

informabio

TECNICA, ALIMENTAZIONE, AMBIENTE E BENESSERE

ANNO 18 • N 61
DICEMBRE 2017

Via Miliani 7 - 40132 Bologna - Tel. 051.6199753 - fax 051.6177103 - info@bioagricoop.it - www.bioagricoop.it - Redazione: Via dei Macabraccia 8 - 40033 Casalecchio di Reno (Bo) Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art. 1, comma 1, DCB BO - Reg. Trib. BO n. 6521 del 16/01/1996 - Direttore responsabile: Riccardo Cozzo - Proprietà: Bioagricoop srl - Bologna - Edizione: Grandi e Grandi - Stampa: Tipolitografia FG - Savignano sul Panaro - Modena - Costo a copia 0,55

Apertura nuova sede regionale Lazio

Segnaliamo che a partire da dicembre 2017 è attiva la nuova sede Bioagricert del Lazio a Viterbo, Via della Sapienza n. 3. Il Referente Regionale è il Dottore Agronomo Donato Ferrucci.

Nuovo tariffario prodotti biologici

Si comunica che Bioagricert ha approvato un nuovo tariffario per il settore biologico. Il tariffario è disponibile, dietro richiesta di preventivo, inviando una mail a info@bioagricert.org

PROROGA delle DEROGHE per l'introduzione di pollastrelle cd "semi-bio" e per l'utilizzo di mangimi proteici non bio per i suini e gli avicoli

Si informa che il COP (Comitato Agricoltura Biologica presso la Commissione UE) ha recentemente approvato un regolamento che proroga di un anno (fino al 31 dicembre 2018) due importanti deroghe la cui scadenza era fissata al 31 dicembre di quest'anno:

- Deroga relativa all'introduzione in azienda di pollastrelle cosiddette "semi-bio" (art. 42 b del Reg. (CE) n. 889/2008).
- Deroga per l'utilizzo del 5% di mangimi proteici non biologici per i suini e gli avicoli (art. 43, 2° comma, del Reg. (CE) n. 889/2008).

Si attende la pubblicazione del provvedimento sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Etichettatura prodotti e sostanze per uso enologico contrassegnati da asterisco di cui all'allegato VIII bis Reg. (CE) n. 889/08

DG PQAI - PQAI 01 - Prot. Uscita N.0074998 del 16/10/2017

Si fa riferimento alla nota n. 119171/2 dell'11 settembre 2017 con la quale l'Unione Italiana Vini ha chiesto al MiPAAF - PQAI di riesaminare la nota MIPAAF n. 29104 del 23 luglio 2013 al fine di armonizzare l'etichettatura dei prodotti di cui in oggetto.

A tal proposito si precisa che con la suddetta nota del 23 luglio, PQAI ha inteso individuare un iter procedurale che consentisse agli organismi di controllo di certificare i prodotti in oggetto come: "ottenuti da materie prime biologiche", in attuazione dell'art. 29 quater, par. 3 del reg. (CE) n. 889/08.

Ferme restando le disposizioni della richiamata nota del 23 luglio 2013, nulla osta che i prodotti dell'allegato VIII bis del reg. (CE) n. 889/08 contrassegnati da asterisco siano certificati ed etichettati come "biologici" se conformi alla legislazione dell'Unione Europea e nazionale vigente per i prodotti trasformati biologici.

Nelle pratiche enologiche gli operatori, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 29 quater, par. 3 del reg. (CE) n. 889/08, dovranno preferire, se disponibili sul mercato, i suddetti prodotti certificati come: "ottenuti da materie prime biologiche" o "biologici".

Nel caso dei prodotti certificati come "biologici" l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dagli articoli 23, 24 e 25 del Regolamento (CE) n. 834/07, nonché dalla normativa nazionale specifica per l'etichettatura dei prodotti biologici.

Al fine di verificare la disponibilità dei suddetti prodotti, gli operatori si attengono alla procedura descritta nell'allegato al DM vino biologico n. 15992 del 12 luglio 2012.

