

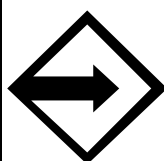


LA GAZZETTA DELL'AGRO ALIMENTARE E DEI MERCATI

Foglio della convenzione per la difesa
delle piccole aziende grossiste

NOTIZIARIO ASCOM

Unione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Milano



Notiziario

*per gli operatori all'ingrosso del
settore agro-alimentare e dei
mercati pubblici*

*redatto a cura del Comitato Provinciale del Commercio
Alimentare all'Ingrosso e con l'Estero dell'Unione C.T.S.
Corso Venezia 49 – 20121 Milano
Tel. 027750288.215 – fax. 027750253
e-mail: varie.guercilena@unione.milano.it
polo.ingrosso@unione.milano.it*

**LA GAZZETTA
DELL'AGRO ALIMENTARE
E DEI MERCATI**



Presidente: Simonpaolo Buongiardino
Direttore: Enzo Guercilena



SOMMARIO

SICUREZZA ALIMENTARE: TRACCIABILITA'

- Il 1° gennaio 2005 entrano in vigore i principi della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Da Bruxelles: rintracciabilità degli alimenti riunione di approfondimento
- Forum CCIAA di Milano: la rintracciabilità verso un sistema coordinato per la sicurezza del consumatore nell'Europa a 25 paesi

MERCATO – RAPPORTO AGRO ALIMENTARE

- Industria agroalimentare: difficoltà crescenti di esportare quel che resta del Made in Italy

BIOLOGICO

- Un modo diverso di intendere il rapporto con il cibo e con la natura

Assemblea Generale Eucolait 2004 – Praga 13/15 maggio.-

Olio di oliva: made in Italy al bivio.-

CONVEGNI E RICERCHE

- Automazione totale della stalla di bovine da latte

EVENTI: CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- 10 giorni di gran festa a Pollenzo per l'università di scienze gastronomiche e per la barca del vino
- Macfrut 2004 – Cesena 6/9 maggio 2004
- Cibus – Parma 6/10 maggio 2004

SICUREZZA ALIMENTARE: TRACCIABILITA'

Il 1° gennaio 2005 entrano in vigore i principi della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari

Incontro di aggiornamento alla Confcommercio con le associazioni del settore agroalimentare

Concordate strategie, tempi e iniziative per adottare sistemi idonei a mettere a disposizione delle autorità di controlli le informazioni previste dall'art. 18 del regolamento 178/2002

La Confcommercio ha indetto a Roma il 15 aprile scorso, una riunione di aggiornamento per i direttori delle federazioni e associazioni alimentari nazionali, con l'obiettivo di valutare e coordinare le iniziative per assistere le imprese nel passaggio ai nuovi adempimenti previsti, a far tempo dal 1° gennaio 2005, dal regolamento n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Presente il Dr. Enzo Guercilena direttore del Polo Ingrosso Agro-alimentare e del Comitato h-grosso agro-alimentare.

La riunione di Roma è risultata molto utile per valutare quanto e come predisporre, in termini di servizi e di comunicazioni alle imprese associate, per metterle in condizione di affrontare le scadenze ormai imminenti in condizioni di tranquillità e di efficienza.

L'articolo 18 del Regolamento 178/2002

Il legislatore comunitario ha predisposto un sistema generale per la rintracciabilità dei prodotti che allacci, sia per il settore dei mangimi che per quello alimentare, l'intera filiera produttiva, dalla produzione primaria al dettaglio del prodotto finito, onde poter procedere a ritiri mirati e precisi o fornire informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli, evitando così disagi più estesi e ingiustificati quando la sicurezza degli alimenti sia in pericolo.

L'articolo 18 del Regolamento 178/2002 introduce un sistema generalizzato di rintracciabilità dei prodotti, individuando nei singoli operatori di settore i suoi soggetti attivi.

L'articolo 18 impone a tutte le imprese coinvolte nella filiera, dai mangimi, ai generi alimentari, di istituire sistemi che consentano loro di individuare i propri fornitori di alimenti, mangimi e animali destinati al consumo umano, nonché coloro ai quali forniscono i propri prodotti.

Ogni soggetto attivo del sistema, dunque deve essere sempre in grado di individuare l'anello precedente e quello successivo della catena alimentare in cui svolge la sua attività.

