

POLITICA AGRICOLA COMUNE

L'Europa batte cassa anche all'Italia

BRUXELLES. Costa caro ai singoli stati membri non rispettare completamente le regole di gestione della politica agricola comune (Pac). La Commissione europea ha deciso infatti di recuperare a 15 stati europei - tra cui l'Italia - 528,5 milioni di euro. La quota che Roma dovrà rimborsare alle casse comunitarie per ritardi nei pagamenti e lacune nei controlli, soprattutto nel settore dell'olio d'oliva, è di 167,7 milioni di euro, per interventi che spaziano dal 2003 al 2007. Di fatto Bruxelles recupera i fondi deducendoli progressivamente dai versamenti agricoli ai singoli paesi.

I 27 partner europei sono responsabili del modo in cui spendono i fondi comunitari e nel

settore dell'agricoltura ogni pagamento viene passato alla lente di ingrandimento. Nel caso delle verifiche attuali, Bruxelles ha chiesto il rimborso di una parte delle spese versate, oltre che all'Italia, a Danimarca, Estonia, Finlandia, Spagna, Francia, Regno Unito, Grecia, Irlanda, Lettonia, Olanda, Cipro, Portogallo, Slovenia e Svezia. E questo, a causa «di procedure di controllo inadeguate o di non rispetto delle regole Ue in materia di spese agricole». La commissaria europea all'agricoltura Mariann Fischer Boel commentando la decisione ha sottolineato: «I soldi dei contribuenti sono in gioco ed è nostro dovere assicurare loro un buon utilizzo dei fondi».



MARIANN FISCHER BOEL

I MERCATI SICILIANI

Le quotazioni del 13 dicembre

AGRUMI. Molto calmo il mercato degli agrumi. Ancora lenta la domanda delle tarocco «nocellare» mentre si riscontra un eccesso di offerta delle «navelina» provenienti dall'estero. Nulla di nuovo da segnalare per quanto riguarda il mercato dei limoni che mantiene il suo andamento costante. Ecco le quotazioni in euro per merce inclusa Iva al kg: arance «navelina» intorno 0,20; tarocco «nocellare» 0,30/0,40, tarocco «comune» 0,30/0,35; Limoni «primofiore» lungo la costa jonica 0,35/0,40; id. della costa di tramontana intorno a 0,35/0,40; id. Siracusa, Avola e Noto 0,50/0,55.

FRUTTA SECCA. Catania. Calmo il comparto delle mandorle. Fermo il mercato del pistacchio. Ecco le quotazioni in euro compresa Iva al kg; mandorle sgusciate massa 4,10; id. sgusciate scelte 4,20; id. gemelli 3,80/4,00; id. Avola correnti 4,00; id. merce pugliese su Bari 3,80/3,90. Mandorle in guscio

duro: Romana o corrente 0,70/0,80; mandorle in guscio tenero: ferragnes, tuono e similari 1,00/1,05. Nocciolate 1,10/1,20; Pistacchio puro brontese: sgusciato 21,00/22,00 tignosella 8,00/8,50.

CEREALI. Catania. In flessione il mercato dei grani duri e dei cereali minori. Ecco le quotazioni in euro al chilo per merce franco mulino oltre Iva: grano duro siciliano nuovo raccolto secondo qualità 0,200/0,210; avena 0,270 granone yellow silos Catania 0,180; farina di soia di lavorazione nazionale con il 50% di proteine su Ravenna 0,300; id. silos Catania 0,335; carrube frantumate 0,240; orzo estero 0,190; polpa di bietola cubettata di provenienza nazionale 0,265; favino inglese 0,310; pisello proteico 0,245.