L'Ufficio PQAI si farà carico di segnalare le eventuali irregolarità alla Commissione UE e agli altri Stati Membri, sia attraverso il sistema OFIS (Organic Farming Information System), sia presentando i casi segnalati al COP (Committee on Organic Production).

Certificazione BIO SUISSE - richiesta rinnovo

Ricordiamo agli operatori certificati BIO SUISSE che è necessario compilare il modulo M_77 per la richiesta di rinnovo della certificazione BIO SUISSE per l'anno 2018, da inviare all'indirizzo mail irene.rimondi@bioagricert.org entro e non oltre il 31/01/2018, data utile per la pianificazione della visita ispettiva annuale. Se il modulo non sarà compilato e inviato entro il 31/01/2018 la certificazione non potrà essere rinnovata o potrebbe subire gravi ritardi.

Ricordiamo, inoltre, tutte le aziende:

- Che a prescindere dalla scadenza della certificazione BIO SUISSE, come dalle nuove disposizioni BIO SUISSE inviate tramite newsletter del 15/12/2015 (disponibile anche sul sito www.bioagricert.org), è richiesto un controllo ispettivo annuale per la continuità della certificazione.
- Di ottemperare alle eventuali condizioni prescritte da BIO SUISSE per ottenere il rinnovo della certificazione e di mettere a disposizione, durante la visita del tecnico ispettore, tutta la documentazione richiesta. L'ispettore ne valuterà la conformità e la invierà a BIO SUISSE insieme alla check-list compilata.
- Che qualora la documentazione non fosse completa e conforme, ICB non rilascerà il rinnovo della certificazione.

Qualora l'azienda non fosse interessata al rinnovo della certificazione BIO SUISSE, deve inviare una comunicazione di rinuncia, tramite mail, fax (051/564294) oppure tramite posta all'indirizzo Via dei Macabracchia 8, 40033 Casalecchio di Reno (BO).

Indicazione in etichetta stabilimento di produzione

Il Con DECRETO LEGISLATIVO n. 145 del 15/09/2017, GU n. 235 del 07/10/2017, vigente al 22/10/2017 si disciplina l'indicazione obbligatoria in etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge del 12 agosto 2016, n. 170 – Legge di delegazione europea 2015 (17G00158).

Precisazioni utilizzo Stevia rebaudiana

DG PQAI - PQAI 01 - Prot. Uscita N.0072593 del 06/10/2017

Con la presente nota si dà seguito ad alcune richieste di chiarimento da parte degli Organismi di Controllo in merito alla nota n. 59246 del 4 agosto 2017 (allegato), relativa alla possibilità di commercializzare e certificare la Stevia rebaudiana biologica.

I suddetti chiarimenti riguardano essenzialmente la possibilità di utilizzare la Stevia rebaudiana, (pianta intera o parti di essa) come alimento o ingrediente alimentare.

A tal proposito si precisa che la Stevia rebaudiana (pianta intera o parti di essa), può essere esclusivamente utilizzata come ingrediente per tè, infusioni di frutti e tisane da consumare tal quali.

La pianta di Stevia rebaudiana, le foglie fresche e secche della stessa, nonché tè, infusioni di frutti e tisane da consumare tal quali, in cui sia presente come ingrediente la Stevia rebaudiana, possono essere certificati come biologici.

Qualsiasi altro uso della Stevia rebaudiana in campo alimentare non è consentito, in quanto non in linea con la vigente normativa UE.

Per quanto riguarda l'uso della Stevia rebaudiana come dolcificante, esso è consentito solo nella forma di "glucoside steviolico (E960)" per i prodotti convenzionali. Tale additivo infatti non rientra nella lista degli additivi consentiti per le produzioni biologiche di cui all'allegato VIII del reg. (CE) n. 889/08.