Le informazioni così raccolte consentono di disegnare l'intero reticolo di relazioni economiche della filiera del singolo prodotto e di intervenire più facilmente in caso di pericolo.

In situazioni di emergenza o di rischio, gli interventi per con l'ausilio delle autorità, sono rimessi al mercato, imponendo ai singoli operatori del settore di attivarsi a cascata lungo la catena alimentare.

Se un operatore ritiene, o ha motivo di ritenere, che un alimento o un mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza, è obbligato a ritirarlo dal mercato, se ancora in suo possesso, o ad adoperarsi per ritirarlo, se già distribuito a un anello della catena successivo.

Ogni operatore, quindi, è obbligato ad attivare un sistema di allarme ascendente e discendente, a monte e a valle della catena alimentare in cui svolge la sua attività.

IN SINTESI:

La tracciabilità degli alimenti e dei mangimi il conteso legislativo dell'art. 18 del Reg. (CE) 178/2002

L'articolo 18 del Regolamento (CE) 178/2002 introduce un obbligo generale di assicurare la tracciabilità nell'intera filiera alimentare e mangimistica.

Tale obbligo varrà dal 1° gennaio 2005 fatte salve le normative in vigore in settori specifici, come quello del pesce, della carne bovina, degli OGM, ecc.

Definizione: la capacità di rintracciare e seguire gli alimenti, i mangimi e gli ingredienti attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione

Obiettivo: agevolare singoli ritiri mirati e/o fornire informazioni appropriate ai consumatori o ai funzionari preposti al controllo

Requisiti generali: gli operatori delle aziende del settore alimentare e mangimistico saranno in grado di identificare da chi e a ci un prodotto è stato fornito e di mettere a disposizione delle autorità tali informazioni

NOTA BENE: la normativa include la tracciabilità attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

Un certo livello di tracciabilità interna sembra essere un prerequisito per raggiungere una tracciabilità a livello di filiera alimentare.

La normativa non include però alcun requisiti per la tenuta di documenti che definiscano il modo in cui i lotti sono suddivisi e assemblati nell'azienda al fine di ottenere un particolare prodotto.

La decisione relativa alla tracciabilità interna rientra nella responsabilità dell'operatore dell'azienda

GLI IMPEGNI E LE SFIDE DI CONFCOMMERCIO, ASCOM E FEDERAZIONI

L'informazione degli operatori (a cura di Ascom e associazioni regionali e provinciali)

La predisposizione di guide applicative per gli operatori (a cura delle Federazioni e associazioni nazionali e regionali di categoria)

1. La formazione professionale per datori di lavoro e lavoratori sul territorio, con il coinvolgimento delle forze sociali del lavoro
2. Le strumentazioni informatiche
3. La certificazione delle procedure di controllo dei sistemi di rintracciabilità e la loro verifica periodica attraverso enti di certificazione, anche in accordo con altri soggetti della filiera alimentare
4. Le misure di sostegno pubbliche per iniziative aziendali volontarie, dirette a trasmettere le informazioni ai consumatori (non è possibile ottenere finanziamenti per obblighi imposti dalla legge)
5. Assicurazione contro i danni derivanti da un eventuale blocco delle merci (per non conformità del prodotto) o dall'obbligo di un loro rientro a causa di un allarme alimentare denunciato ufficialmente dagli organi di vigilanza.

**DIRETTAMENTE DA BRUXELLES:
RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI – RIUNIONE DI APPROFONDIMENTO DEL
COMITATO CONSULTIVO EUROPEO SUL REGOLAMENTO (EC) 178/2002.**

Sul tema importantissimo della rintracciabilità degli alimenti si è tenuta a Bruxelles, il 19 aprile 2004, una nuova riunione di aggiornamento e di approfondimento sul regolamento (EC) 178/2002 relativo ai problemi connessi alla tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Alla riunione, presieduta da P. Deboyser e dalla signora A. Nikolakopoulou, hanno partecipato funzionari della Commissione, della Direzione Generale Commercio, della DG Sanco, della DG AGRI e della DG ENLARG, oltre ai rappresentanti delle federazioni interessate, fra le quali la nostra ASSOCASEARI, alla "traceability".

