



In primo piano

PRODOTTI DI QUALITA'
Istat: Italia primo Paese europeo

Le altre news

SICUREZZA ALIMENTARE
Intossicazioni da metanolo in Repubblica Ceca

INIZIATIVE
MDC Marche: al via Metti in tavola la salute, corso al consumo critico

VENDEMMIA 2012
Tutti i controlli dell'ICQRF

PRODOTTI DI QUALITA'

ISTAT: Italia primo Paese europeo

L'Italia si conferma il primo Paese europeo per numero di riconoscimenti conseguiti: **239 i prodotti Dop, Igp e Stg** riconosciuti al 31 dicembre 2011 (20 in più rispetto al 2010). Di questi, 233 risultano attivi. La bella notizia arriva dall'**Istat** che ha presentato di dati sulle produzioni certificate nell'anno 2011.

I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono gli ortofrutticoli e cereali (94 prodotti), i formaggi (43), gli oli extravergine di oliva (42) e le preparazioni di carni (36). Le carni fresche e gli altri settori comprendono, rispettivamente, tre e 21 specialità.

Per quanto riguarda le Dop, nel 2011 il settore degli ortofrutticoli e cereali consegue sette nuovi riconoscimenti, tre sono attribuiti ai formaggi, due agli oli extravergine di oliva e uno ciascuno agli aceti diversi da quelli di vino, ai prodotti di panetteria e alle spezie. La Liquirizia di Calabria viene attribuita sia ai prodotti di panetteria sia alle spezie. Le Dop attive sono 145 (12 in più rispetto al 2010, +9%), quelle non attive quattro. **Al 31 dicembre 2011 le Igp** riconosciute (+7,3%) rispetto all'anno precedente, tre dei quali nel settore degli ortofrutticoli e cereali e altri tre relativi alle preparazioni di carni. I prodotti Igp attivi sono 86 (otto in più quelli non attivi sono due.



I produttori (-0,4% rispetto al 2010) sono più numerosi nei settori dei formaggi (31.116), degli oli extravergine di oliva (20.278) e degli ortofrutticoli e cereali (16.621). I trasformatori (+4% rispetto al 2010) sono più numerosi nei settori degli oli extravergine (1.855), dei formaggi (1.663) e degli ortofrutticoli e cereali (1.092).

Nel sistema di certificazione, gli operatori fuoriusciti (9.080) superano i nuovi entrati (8.641). Tra i titolari di queste aziende prevale la componente maschile: infatti, il 79,9% dei produttori e l'85,3% dei trasformatori sono uomini. **L'Istat sottolinea come il tasso di rinnovamento sia piuttosto sostenuto:** i nuovi ingressi si registrano prevalentemente nei settori degli oli extravergine di oliva, degli ortofrutticoli e cereali e dei formaggi. Nel settore dei formaggi, tra i produttori si registra il doppio delle cessazioni (2.601) rispetto alle nuove certificazioni (1.285); questo andamento influisce sull'intero settore dei prodotti di qualità, che registra complessivamente un saldo negativo di 439 unità tra nuovi operatori e operatori fuoriusciti dal sistema di certifi-

Il commento del Ministro Catania

"I dati diffusi oggi dall'Istat ci rammentano ancora una volta lo straordinario valore delle eccellenze dell'agroalimentare italiano. Il mantenimento del primo posto in Europa con 244 prodotti di qualità registrati, tra Dop, Igp e Stg, ci rende pieni di orgoglio e offre l'occasione per riflettere sulle opportunità che il settore primario può offrire



all'intero sistema produttivo italiano. Essere il Paese con il maggior numero di riconoscimenti vuol dire riuscire a far emergere, in ogni località, i prodotti migliori, dimostrando il forte radicamento del produttore sul territorio. Nel caso specifico parliamo di un settore con un giro di affari di circa 10 miliardi di euro e che conta su circa 85 mila

operatori certificati, gran parte dei quali - circa il 90% del totale - svolge esclusivamente l'attività di produzione".