In relazione all'uso di Stevia rebaudiana come aromatizzante, ad oggi non risulta alcun aroma a base di Stevia rebaudiana nell'elenco degli aromi e materiali di base utilizzabili per gli alimenti di cui al Reg. (CE) n. 1334/2008.

Nuovo regolamento UE per ridurre l'acrilammide negli alimenti

È stato pubblicato il nuovo Regolamento 2017/2158 dell'Unione Europea che punta a ridurre l'esposizione dei consumatori al pericolo della acrilammide negli alimenti e sarà applicato dagli Stati membri a partire dal 11/04/2018. L'acrilammide è una sostanza chimica che si forma naturalmente quando si friggono, si cuociono o si arrostitiscono alimenti ricchi di carboidrati a temperature superiori ai 120°C. Gli alimenti in cui si è rilevata la presenza di acrilammide sono le patatine fritte, pane, biscotti, barrette ai cereali, cracker, fette biscottate, cornetti, cereali da colazione, caffè. La preoccupazione principale si riferisce al potenziale cancerogeno e genotossico (che danneggia i geni e il DNA) dell'acrilammide. L'EFSA negli anni passati ha concluso che tutti i gruppi della popolazione sono potenzialmente esposti al rischio e pertanto esiste una reale preoccupazione per gli affetti cancerogeni. Questo nuovo regolamento fornisce misure pratiche per ridurre l'incidenza di acrilammide e livelli di confronto tra i prodotti alimentari in modo che gli operatori del settore alimentare possono valutare l'efficacia delle loro azioni per prevenire l'acrilammide.

Per contenere l'acrilammide negli alimenti è possibile utilizzare il Preventase (trattamento enzimatico) approvato anche negli alimenti biologici, come da nota Mipaaf DG PQAI - PQAI 01 - Prot. Uscita N.0037454 del 10/05/2017.

Funzione del Preventase.

L'acrilammide è una **sostanza chimica che si forma naturalmente negli alimenti amidacei durante la cottura ad alte temperature** come frittura, cottura al forno e alla griglia e anche durante i processi di trasformazione industriale a oltre 120° C e bassa umidità. Il principale processo chimico che causa ciò è noto come "reazione di Maillard" ed è la stessa reazione che rende i cibi abbrustoliti e anche più gustosi. L'acrilammide si forma a partire da alcuni zuccheri e da un aminoacido (soprattutto un aminoacido chiamato "asparagina") che sono presenti naturalmente in molti alimenti. L'acrilammide **si trova in alimenti come patatine, patate fritte a bastoncino, pane, biscotti e caffè**. Fu scoperto per la prima volta negli alimenti nel 2002, ma è probabile che vi sia stato presente sin da quando è stata inventata la cottura. L'acrilammide risulta anche da molti usi industriali non alimentari ed è presente nel fumo di tabacco.

Queste sono un po' le tappe principali a livello europeo di investigazione e legislazione.

2005. L'EFSA pubblica una dichiarazione sull'acrilammide negli alimenti che concorda con le principali conclusioni e raccomandazioni del comitato congiunto FAO / OMS di esperti delle Nazioni Unite sugli additivi alimentari (JECFA) in base alle quali i livelli di esposizione alimentare all'acrilammide possono essere indice di un allarme per la salute umana.

2008. L'EFSA ospita scienziati di tutto il mondo per discutere di acrilammide e tossicità in alimenti e nella dieta, e di tossicità nella dieta ed esposizione alimentare al suo XI colloquio scientifico vertente su: "Cancerogenicità dell'acrilammide" - Nuove evidenze in relazione all'esposizione alimentare".

2009-2012. L'EFSA pubblica quattro relazioni consecutive sull'acrilammide negli alimenti, in cui si fa un raffronto tra i dati presentati dal 2007 al 2010. Le relazioni non evidenziano alcuna differenza rilevante rispetto agli anni precedenti nei livelli di acrilammide per la maggior parte delle categorie di alimenti valutate. La relazione precedente, pubblicata nel 2011, include una valutazione dell'esposizione per stimare sia l'assunzione di acrilammide in diverse fasce di età sia le principali fonti di esposizione all'acrilammide nelle diete dei consumatori europei. Le stime dell'esposizione per i diversi gruppi di età risultano paragonabili a quelle riferite in passato per i Paesi europei.

