garanzia di un prodotto sicuro per il consumatore. Strutture. Le strutture che accolgono le catene produttive degli alimenti devono essere progettate per

una regolare manutenzione, evitare l'accumulo di sporcizia e consentire la protezione contro qualsiasi contaminazione degli alimenti. La loro costruzione deve essere tale da impedire qualsiasi pericolo per l'igiene del prodotto ed è fondamentale, dove necessario, un sistema di controllo della temperatura. In particolare, i pavimenti, le pareti e i soffitti e tutte le superfici devono essere in buone condizioni igieniche, facili da pulire e disinfettare, in materiale non tossico. Trasporto. Il trasporto degli alimenti deve avvenire in condizioni igieniche; i vani di carico devono essere puliti e i prodotti devono essere collocati e protetti per prevenire la contaminazione. Quando il trasporto riguarda diverse categorie di prodotti, è necessario separarli efficacemente. Anche nei locali di trasporto è necessario garantire il controllo della temperatura interna.