FR. MA.
mercati@lasicilia.it

Le carni siciliane? Sicure al 100%

Il recente caso dei suini irlandesi alla diossina ripropone il problema dei controlli

GIORGIO PETTA

PALERMO. Scoppia il caso della carne suina irlandese alla diossina e si ripropone con forza il tema della qualità e della sicurezza alimentare. In Sicilia - al di là delle ipotesi e delle probabilità - un caso analogo non sarebbe comunque accaduto, come ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura Giovanni La Via. E questo perché qualità e sicurezza alimentare sono due obiettivi che la Regione Siciliana persegue dal 2001. Quando, a dicembre di quell'anno, fu istituito, ai sensi della L. R. 88/1982, il CoRfilCarni, il Consorzio di Ricerca Filiera Carni - con sede presso il Dipartimento di Morfologia, Biochimica, Fisiologia e Produzioni Animali della Facoltà di Veterinaria dell'Università degli Studi di Messina - unendo le esperienze di enti pubblici e privati tra cui l'Assessorato regionale all'Agricoltura, l'Università di Messina, le Province di Catania, Messina e Ragusa, il Consorzio dei produttori Carne Sotto Stelle di Enna, la Società cooperativa agricola S. Giorgio di Gangi (Palermo).

Nel mirino dell'iniziativa il consumatore, destinatario di un'informazione chiara e trasparente per quanto riguarda la carne che ha sul piatto, certificata e prodotta in Sicilia. Insomma, una filiera controllata e certificata dall'allevamento al punto vendita, interamente visibile e rintracciabile grazie a strumenti tecnologici di comunicazione. È in quest'ottica che l'Assessorato all'Agricoltura, insieme con il CoRfilCarni, ha messo a punto nel triennio 2004-2006 un sistema di tracciabilità sperimentato nel contesto siciliano su 280 aziende e 8.000 vitelli fino al punto vendita anche attraverso un sistema di rintracciabilità del Dna. Con il risultato che la tracciabilità, dall'animale alla fettina, è certificata con disciplinare di etichettatura facoltativa e accompagnata da ulteriori informazioni relative alle analisi di laboratorio sulla qualità nutrizionale e commerciale nonché alle caratteristiche igienico-sanitarie delle stesse carni.

Il sistema, nel frattempo, è stato ulteriormente perfezionato. Al punto che si parla di tracciabilità etica, visto che, grazie a totem informativi, è possibile scegliere e conoscere le carni con le loro ca-



IL PRESIDENTE DEL CORFILCARNI, VINCENZO CHIOFALO, CON L'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA, GIOVANNI LA VIA

ratteristiche e la loro provenienza in ambito regionale già prima di acquistarle mentre è possibile con il videofonino, se dispone del lettore di codici a barre, conoscere via internet e per immagine tutte le informazioni sulle «Carni di Sicilia» e certificate dal Gruppo di Controllo e Certificazione del Consorzio di Ricerca Filiera Carni. Compresa la localizzazione dell'azienda, la certificazione, il ricettario.

Il 26 giugno 2006, con Decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali del 21 giugno 2006 n. 64534, il

Gruppo Controllo e Certificazione (GCC) del CoRfilCarni è stato iscritto nell'elenco degli Organismi di Controllo per le denominazioni di origine protette (DOP), le indicazioni geografiche protette (IGP) e le attestazioni di specificità (STG) e per l'Etichettatura Facoltativa delle carni bovine (Regolamento CE 1760/00 e delle carni avicole ai sensi dell'articolo 14, comma 7 della legge 21 dicembre 1999, n. 526. Il GCC del CoRfilCarni, inoltre, con delibera SINCERT del 18 dicembre 2007 ha ottenuto l'accredimento per la certificazione di prodotti

ai sensi della Norma UNI CEI EN 45011. Nel dicembre 2006 si registra l'accredimento SINAL del Laboratorio specializzato per la ricerca e l'innovazione sulla filiera del CoRfilCarni secondo la Norma UNI EN ISO/IEC 17025 per 4 prove. L'anno dopo, con la pubblicazione della delibera del comitato di accreditamento del SINCERT, il GCC è dichiarato conforme ai requisiti della Norma UNI CEI EN 45011:1999 Ed.1999, mentre il Laboratorio ottiene l'estensione dell'accredimento SINAL secondo la Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 a 12 prove.