"Le differenze geografiche, che in Italia sono molto marcate - ha aggiunto Catania - vengono esaltate dalle eccellenze prodotte: Nord e Sud risultano così più vicini e le distanze sembrano accorciarsi. L'Istituto di statistica attribuisce, infatti, al Nord il ruolo storico di leader nelle denominazioni di qualità, ma conferma il progressivo rafforzamento dei prodotti di qualità nel Mezzogiorno. Si tratta di segnali di crescita incoraggianti, che testimoniano come il tessuto agroalimentare possa davvero rivestire un ruolo centrale nel rilancio di alcune zone storicamente svantaggiate. Bisogna continuare su questa strada, tutelando le produzioni e il lavoro degli agricoltori e proseguendo con efficaci interventi di contrasto alle contraffazioni agroalimentari e tenendo alta la guardia sul fenomeno dell'"italian sounding".

Il commento di MDC

I prodotti a qualità certificata offrono maggiori garanzie al consumatore sia in tema di sicurezza che di qualità e rappresentano inoltre un territorio, quello delle regioni e delle microaree vocate, dell'Italia. Per questo è importante pubblicare lavori che ne esaltino l'esistenza. Come **MDC** ci impegniamo a educare il consumatore sul versante della sicurezza alimentare, della qualità, del territorio e del biologico. A tal fine da oggi parte **"Metti in tavola la salute"** un corso di formazione al

Nell'ambito del progetto "Conoscere il biologico nelle Marche" Azione 3.2.1 - Stabilizzazione dei gruppi di acquisto Solidale delle Marche con il patrocinio

Organizzano
Il corso di formazione al consumo critico

gasper gruppo di acquisto solidale piceno
ASSOCIAZIONE RESS MARCHE Rete di imprese, artigiani e iniziative della Marche

Comune di Ascoli Piceno
municipalità di base
gruppo di acquisto solidale
Assessorato alle Politiche Sociali



Metti in tavola la salute

Oggi si acquista bio

Quali sono i criteri di scelta dei prodotti che consumiamo tutti i giorni e che scegliamo per noi e i nostri figli?

Che cosa fa sì che un prodotto sia sano e di buona qualità?

Cosa è importante conoscere sulle farine, la pasta e il pane? O su cereali e legumi? O ancora su carni e formaggi? ...

Quali sono le aziende che hanno prodotti di qualità nel nostro territorio e come è possibile fare acquisti direttamente da esse?

Questi e altri interrogativi sono alla base di questa serie di incontri sul consumo critico.

In ogni incontro ci sarà una parte dedicata alla cucina e/o alla degustazione dei prodotti che verranno presentati.

- 1. MARTEDÌ 18 SETTEMBRE** ore 20.30
Cereali e Legumi.
Casa Albergo Ferrucci - ingresso da Via B. Tucci 3
ASCOLI PICENO
- 2. LUNEDÌ 24 SETTEMBRE** ore 20.30
Il pesce dell'Adriatico.
Ristorante chalet Fish (villaggio di pescatori)
lungo mare di Gargano 6
ROTTAMARE
- 3. MARTEDÌ 2 OTTOBRE** ore 20.30
Le farine, il pane e la pasta.
Casa Albergo Ferrucci - ingresso da Via B. Tucci 3
ASCOLI PICENO
- 4. MARTEDÌ 9 OTTOBRE** ore 20.30
Frutta e ortaggi.
S.O.S. missionario Via Anagni, 1190
SAN SEVERO DEL TRONTO
- 5. MARTEDÌ 16 OTTOBRE** ore 20.30
Carni e salumi.
Casa Albergo Ferrucci - ingresso da Via B. Tucci 3
ASCOLI PICENO
- 6. MARTEDÌ 23 OTTOBRE** ore 20.30
Il vino.
Casa Albergo Ferrucci - ingresso da Via B. Tucci 3
ASCOLI PICENO
- 7. MARTEDÌ 30 OTTOBRE** ore 20.30
Latte e formaggi.
Casa Albergo Ferrucci - ingresso da Via B. Tucci 3
ASCOLI PICENO
- 8. MARTEDÌ 6 NOVEMBRE** ore 20.30
Il miele.
Casa Albergo Ferrucci - ingresso da Via B. Tucci 3
ASCOLI PICENO
- 9. MARTEDÌ 13 NOVEMBRE** ore 20.30
L'olio e le olive.
Casa Albergo Ferrucci - ingresso da Via B. Tucci 3
ASCOLI PICENO
- 10. martedì 20 novembre** ore 20.30
Agricoltura biologica, nutracoutica
e gruppi d'acquisto solidale
Casa Albergo Ferrucci
ingresso da Via B. Tucci 3
ASCOLI PICENO