2012. Alcune organizzazioni di quattro Stati membri dell'UE (Danimarca, Francia, Germania e Svezia) propongono all'EFSA di prendere in considerazione nuove scoperte scientifiche che indicano una possibile cancerogenicità dell'acrilammide.

2013. L'EFSA accetta una richiesta della Commissione europea di fornire un parere scientifico sui potenziali rischi per la salute umana derivanti dall'acrilammide presente negli alimenti. Gli esperti EFSA individuano centinaia di studi scientifici da esaminare ai fini della prima valutazione completa del rischio da acrilammide condotta dall'Autorità. Nell'ambito della valutazione completa del rischio, l'EFSA aggiorna anche la propria precedente valutazione dell'esposizione a livello europeo (effettuata nel 2011), sulla base di dati più aggiornati sui livelli di acrilammide negli alimenti.

2013. L'EFSA pubblica un bando rivolto agli operatori del settore alimentare e ad altre parti interessate per invitarli a presentare dati analitici aggiuntivi sui livelli di acrilammide rilevati negli alimenti e nelle bevande a partire dal 2010. L'Autorità si è consultata anche con le organizzazioni dei consumatori, le ONG e l'industria alimentare attraverso la sua piattaforma consultiva delle parti interessate per avere informazioni in merito a studi condotti di recente o ancora in corso sull'acrilammide negli alimenti.

2014. Con la collaborazione dei partner nazionali degli Stati membri, l'EFSA pubblica un'infografica sull'acrilammide per contribuire ad accrescere la consapevolezza del pubblico in merito all'argomento. L'infografica spiega come si forma l'acrilammide e in che alimenti, e riporta le raccomandazioni di base delle autorità nazionali per ridurre l'esposizione all'acrilammide tramite la dieta.

2014. L'EFSA completa in via provvisoria la sua valutazione completa del rischio e pubblicamente si consulta sulla sua bozza di parere scientifico. L'Autorità organizza un incontro di aggiornamento e verifica con le parti interessate per discutere dei commenti ricevuti durante la consultazione on-line.

2015. L'EFSA pubblica la sua prima valutazione completa del rischio da acrilammide negli alimenti, nella quale gli esperti concludono che la sostanza può aumentare il rischio di sviluppare il cancro nei consumatori per tutte le fasce d'età.

Dall'anteprima discussa in Commissione con il piano di monitoraggio a settembre 2016, **si arriverà all'emissione di un vero e proprio regolamento entro la fine del 2017**. Le nuove **linee guida prevederanno un limite di 150 ppb sui prodotti per infanzia**, rispetto all'attuale linea guida già in essere di 200 ppb. **Ciò, rende probabile che alcuni prodotti NON riusciranno ad essere conformi senza l'uso dell'enzima Asparaginasi.**

L'enzima Asparaginasi funziona degradando uno dei due precursori della reazione che portano alla formazione dell'acrilammide, l'asparagina, quindi è molto utilizzato dove sia necessario prevedere una mitigazione nel contenuto di Acrilammide. Esistono due fornitori di questo enzima, uno è DSM, l'altro è Novozyme.

Per l'impiego del Preventase in un alimento biologico si pone il problema della conformità al Reg. CE 834 relativamente all'esclusione di OGM, in quanto il Preventase è ottenuto mediante la tecnica del self-cloning. **Il Mipaaf si è espresso positivamente all'impiego del Preventase in un alimento biologico, ritenendo sufficiente la dichiarazione presentata ai fini della esclusione di OGM.** Il Preventase nei prodotti Bio è stato consentito in molti paesi dell'Unione Europea (tra cui Germania, Olanda).

I punti importanti del Preventase sono i seguenti:

1) Si tratta di un ausiliario tecnologico.