Il programma, a di là dei riconoscimenti, va avanti e il 28 aprile di quest'anno, nell'ambito del progetto «Embriocarne» sui trapianti di ormoni promosso dall'Assessorato per rilanciare la zootecnica siciliana, nasce «Joseph», il primo vitello da carne di razza «Limousine». A settembre, lo annuncia l'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via, al «MEATing 2008» di Roma, viene macellato sulle Madonie il primo vitello con marchio unico «Carni di Sicilia», che raggruppa dieci consorzi di produttori siciliani.

IL CONSORZIO CARNI DI SICILIA

Occorre rinforzare la filiera

L'organizzazione e il rafforzamento della filiera carni in Sicilia rappresenta una condizione necessaria per lo sviluppo economico del settore. È prioritario migliorare l'efficienza del sistema zootecnico da carne in termini di miglioramento genetico, sistemi di allevamento, tracciabilità e rintracciabilità, comunicazione verso i consumatori e gli operatori della filiera, promozione del prodotto. In quest'ottica, a gennaio 2007, i dieci Consorzi di produttori presenti sul territorio regionale si sono costituiti in un unico soggetto giuridico, il «Consorzio Carni di Sicilia».

I consorzi associati sono: «Allevatori Monti Iblei» (Vizzini), «Tutela della Carne Bovina delle Madonie e dei Nebrodi» (Gangi), «Agricola Montibleicarni» (Ragusa), «Carni di Qualità Val D'Anapo» (Canicattini Bagni), «Castelcarni Cac-

ciamo» (Cacciamo), «Produttori Carni dei Monti Sicani» (Prizzi), «Tutela Suino Nero dei Nebrodi» (Tortorici), «Carni Barocche» (Ragusa), «Tutela della Bovina Cinisara» (Cinisi) e «Carni dei Contini» (Modica).

Il Consorzio Carni di Sicilia si propone come obiettivi: la creazione di un marchio e la promozione delle carni siciliane, oltre ad azioni volte al miglioramento della produzione.

Il consumatore è garantito mediante sistemi di certificazione di prodotto e gestione della tracciabilità, secondo quanto previsto dal disciplinare di etichettatura facoltativa delle carni bovine, redatto ai sensi del regolamento comunitario n. 760 del 2000 e approvato con decreto ministeriale n. 14863 del 5 settembre del 2007.

La corretta applicazione del disciplina-

re è garantita dal Corfilcarni dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, riconosciuto come Organismo di controllo del ministero.

Il primo settembre scorso il sistema di etichettatura facoltativa delle carni bovine siciliane è stato avviato. Ad oggi il prodotto «Carni Bovine Siciliane» certificate è presente sul mercato, in 31 punti vendita convenzionati che hanno aderito al disciplinare di produzione e si sono impegnati a rispettare le regole dettate dal disciplinare stesso. Il consorzio invita i consumatori ad orientare i loro acquisti verso prodotti di origine siciliana. In particolare nel settore delle carni la Sicilia ha dato dimostrazione di essere indenne da fenomeni quali la «diossina».

MARCO MOCCIARO

Presidente Consorzio «Carni di Sicilia»

IL CONSORZIO DI RICERCA FILIERA CARNI

Qualità e tracciabilità

Il Consorzio di ricerca Filiera carni (CoRfilCarni) è il centro di ricerca applicata dell'Assessorato Agricoltura della Regione Siciliana con sede presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Messina. Nasce nel 2001 nel momento della crisi della mucca pazzo, allo scopo di salvaguardare e valorizzare le carni siciliane. Affronta da subito la crisi della carne con un progetto razionale e concreto finalizzato all'applicazione dei nuovi regolamenti comunitari e soprattutto a convincere tutti gli operatori a fare sistema, partendo dal forcone fino alla forchetta. La svolta è data con il progetto «Qualità e tracciabilità delle carni bovine siciliane» che nel periodo 2002-2006 coinvolge la filiera intera con 290 aziende, 8.000 vitelli, 190 punti vendita insieme a stabilimenti di macellazione

e lavorazione delle carni e l'industria mangimistica.