La Commissione ha deciso di costituire un Comitato Consultivo della DG Sanco che si riunirà, dal maggio 2005, due volte all'anno. Gli esperti saranno chiamati dalle organizzazioni dell'UE che rappresentano la catena alimentare. La DG Sanco potrà istituire un Web-Site.

PIANO GESTIONE CRISI

Dopo le ultime osservazioni degli Stati membri, la commissione ha adottato il programma del piano gestione crisi che, modificato, verrà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale UE. E' stata svolta una relazione sugli sviluppi internazionali relativi al "traceability" degli Stati Uniti "legge sul "BIOTERRORISMO" (BAT) e relativo codice.

Il ruolo della Commissione UE è stato sollecitato nel corso delle discussioni a livello internazionale per limitare considerevolmente gli effetti extraterritoriali del BAT. Per quanto riguarda il codice, la definizione proposta indica chiaramente che le informazioni sul traceability sono generate principalmente a scopi di sicurezza alimentare.

DISCUSSIONE SUL TRACEABILITY

Come osservazione generale, la Commissione ha ricordato ai partecipanti che, anche se il traceability non è una nozione nuova nel ciclo alimentare, è comunque la prima volta che viene introdotto un obbligo generale per un sistema completo del traceability lungo tutta la catena dell'alimentazione e dell'alimento. Poiché il regolamento n. 178/2002 introduce soltanto i requisiti minimi generali, gli Stati membri hanno cominciato a interpretare i requisiti che conducono a una esigenza espressa dal Consiglio dell'EU, come dichiarato dalla maggior parte dei partecipanti alla riunione.

La discussione ha seguito le linee del documento di lavoro pubblicato dalla Commissione, con la discussione supplementare sugli articoli 17 e 19 del regolamento.

Sull'articolo 18 che dispone in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime, tutte le organizzazioni di trade/industry presenti alla riunione si sono espresse contro tale articolo 18 se dovesse contenere un obbligo per il traceability interno. Anche se è stato riconosciuto che un determinato livello del traceability interno sembrerebbe essere un requisito preliminare per realizzare un traceability del ciclo alimentare, la legislazione non include alcun requisito per quanto riguarda il collegamento all'interno dell'impresa fra i prodotti ricevuti e i prodotti usciti. EUROCOMMERCE ha evidenziato che la decisione al livello del traceability interno dovrebbe essere lasciata alla responsabilità dell'operatore. Per la Commissione, l'art. 18 non impone un obbligo per il traceability interno. Porrà, tuttavia, la domanda al comitato permanente e chiederà il parere dei servizi giuridici della Commissione.

Gli Stati membri possono comunque adottare misure più rigorose sul traceability, a condizione

che informino preventivamente la Commissione.

L'articolo 17 dispone che gli operatori accerteranno i requisiti di sicurezza dell'alimento relativi alle loro attività e verificheranno che tali richieste siano soddisfatte. Alcuni Stati membri hanno interpretato questa misura come un obbligo per i rivenditori di essere responsabili del controllo se l'etichetta di un'industria è corretta, compresa l'identificazione degli OGM. I rivenditori interpretano l'art.17 nel senso che ogni punto della catena deve essere responsabile soltanto del added-value/added-risk del prodotto e un chiarimento è stato chiesto su questo punto. I commercianti hanno fatto riferimento, per questo argomento, all'applicazione dei principi sulla sicurezza generale dei prodotti.

La Commissione si è rammaricata che non ci fosse un'interpretazione armonizzata dell'art.17 fra gli Stati membri. Non ha visto, tuttavia alcuna infrazione al regolamento generale degli alimenti nell'interpretare che gli obblighi dei rivenditori vadano ben oltre la semplice vendita dei prodotti. L'opinione del Comitato permanente sulla portata dell'obbligo generale di sicurezza dei prodotti potrebbe aiutare nel chiarire l'art.17.

L'articolo 19 prevede che se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e l'alimento non si rova più sotto il controllo immediato di tale operatore, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti.

Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute. L'art. 19 è stato trovato abbastanza chiaro per la maggior parte dei partecipanti e la Commissione ha concluso che non c'è l'esigenza di una guida di riferimento per l'interpretazione.