2) Vale la dichiarazione NON-OGM allegata; il prodotto è ottenuto da ceppi batterici ottenuti con tecnologia self-cloning, non da OGM.

3) Visto il tipo di prodotto va applicata la Dir. 2009/41/CE, All. Il parte A dove si dice chiaramente che il self-cloning NON è una tecnica di modifica genetica (GM). Questo dovrebbe essere già sufficiente a garantire la possibilità di utilizzo dell'enzima.

4) Non esiste sul mercato asparaginasia ottenuta in modo diverso (ci sono solo 2 produttori ed entrambi usano ceppi di *A. niger* ottenuti con self-cloning);

5) L'ausiliario tecnologico in questione è utilizzato per garantire la salute del consumatore, poiché serve per diminuire il livello di un contaminante per cui esistono già delle linee guida EU e che a breve sarà normato.

La qualifica dei fornitori

Quella dei prodotti biologici è una certificazione di filiera. Il sistema quindi prevede che **ogni operatore consegni al successivo o riceva dal precedente, lungo la filiera, un prodotto qualificato come biologico**. Questi lo prenderà in carico e si impegnerà a garantire il mantenimento del requisito ereditato. Sono elementi tracciati la conformità al metodo e l'origine delle materie impiegate.

Con qualifica dei fornitori si intendono tutte le attività volte a **garantire la conformità preventiva delle forniture** in ingresso. E' una fase di grande criticità e delicatezza che ha, in diversi casi, manifestato debolezze per mancanza di informazione da parte degli operatori coinvolti.

In tutto questo però esistono degli strumenti informativi che agevolano notevolmente l'attività di qualifica. Infatti, primo tra tutti, il sistema di certificazione dei prodotti biologici prevede che gli operatori siano iscritti in un albo pubblico in cui sono archiviati in formato elettronico i certificati relativi alla loro attività e posizione nel sistema di controllo (art. 29 Reg. (CE) N. 834/2007): il "Documento Giustificativo" (DG) e, qualora presente, il "Certificato di conformità" (CC) correlato. Il sito su cui sono archiviati i DG è **www.sinab.it** (area "Aziende Biologiche in Italia"), a libero accesso e consultazione.

La qualifica dei fornitori è come per ogni area, basata sul principio di valutazione del rischio, funzionale e correlato alla tipologia di fornitore e di fornitura.

Gli operatori biologici, tralasciando gli importatori, sono distinti in **produttori, preparatori**, o la combinazione di entrambi.

I produttori sono gli operatori del settore primario, aziende agricole per intendersi. I preparatori sono i trasformatori. La qualifica del fornitore dovrà quindi tenere presente:

- se le forniture sono in una filiera "a rischio", dove lo stato di rischiosità è data dalla correlazione tra tipologia di produzione (Olio extravergine di Oliva, cereali e proteaginose, pomodoro da industria e riso) e volumi transati verso un singolo operatore (Circolare Accredia n. 04/2017);
- se il fornitore è un preparatore o produttore.

Le regole per una corretta qualifica dei fornitori possono essere impostate come di seguito in dettaglio.

Per i produttori e preparatori:

- Verifica periodica on line dei certificati (DG e CC). Questi dovranno essere in corso di validità.
- Le referenze che si intende acquistare devono essere presenti nel CC (che oltretutto specifica la classificazione dei prodotti, biologici o conversione).
- In caso di acquisto di prodotti etichettati e destinati al consumatore finale l'acquisizione dell'autorizzazione alla stampa etichette rilasciata dall'OdC competente.

In aggiunta per i produttori:

- Acquisizione dei piani di produzione (PAP), la cui presentazione all'Organismo è obbligatoria entro il 31/Gennaio di ogni anno e sui cui sono riportate le colture effettuate e le produzioni stimate.
- Valutazione delle superfici che hanno terminato il periodo di conversione e pertanto utili ai fini del conferimento di materie certificate biologiche.
- Assegnazione di quantitativi che, in via di ragionevolezza tecnica, l'azienda potrà fornire avendo determinate superfici investite ad una specifica coltura.