Il Consorzio è oggi organismo di controllo e di certificazione del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali per le produzioni a marchio di qualità, ma anche a favore della filiera delle carni siciliane con l'etichettatura facoltativa oggi tanto richiesta dal consumatore che vuole sapere e dunque potere scegliere quali carni acquistare. Il tutto in sintonia con le istituzioni regionali rispondendo alla richiesta di una struttura regionale di certificazione fortemente voluta anche dai consorzi dei produttori siciliani. Oggi la promozione delle produzioni tipiche e dunque dalle carni ai salumi alle altre filiere dell'agroalimentare siciliano non dimentichiamo quella del pescato, della mangimistica di tutti coloro che par-

tecipano dai campi alla tavola, necessità della tracciabilità e della certificazione per identificare in maniera precisa e chiara il processo produttivo, oggi è possibile grazie anche al riconoscimento ottenuto dalla Regione Siciliana con l'Assessorato Agricoltura e foreste che con il CoRfilCarni quale ente accreditato dal Sincert può certificare i prodotti.

Oggi il CoRfilcarni ha messo a punto un sistema di tracciabilità innovativo con il telefonino che utilizza un codice riportato sulle etichette dei prodotti controllati e certificati che ti guida dentro l'azienda e ti fa conoscere i prodotti la loro composizione nutrizionale ed anche le ricette fino a dialogare con l'azienda o con il CoRfilCarni.

PROF. VINCENZO CHIOFALO

Presidente Consorzio di Ricerca Filiera Carni

IL LIBRO

Come risparmiare ritrovando le vecchie abitudini

LEONARDO LODATO

Si intitola «Adesso», ed è una guida che Paolo Massobrio, l'autore de «Il Golosario», fondatore del movimento di consumatori Papillon e critico gastronomico, dedica a «come risparmiare tra le mura domestiche». E non c'è momento migliore per addentrarsi tra le pagine di questa vera e propria guida in grado di offrire consigli utili per mangiare bene guardando anche al portafoglio. In mezzo, i consigli su come preparare il pane e la birra in casa. «Con questo libro - dice Massobrio - vogliamo riportare il gusto nelle case, raccontare che c'è un ordine secondo cui alimentarsi, ma anche un ordine per rendere accogliente la propria casa».

«Adesso», 365 giorni da vivere con gusto (Comunica Edizioni, euro 23,50) è un libro concepito innanzitutto con belle immagini dove ogni giorno vengono pubblicate «pillole» conoscitive per stare nella propria casa. Un vero e proprio scrigno di curiosità e segreti che ruotano intorno alla cucina, ma anche all'orto, al vivere insieme e al giocare e che ricorda, con i suoi consigli, la saggezza di quando la vita familiare era vissuta con ritmi meno frenetici di oggi.

Nel volume, suddiviso in dodici mesi, trovano quindi spazio i trucchi di economia domestica e i giochi per i bambini di Donata Carmo Ferrari, i consigli sull'arredamento a seconda delle stagioni di Claudia Ferraresi, le leggende sugli alimenti per i bambini di Paola Gula. E poi, alcune pillole su come allevare un cane scritte da Andrea Voltolini, notizie in tema di orto, giardinaggio e piante d'appartamento di Maurizio Lega, segreti e pratici consigli per preparare il pane in casa secondo Fausto Rivola e per le birre fai da te di Davide Tessaro.

«Adesso - dice ancora Massobrio - non vuole essere un canto del passato, ma un libro che trattiene i valori che rimangono per sempre. Uno di questi è il posto a tavola, reso vivo dalla stagionalità dei prodotti e, perché no, dall'orto da ambientare anche sul balcone. È paradossale - prosegue - ma in un momento di crisi si può scoprire la ricchezza delle cose semplici, il gusto che è per tutti, l'essenzialità di un rapporto con la campagna intorno».