INIZIATIVE: La segreteria di EUROCOMMERCE propone di inviare una breve lettera alla Commissione per ricordare la nostra posizione su alcuni punti di grande importanza, quale il traceability interno, il tipo di dati da conservare, il periodo di conservazione dell'annotazione e di tempo per i dati da rendere disponibili. In generale, comunque, le osservazioni di Eurocommerce sono state bene accettate ed è quindi positivo il bilancio della partecipazione alla riunione.

Riportiamo integralmente gli articoli: 18 17 e 19.

Articolo 18 Rintracciabilità

È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità.

tà, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2.

Articolo 17 Obblighi

- 1) Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.*
- 2) Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.*
- 3) A tal fine essi organizzano un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.*
- 4) Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.*

Articolo 19 Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare

- 1) Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.*
- 2) Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.*
- 3) Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.*
- 4) Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.*

**FORUM CCIAA DI MILANO: “LA RINTRACCIABILITA’:
VERSO UN SISTEMA COORDINATO PER LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE
NELL’EUROPA A 25 PAESI “**

Promosso dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dalla Regione Lombardia, Assessorato Agricoltura, con il sostegno di Agriteam (Azienda speciale della Camera di Commercio Ind.Art. Agricoltura di Milano), si è tenuto il 23 aprile a Milano un importantissimo convegno sulla rintracciabilità, con l’obiettivo di creare un sistema coordinato per la sicurezza dei consumatori nell’Europa allargata a 25 Paesi.

Ha introdotto i lavori del mattino Viviana Beccalossi, vice-presidente e assessore all’Agricoltura della Regione Lombardia, che ha sottolineato l’importanza dell’argomento e l’attenzione con cui la regione Lombardia segue il problema sicurezza alimentare con una serie di iniziative in favore dei consumatori e delle imprese del settore agro-alimentare.

La sicurezza alimentare e la rintracciabilità degli alimenti, infatti, rappresentano ormai due “must” irrinunciabili per ogni intervento europeo relativo alla produzione agricola e industriale degli alimenti. A determinare la rilevanza strategica di questi temi è in primo luogo la tutela della salute e la domanda del consumatore, **sempre più esigente in fatto di sicurezza.**

L’Unione europea ha posto al centro della propria azione la sicurezza alimentare e lo sviluppo del concetto di tracciabilità e di rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi: con il regolamento CE 178/2002 ha istituito un organismo competente – **l’Agenzia europea per la sicurezza alimentare – EFSA** – e fissato i principi guida per il suo operato, **rendendo la tracciabilità un obbligo per tutti gli alimenti commercializzati nell’Unione Europea.**

Un universo in cui si collocano **circa 500.000 imprese alimentari e 27 milioni di aziende agricole, che, se non saranno in grado di recepire in modo corretto le nuove regole del mercato, dovranno scomparire.** Tutti i paesi dell’Unione stanno affrontando il problema, ha detto il vice di Michele Pasca Raymondo, Spada, della direzione generale sviluppo agricolo della Commissione europea, anche i nuovi entrati del 1° maggio 2004, ma in ordine sparso e, spesso, senza dare ai produttori indicazioni precise su come allestire i sistemi di rintracciabilità degli alimenti. **E’ necessario invece sviluppare i sistemi di rintracciabilità all’interno di una quadro internazionale di standardizzazione,** come ha ricordato nella sua relazione Piergiorgio Sabatini, rappresentante del consorzio italiano tracciabilità agro-alimentare –CITA.

Tutte di notevole livello e di grande interesse le relazioni, con particolare riguardo a quelle di Ferdinando Romano, presidente INRAN, sui “marcatori biologici per la tracciabilità”, di Mario Astuti della direzione sanità della Regione Lombardia, sull’individuazione e ritiro del prodotto difettoso e sulle esigenze di informazione sull’origine dei prodotti alimentari, di Carlo Cannella su “cosa si attendono i consumatori dai sistemi di rintracciabilità e di Giuseppe Ambrosio sul ruolo della Pubblica Amministrazione nel definire la tracciabilità con standard internazionali secondo il Progetto MIPAF Lombardia.