In ulteriore aggiunta, si può prevedere inoltre:

- Attuazione di procedure di campionamento e analisi delle forniture proporzionali ai volumi ed alle criticità specifiche;
- Pianificazione, sempre secondo i criteri prima enunciati, di verifiche di parte seconda presso i fornitori.

Donato Ferrucci, Dottore Agronomo, libero professionista, responsabile Bioagricert Lazio
Alessandro Lombardi, Dottore Agronomo, Responsabile attività di controllo Bioagricert srl

Glifosato e OGM: l'alternativa è il bio

Il glifosato, l'erbicida più diffuso nel mondo continuerà ad essere usato per altri 5 anni all'interno dell'Unione europea. La proroga all'autorizzazione è stata votata dopo uno scontro in Commissione durato un anno, grazie al voto determinante della Germania che ha cambiato posizione facendo passare i sì. L'Italia è sempre rimasta ferma sulla posizione del no. Fra glifosato e OGM...l'alternativa è il bio!

Progetto PAD BIO

Si è conclusa la prima fase del nuovo progetto di Bioagricoop presentato dal Gruppo Operativo **PAD BIO**, cofinanziato dalla **Regione Emilia Romagna** nell'ambito dei fondi **PSR 2014-2020**, in collegamento con il **Partenariato Europeo per l'Innovazione**, dal titolo: **"Preparati ad alta diluizione per la difesa delle piante per sistemi agricoli a basso impatto ambientale"**.



I **risultati ottenuti** in questa prima fase del progetto sono stati **soddisfacenti** dal punto di vista della prevenzione e del controllo delle fisiopatie occorse nelle colture utilizzate come caso studio.

La sperimentazione è stata eseguita su una parcella di terreno messa a disposizione da ciascuna azienda facente parte del Gruppo Operativo PAD BIO, suddiviso a sua volta in 5 **sotto-parcelle diversamente trattate**:

- Controllo negativo (C neg.): nessun tipo di trattamento.
- Controllo positivo (C pos.): trattata con i prodotti normalmente utilizzati nell'azienda.
- Trattamenti omeopatici I (Om I).
- Trattamenti omeopatici II (Om II).
- Trattamenti con Macerato di Equiseto.

Al fine di analizzare l'effettiva efficienza dell'utilizzo dei Preparati ad Alta Diluizione sono stati effettuati rilievi periodici in ogni azienda durante l'intero ciclo di crescita delle colture fino al momento della raccolta, per verificare la presenza di eventuali fisiopatie, fitopatie, infezioni ed infestazioni.

Sul Frumento è stata riscontrata un'infezione da Ruggine (*Puccinia spp.*), la quale è stata contenuta probabilmente a seguito delle condizioni siccitose dell'annata, in particolare a seguito dei trattamenti omeopatici OM II ed Equiseto.

Confrontando la produzione ottenuta dalle varie sotto-parcelle, si è potuto constatare una **maggiore resa nella sotto-parcella trattata con il Macerato di Equiseto**, rafforzando l'idea di utilizzare prodotti a base di Equiseto come **rinvigorente** e come **fungicida naturale** per la difesa biologica di malattie crittogamiche.

Per quanto riguarda la **Vite** sono state riscontrate diverse fitopatie tra cui: *Peronospora* e *Mal dell'esca*. Sono stati anche rilevati sintomi relativi all'infestazione da *Erinosi* e fisiopatie dovute a danni da gelo.

Tramite l'utilizzo dei trattamenti omeopatici PAD e il trattamento eseguito con il macerato di equiseto è stato **indotto un netto contenimento del mal dell'esca** e i trattamenti omeopatici eseguiti nella parcella relativa all'OM I hanno avuto risultati totalmente paragonabili alla sotto-parcella trattata con i prodotti normalmente utilizzati dall'Azienda sull'infestazione di erinosi.