Gli incontri n° 4-5-6-7-8 saranno realizzati con il contributo della regione Marche nell'ambito del progetto Rees "Conoscere il biologico nelle Marche"

Gruppi di Acquisti Solidale
Conoscere il biologico nelle Marche
Per prenotare la partecipazione e chiedere informazioni:
gaspargas@libero.it | Annibale Marini 3398439291 | Maria Silvia Santanchè 3929221585

In collaborazione con il progetto del Movimento Difesa del Cittadino MDC Marche "Il consumatore e gli acquisti alimentari" iniziativa della regione Marche a vantaggio dei consumatori, finanziata dal ministero dello sviluppo economico

In collaborazione con
le Aziende di Ascoli Piceno
Acil Terra
Associazione Produttori Agricoli

Con la partecipazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione S.I.A.N. Dip. di prevenzione Area Vasta 5
S.I.A.N.

consumo critico realizzato da Gasper e **l'Associazione Rees Marche** e di cui **MDC Marche** è partner. Oggi si parte con i cereali e martedì prossimo farò un intervento sul consumo del pesce. Ma tanti altri saranno i prodotti protagonisti del percorso formativo.

A cura di Silvia Biasotto



LE ALTRE NEWS

INIZIATIVE

MDC Marche: al via Metti in tavola la salute, corso al consumo critico

Fino alla fine di novembre si svolgerà un vero e proprio **“Corso di formazione al consumo critico”**, articolato in **10 appuntamenti** dislocati sul territorio Piceno. Ogni incontro sarà dedicato alla conoscenza di una categoria di prodotti, non solo sul piano culturale, grazie alle relazioni di esperti, ma anche attraverso la loro degustazione. Tutti gli incontri si terranno a partire dalle 20.30.

L'iniziativa, promossa dalla **Regione Marche**, è coordinata a livello regionale dalla **Rete dell'Economia Solidale Marchigiana**, attraverso la collaborazione, di volta in volta, con le realtà presenti sul territorio. In questo caso, l'organizzazione ha visto coinvolto il locale **Gruppo di Acquisto Solidale “Gasper”**, il **Comune di Ascoli Piceno**, il **Movimento Difesa del Cittadino**, le **ACLI** e il **Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della Asur Area vasta n. 5 di Ascoli Piceno**.

“I prodotti che noi scegliamo ogni giorno possono avere un notevole impatto sull'ambiente in cui viviamo e sulla salute nostra e dei nostri figli, oltre che sull'economia del nostro territorio – dichiara **Annibale Marini del gas Gasper** – Oggi abbiamo gli strumenti per conoscere le problematiche connesse ad ogni specifica tipologia di prodotti e per fare scelte critiche e consapevoli. Il Gruppo d'Acquisto Solidale è uno di questi strumenti di cambiamento per promuovere dal basso un'economia solidale sul nostro territorio”.

A cura di Silvia Biasotto

SICUREZZA ALIMENTARE

Intossicazioni da metanolo in Repubblica Ceca

Non bere bevande alcoliche di cui non si conosce l'origine, la provenienza e non etichettate astenersi dal distillare in proprio bevande alcoliche e non aggiungere a bevande qualunque tipo di prodotto commerciale per uso industriale/domestico contenente "alcoli". Così il Ministero della Salute si rivolge ai cittadini italiani "a scopo precauzionale" a seguito dell'emergenza da intossicazioni da metanolo in Repubblica Ceca. In Italia è morta una donna a Gela.