Nel primo pomeriggio, dopo un buffet “tracciato” e le conclusioni di Viviana Beccalossi, la tavola rotonda “opinioni a confronto” con il ministro Alemanno, il governatore lombardo Formigoni, il giornalista di 24 Ore Roberto Iotti, Paola Testori Coggi, direttore generale sicurezza alimentare e protezione dei consumatori della Commissione Europea, assessori regionali dell’agricoltura, rappresentanti delle associazioni dei produttori agricoli, del mondo della trasformazione e della distribuzione: dal vice-presidente della Coldiretti Andena al vice-presidente di Federalimentare Auricchio, dal presidente Confagricoltura Bocchini al presidente di Federagroalimentare Confcooperative Paolo Bruni; dal vice-presidente Anca Lega Coop Calzolari a Giuseppe Cerroni di Autogrill; dal presidente nazionale CIA, Pacetti, a Rosario Trefiletti, presidente e segretario Federconsumatori. Per il commercio dell’ingrosso e del dettaglio (per la verità poco rappresentato) erano presenti Enzo Guercilena del Comitato ingrosso agro-alimentare e il segretario degli ortofrutticoli, Toma.

(Ufficio Stampa del Forum e Magazine: Paysage, via Solferino 22/A, 20121 Milano. Tel. 02/653900. E-mail: comunicazione@paysage.it. www.paysage.it. AGRITEAM azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Milano- Via delle Orsole 4, 20123 Milano. Tel. 02 85154478. Agriteam@mi.camcom.it – www.agriteam.it)



Mercati: Rapporto Agro-Alimentare

INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE : DIFFICOLTA' CRESCENTI DI ESPORTARE QUEL CHE RESTA DEL MADE IN ITALY.

L'INSIDIA DELL' AGRO-PIRATERIA: GRAVI DANNI DA QUEI PRODOTTI CHE SI RICHIAMANO A MARCHI E SIGLE BEN NOTI MA REALIZZATI FUORI DAI TERRITORI DI ORIGINE E IN BARBA AI DISCIPLINARI.

ANCHE IL PRESIDENTE CIAMPI PROTESTA CONTRO "IL FURTO" DEI MARCHI. NEL 2003 LA BILANCIACOMMERCIALE HA REGISTRATO UN PESANTE SALDO NEGATIVO: OLTRE 700 MILIONI DI EURO.

SECONDO FEDERALIMENTARE "C'E' BISOGNO DI UNO SFORZO PROMOZIONALE ACCRESCIUTO E DI UNA TUTELA PIU' EFFICACE DEL MADE IN ITALY CONTRO LE CONTRAFFAZIONI."

IL PROBLEMA DELLE AZIENDE ITALIANE E' CHE SONO MALATE DI NANISMO?

Giorgio Leonardi e Antonio Cianciulli si sono occupati molto bene, su Repubblica del 26 aprile 2004, del settore agro-alimentare italiano, spaziando, il primo, sull'industria alimentare made in Italy "in vendita" (sono pochi, nota Leonardi, i marchi italiani che tengono duro: la Riso Scotti, la Barilla, la Ferrero...)

Per il resto, tutto in vendita: anche la Saponi di Siena cerca acquirenti), il secondo, sulle ombre fitte, più che sulle luci, scarsine, dell'export italiano, insidiato dall'agro-pirateria. Si chiede Cianciulli (e non è il solo..) se il made in Italy nel settore agro-alimentare possa continuare a svolgere un ruolo determinante per l'equilibrio della bilancia commerciale nazionale.

Che ci siano ombre e luci, nell'export agro-alimentare italiano, lo ha rilevato anche il ministro Alemanno: **"da un lato, l'Italia ha recuperato bene nella corsa per metterci in regola con le normative europee sulla sicurezza alimentare, che rischiavano di mettere fuori gioco alcuni dei nostri migliori prodotti. Così l'Italia è diventato il primo Paese in Europa per le denominazioni di identificazione geografica protetta , con 132 marchi, più della Francia."** **"Dall'altra parte, però, il 2003 si è chiuso con un peggioramento della bilancia commerciale italiana nel settore agro-alimentare: oltre 700 milioni di euro. Un ammanco dovuto sia all'aumento delle importazioni che alla flessione delle esportazioni"**.

Ma non solo. Secondo la Confederazione italiana agricoltori, le difficoltà registrate dai nostri prodotti di qualità, con l'eccezione dei formaggi e dei prosciutti, deriva anche dal fenomeno dell'agropirateria. La preoccupazione è condivisa da tutto il mondo della produzione: quando avremo un Amarone o uno Sclachetrà fatti in Africa o in Sudamerica, sarà un inganno per i consumatori reso possibile dallo sfruttamento di un marchio che è italiano **e che piace proprio perché "suona italiano"**.