Relativamente alla coltura del **Pero** sono state riscontrate infezioni patologiche dovute alla *Maculatura bruna* (*Alternaria spp.*) e sono stati rilevati sintomi da infestazione di *Cidia o tignola del pero* (*Cydia molesta*), *Cecidomia fogliare del pero* (*Dasyneura pyri*), *Cocciniglia di San José* (*Quadraspidiotus perniciosus*) ed *Erinosi* (*Eryophis pyri*).

I **risultati** sono stati **particolarmente soddisfacenti riguardo l'effetto di contenimento del danno da Cydia Molesta su frutto**. Tale contenimento è stato indotto dai trattamenti omeopatici OM I e OM II previsti per la coltura del pero.

Sulle foglie è stato rilevato una lieve sintomatologia legata ad un'infezione da *Maculatura Bruna*, la quale, tuttavia, non si è diffusa sui frutti, non influenzando quindi la produzione.

La resa maggiore è stata ottenuta nelle sotto-parcelle trattate con il Macerato di Equiseto o con i trattamenti omeopatici OM I.

Sul **Ciliegio** sono state riscontrate infezioni da *Corineo* ed una intensa infestazione da afidi.

Nelle sotto-parcelle trattate con i PAD e l'equiseto la percentuale di piante infette da corineo è stata inferiore rispetto alla sotto-parcella che non prevedeva nessun tipo di trattamento; in particolare, **il trattamento OM I ha avuto un effetto di contenimento paragonabile a quello ottenuto nella sotto-parcella trattata con i prodotti tradizionalmente usati nell'Azienda**.

In generale, l'infestazione da afidi è stata diffusa, interessando dall'80 al 100% delle piante.

Per la coltura del **Pomodoro** sono state riscontrate malattie quali *Batteriosi* e *Marciume apicale*.

La percentuale di piante colpite da batteriosi nelle parcelle trattate con il trattamento omeopatico OM II e il macerato d'equiseto è paragonabile ai risultati ottenuti nelle parcelle trattate con i normali prodotti impiegati dall'azienda.

La produzione maggiore è stata ottenuta nella parcella del controllo positivo. Il trattamento OM I ha indotto un aumento di resa rispetto al controllo negativo, mentre le produzioni delle parcelle trattate i trattamenti OM II ed equiseto hanno avuto valori simili al controllo negativo.

Per quanto riguarda i rilievi fitopatologici svolti sul campo di **melanzana e lattuga**, non si è riscontrata alcuna malattia.

Al termine della prima fase del Progetto PAD BIO possiamo dire di essere **soddisfatti dei risultati ottenuti**, poiché, nonostante la rilevazione di fitopatie ed infestazioni da insetti, tali problematiche si sono presentate in percentuale molto bassa ed è stata verificata una efficiente azione preventiva dei PAD nella lotta alle avversità prese come riferimento per ogni singola coltura.

Nella seconda fase del progetto sono previste alcune migliorie legate alla variazione di principi attivi e della strutturazione dei campi di prova, per cercare di prevenire le fitopatie e le infestazioni rilevate durante il primo anno di prove e per andare incontro alle esigenze dei produttori.

Fiera BIOFACH Norimberga, 14-17 febbraio 2018

La fiera leader mondiale del settore biologico prevede **ancora più espositori e una maggiore diversità di prodotti.**

BIOFACH2018
into organic

Bioagricert vi aspetta al Padiglione 1 stand 417 e 519!

Ricordiamo che gli orari di apertura della Fiera sono:

- 14 – 16 febbraio 2018: 09:00 - 18:00
- 17 febbraio 2018: 09:00 - 17:00

I biglietti possono essere acquistati on line al seguente link: <https://www.biofach.de/en/visitors/tickets/ticketshop>

Il costo è di euro 38/giorno anziché 42/giorno e 50/4 giorni anziché 61/4 giorni per gli acquisti on line.