Il Ministero ha però sottolineato come la consumatrice "aveva PERSONALMENTE prodotto un cocktail di sostanze contenente anche alcol metilico (metanolo). Si tratta di un fatto del tutto isolato. Al momento non risultano in Italia prodotti alimentari in commercio contenenti metanolo".

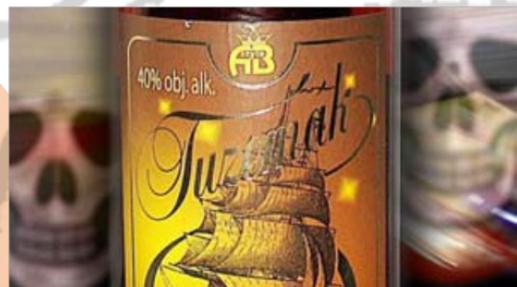
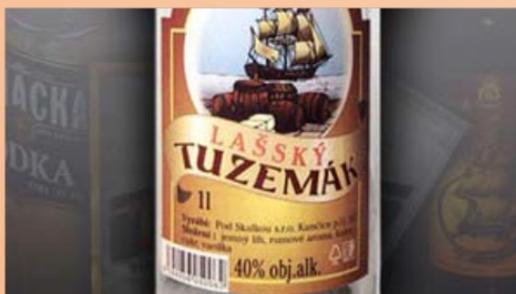
Lo scandalo riguarda quindi la Repubblica Ceca dove si sono verificati dei casi di intossicazione da metanolo, aggiunto fraudolentemente in bevande superalcoliche (vodka e rum), che hanno provocato diversi decessi ed ospedalizzazioni di consumatori. Allo stato attuale sono in corso le indagini da parte delle Autorità ceche. Le informazioni saranno trasmesse attraverso il sistema rapido di allerta comunitario.

Il Ministero della salute a scopo precauzionale ha provveduto ad informare gli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome e il Comando dei Carabinieri della Salute (Nas).

A cura di Silvia Biasotto

Alcune delle foto dei prodotti incriminati

Fonte: Ministero della Salute



VENDEMMIA 2012

Tutti i controlli dell'ICQRF



"Le operazioni di controllo effettuate nel corso della presente vendemmia da parte dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF), risultano particolarmente preziose in questo momento per l'intero settore vitivinicolo. L'attività di prevenzione e contrasto delle frodi durante le operazioni di prima trasformazione delle uve e di tutela delle produzioni vinicole di qualità resta un compito molto impegnativo perché richiede attenzione costante ed impegno continuo per difendere un settore così importante per il comparto agroalimentare del nostro Paese".

Così il **Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Mario Catania**, ha commentato i risultati delle ultime operazioni, realizzate in tutto il territorio nazionale, dagli ispettori dell'ICQRF nell'ambito dei controlli relativi alla campagna vendemmiale 2012, che hanno portato a una serie di ingenti sequestri.

Fra l'altro:

- l'ufficio di Cagliari, su disposizione del Sostituto Procuratore della Repubblica di Cagliari, a prosieguo di una indagine in corso, ha sottoposto a sequestro penale 320.000 litri circa di vino a IGP Isola dei Nuraghi, per

un valore stimato in circa 1.800.000 euro, prodotto a partire da vitigni non autorizzati né raccomandati per la Sardegna, contrariamente a quanto previsto dal rispettivo disciplinare di produzione;

- l'ufficio di Palermo ha sequestrato 30.000 litri di succo di uve ottenuto presumibilmente a partire da uve da tavola e 285 kg di acido tartarico, detenuto senza la necessaria documentazione di cantina;

- l'ufficio di Ancona e l'ufficio di Conegliano hanno sequestrato complessivamente circa 90.000 litri di vino rosso e bianco per detenzione non giustificata dalla documentazione ufficiale di cantina.

I controlli dell'Ispettorato continueranno su tutto il territorio nazionale e lungo l'intero periodo vendemmiale al fine di contrastare fenomeni di sleale concorrenza e prevenire avvenimenti fraudolenti a danno dei consumatori.

Fonte: Mipaaf