Secondo la Confagricoltori, l'agricoltura italiana perde circa due milioni di euro all'anno per questa concorrenza illecita. Secondo Federalimentare, il settore agro-alimentare italiano, benchè potenzialmente il più importante del mondo per l'alta qualità, lamenta da sempre una proiezione "export oriented" modesta e rimane in sofferenza rispetto alla concorrenza comunitaria.

"C'è bisogno dunque" – ritiene il presidente Rossi di Montelera- "di uno sforzo promozionale accresciuto e potenziato e di una tutela efficace del made in Italy con forti iniziative contro le contraffazioni dei prodotti italiani, supportata dalla creazione di strumenti di coordinamento, monitoraggio, assistenza legale e controlli adeguati, così come configurato nella manovra di finanza pubblica per il 2004."

Biologico

**UN MODO DIVERSO DI INTENDERE IL RAPPORTO CON IL CIBO E CON LA NATURA,
CHE ACCORCIA LE DISTANZE TRA CHI PRODUCE E CHI CONSUMA
I FRUTTI DELLA TERRA**

**BIOLOGICO: UN CONTRIBUTO ANCHE ALLA SALVEZZA DI COLTIVAZIONI
CHE RISCHIAVANO DI SCOMPARIRE.**

Scrive Stella Bianchi su Repubblica del 26 aprile 2004 che: "l'agricoltura biologica risponde al desiderio di uno stile di vita diverso e genera un rilevante giro d'affari, con un fatturato nazionale complessivo che si può stimare in 1,6 miliardi di euro". Uno stile di vita che, a giudizio di Stella Bianchi, dall'agricoltura si sta estendendo, tra l'altro, anche alla cosmesi e al turismo, anch'essi con una sottolineatura rigorosamente biologica.

I NUMERI DEL BIOLOGICO.

E l'Italia, nel biologico, è prima in Europa, con oltre 51.400 imprese produttrici che coltivano una superficie di quasi 1.170.000 ettari destinati a foraggio, cereali, viti, olivi, agrumi, frutta, ortaggi.

Imprese biologiche che si dedicano anche all'allevamento di 164.000 bovini, 660.000 pecore e capre, quasi 20.000 maiali e circa 940.000 tra polli e conigli, secondo i dati diffusi da Coldiretti, Legambiente e AIAB, l'associazione italiana per l'agricoltura biologica.

Secondo i dati del Ministero delle politiche agricole, la Sicilia è la regione con il maggior numero di imprese biologiche (9.835), seguita dalla Sardegna (6.669) e dalla Calabria (6.360).

Il maggior numero di imprese trasformatrici, invece, si trova in Emilia-Romagna (594) e in Lombardia (453), subito seguite, però, ancora dalla Sicilia (424 imprese).

Ogni famiglia italiana spende ogni anno circa 62 euro in alimenti biologici e il valore del biologico sul totale dei consumi alimentari è dell'1,5%. Secondo le stime Ismea/Ac Nielsen, il valore degli acquisti domestici è stato pari a 301 milioni di euro nel 2002.

"Da Bruxelles arriva"- scrive Stella Bianchi – non solo una indicazione di priorità, ma anche **una serie di incentivi economici alle imprese che decidono di convertirsi al biologico**, rinunciando quindi all'uso di diserbanti o di concimi

chimici e affrontando, per questo, un maggior rischio di perdita del raccolto e un aumento dei costi di produzione, che Coldiretti stima nell'ordine del 30%.

“Il biologico sta crescendo” – conferma Pina D'Eramio, presidente di Anabio, l'associazione “bio” della Confederazione italiana agricoltori- “ e ormai si trova qualunque prodotto: frutta e verdura in testa, ma anche grano e farro, prodotti da forno, latte, yogurt e formaggi. Negli allevamenti tradizionali si stanno introducendo i criteri e le regole del biologico: pascolo all'aperto, benessere animale, cure sanitarie con fitoterapia e omeopatia. Il presidente di ANAGRIBIOS, l'associazione di categoria della Coldiretti, sottolinea il vantaggio, per i prodotti biologici, di avere la certezza dell'esclusione degli ogm e il merito di contribuire al mantenimento di alcuni tipi di coltivazioni che rischiavano di scomparire con l'agricoltura intensiva.