Dal 14 al 17 febbraio 2018, si riunirà a Norimberga un numero ancora maggiore di espositori rispetto al 2017 per mostrare tutte le sfaccettature del settore biologico - motivo per cui saranno aperti due padiglioni extra, 4A e 8.

Oltre alle tendenze attuali, BIOFACH, la fiera leader mondiale degli alimenti biologici, offrirà una panoramica sulla “prossima generazione dell’industria biologica” da cui il nome del **tema principale** della fiera: **“Next Generation”**. Tra gli altri aspetti, i **punti salienti del 2018 includeranno il BIOFACH Congress, il mondo dell’OLIO DI OLIVA, VEGAN, VINO e il Novelty Stand** (che si troverà, per la prima volta, nel padiglione 8) con i BIOFACH Best New Product Awards. Complessivamente, sono attesi oltre 2.950 espositori alla prossima edizione del duo BIOFACH e VIVANESS, con circa 250 di questi a VIVANESS, la sezione dedicata ai prodotti cosmetici biologici e naturali.

Danila Brunner, la direttrice esecutiva di BIOFACH e VIVANESS, **ha dichiarato: “Grazie all’aggiunta di due nuovi padiglioni (4A e 8) e quindi a un numero significativamente maggiore di espositori, i visitatori avranno l’opportunità di scoprire e sperimentare una gamma ancora più ampia e diversificata di prodotti biologici.** La fiera promette un ricco programma congressuale nonché una vastissima gamma di prodotti distribuiti in ben 10 padiglioni!”

Fiera VIVANESS Norimberga, 14-17 febbraio 2018

VIVANESS2018
into natural beauty

Il settore cosmetico si incontra alla fiera VIVANESS di Norimberga dal 14 al 17 febbraio 2018. Insieme a BIOFACH rappresenta il DUO internazionale dedicato all’alimentazione e al benessere biologici e naturali.

fiere La natura è sempre stata considerata una fonte di energia e il miglior fornitore di principi attivi per la cura olistica, la vitalità e la bellezza naturale della persona. **VIVANESS riunisce, in modo unico, il tradizionale con il moderno, i pionieri del settore con le nuove aziende.** È l’occasione perfetta per i produttori di cosmetici naturali e biologici per avviare nuove relazioni commerciali in un’atmosfera rilassata ma, allo stesso tempo, in un evento altamente qualificato.

Nel 2018 sarà inaugurata **una nuova area** all’interno del Padiglione VIVANESS – 7A: **“Let’s talk VIVANESS”**: un punto di incontro dei vari attori del settore per scambiare idee e instaurare nuove relazioni commerciali.

Anche nel 2018 sono previsti a VIVANESS 250 espositori.

Novità! BIOFACH THAILAND 2018

Segnaliamo una grandissima novità per il 2018! **BIOFACH va in Thailandia:** Bangkok, Thailand 12 – 15.7.2018
BIOFACH SUD-EST ASIA diventerà il **settimo membro della famiglia BIOFACH** quando aprirà le sue porte per la prima volta all’IMPACT Exhibition Center di Nonthaburi, Bangkok, **dal 12 al 15 luglio 2018.**

BIOFACH SOUTH
into organic EAST ASIA

Si svolgerà contemporaneamente al NATURAL EXPO SOUTH EAST ASIA, che mette in mostra prodotti naturali in procinto di ottenere la certificazione biologica. Entrambe le fiere sono organizzate e gestite da NürnbergMesse in collaborazione con il DIT (Dipartimento del commercio interno), un dipartimento del Ministero del commercio thailandese, e stanno sostituendo la Organic & Natural Expo, che è stata detenuta dal DIT in Bangkok negli ultimi sei anni. **NürnbergMesse si aspetta che l’evento inaugurale abbia circa 250 aziende espositrici e occupi circa 2.000 m2.** Sono previsti 45.000 fra visitatori professionali e consumatori finali.

Per informazioni contattare Laura Marchesi al numero +39 02 2851 0106 (int.111).