Soprattutto, sottolinea l'ANAGRIBIOS/Coldiretti, si valorizza ciò che è tipico del territorio. Anche per questo motivo, oltre che per tutelare i produttori italiani, la Coldiretti chiede che sia previsto un marchio specifico per il biologico italiano.

Ricorda però Enrico Erba, direttore di AIAB, l'associazione italiana per l'agricoltura biologica (che riunisce produttori, ma anche agronomi e consumatori), che: **“dobbiamo ancor più avvicinare il consumatore al biologico”**.

Per questo l'AIAB organizza da nove anni in ottobre la BIODOMENICA IN 100 PIAZZE ITALIANE e per la terza volta quest'anno tiene a maggio la **“SETTIMANA BIO”**, durante la quale si possono visitare fattorie biologiche sparse un po' in tutta Italia. “E in più” – conclude il direttore di AIAB nella intervista di Stella Bianchi – “vogliamo lanciare una campagna per promuovere gruppi d'acquisto: consumatori che si uniscono e comprano direttamente dai produttori”.



ASSEMBLEA GENERALE EUCOLAIT 2004 PRAGA DAL 13 AL 15 MAGGIO 2004

Si tiene a Praga dal 13 al 15 maggio 2004 presso l'Hotel Marriott, l'Assemblea Generale di Eucolait, l'Unione Europea dei Commercianti di prodotti lattiero Caseari di cui fa parte, Assocaseari.

I lavori dell'Assemblea, particolarmente importante quest'anno per "l'allargamento" dell'Europa, iniziano giovedì alle ore 9.00 con le riunioni della **Commissione Formaggi**, presieduta da I. Baines del Belgio che affronteranno questo ordine del giorno:

1. Situazione ed evoluzione, in Europa e nel mondo, del mercato dei formaggi
2. Il mercato del formaggio negli Stati del Baltico (relazione del lituano D. Norkus, direttore di JSC)
3. La produzione comunitaria di formaggi sino al 2007 – opportunità di esportazione per i nuovi Stati membri (relazione di C. Lafougere del GIRA, Francia)
4. Varie

Nel pomeriggio di giovedì si tiene una tavola rotonda con scambi di punti di vista su tematiche relative al mercato del latte con L. Hoelgaard, direttore dell'AGRI – Alimentare della Commissione Europea

Sempre giovedì 13 maggio, sotto la presidenza del Francese I. Danjoie si tiene la riunione della **Commissione Burro** con all'ordine del giorno:

1. Situazione del mercato del burro
2. Il mercato del burro polacco dopo l'accesso della Polonia (relazione di P. Szajer dell'Istituto dell'Agricoltura e dell'alimentazione della Polonia)
3. Mercato dell'Europa e opportunità per i nuovi Stati membri (relazione sulla ricerca del GIRA Strategic Market Research, Francia)
4. Varie

Nel pomeriggio di giovedì si tengono i lavori della **Commissione Polvere di Latte**, presieduta dallo svedese B. Martensson

All'ordine del giorno:

1. Situazione del mercato comunitario
2. Situazione del mercato mondiale
3. Il mercato USA (JLS Foods Int. USA)
4. Il mercato Internazionale (I. Waterhouse Fonterra, New Zealand)
5. Varie

La riunione del **Gruppo Caseina** conclude, giovedì pomeriggio gli incontri degli operatori e degli esperti

All'ordine del giorno:

1. Mercato interno e mondiale della caseina
2. Sviluppo del mercato della caseina in USA e degli altri mercati internazionali
3. Varie

Il consiglio di Eucolait si riunisce giovedì 13 maggio alle ore 17.00 presso l'Hotel Marriott di Praga con quest'ordine del giorno:

1. Approvazione verbale della riunione di Bruxelles del 27 gennaio 2003
2. Rapporto del Tesoriere sul Bilancio 2003 consuntivo e sul preventivo 2005
3. Preparazione delle elezioni
4. Assemblea generale 2005
5. Varie

Venerdì 14 maggio con inizio alle ore 9.30 si **tiene il convegno Eucolait** con questo programma:

- 9.30 apertura di I. Hayens presidente di Eucolait
- 9.45 introduzione di J. Palas ministro dell'agricoltura della Repubblica Ceca
- 10.00 riforma del PAC e allargamento d'Europa – impatto sul mercato lattiero-caseario comunitario L. Hoelgaard – Commissione Europea
- 11.15 Whatever happened to the Doha Round? Di D. Roberts, direttore generale Commissione
- 11.45 la Russia: minaccia o opportunità per il commercio di prodotti lattiero-caseari? Di M.V. Merilainen Finlandia
- 12.15 discussione e dibattito

nel pomeriggio di Venerdì si tiene dalle 15.00 **l'Assemblea Generale Statutaria**

1. approvazione verbale dell'Assemblea del 23 maggio 2003 a Berlino
2. relazione del segretario
3. relazione del tesoriere - approvazione bilancio 2003 – prospettiva 2004 – adozione bilancio preventivo 2005
4. elezione dei nuovi membri del Consiglio, del presidente e dei vice presidenti
5. adesione dei paesi candidati
6. assemblea generale 2005
7. varie

sul prossimo numero della Gazzetta pubblicheremo una sintesi dei lavori.

Le aziende di Assocaseari che desiderano avere informazioni dettagliate sui lavoro delle commissioni, dell'Assemblea, del convegno e del consiglio possono richiederle alla nostra Segreteria tel. 02/7750288.-



OLIO D'OLIVA MADE IN ITALY AL BIVIO

ENTRO APRILE ATTESA LA RIFORMA DELL'ORGANIZZAZIONE COMUNE DI MERCATO DI BRUXELLES CHE DEVE RIVEDERE IL BUDGET COMUNITARIO DAL SOL DI VERONA SEGNALI POSITIVI MA ANCHE INCERTEZZE.

Si è concluso a Verona, insieme al Vinitaly, anche il SOL, Salone Internazionale dell'olio vergine extravergine.

Scrive Giorgio dell'Orefice su Il Sole 24 Ore che "l'olio d'oliva made in Italy è stretto fra le chances di crescita e il restare un comparto dalle grandi potenzialità inesprese".

Una partita importante per l'olio italiano si gioca a Bruxelles, con la riforma dell'organizzazione comune di mercato che dovrebbe essere varata entro aprile.

"In gioco" – rileva dell'Orefice – "c'è un budget di risorse finanziarie che, per l'Italia, ammonta a circa 720 milioni di euro all'anno. Un plafond importante per gli oltre un milione e duecentomila olivicoltori italiani, ma anche per finanziare e incentivare la spinta verso la qualità delle produzioni".

La riforma comunitaria è quindi attesa con impazienza da un settore che sta mostrando, e l'ha confermato al Sol di Verona, un positivo trend di mercato e assenza di giacenze agricole.

I NUMERI DELL'OLIO MADE IN ITALY (Dati Ismea 2003 e var.% su 2002)

Produzione:

nella campagna 2003/2004 la produzione, secondo le stime di ISMEA, si dovrebbe attestare a quota 549.000 tonnellate (- 4,5% rispetto al 2002) che confermano il secondo posto mondiale dell'Italia alle spalle della Spagna.

Consumi:

in crescita i consumi domestici che nel 2003 ha superato quota 1.532 milioni (+ 3,1 %) con crescente interesse dei consumatori per la qualità dell'olio extravergine che, con 756 milioni di euro (+ 5,2 %) copre ormai il 50% del mercato.

Da rimarcare che fra gli olii extravergini le performances migliori sono state messe a segno dai Dop e Igp (+ 19,4%) e dall'olio Biologico (+15,6).

Export:	789 milioni di euro (-0,9%)
Import:	989 milioni di euro (+ 3,6%)
Produttori:	1.200.000
Aiuti Ue :	720 milioni di euro il contributo medio annuo.



AUTOMAZIONE TOTALE DELLA STALLA DI BOVINE DA LATTE

Presentazione a Lodi il 27 maggio 2004 dei risultati finali del progetto MIPAF.

Si tiene a Lodi, il 27 maggio 2004, presso la Sala Espositiva BIPIELLE City (Via Polenghi Lombardo 13, vicino alla Stazione ferroviaria) il Convegno promosso dal Ministero delle politiche agricole e forestali, dall'Istituto Sperimentale per la zootecnia di Cremona e dall'Istituto Sperimentale Lattiero-Caseario di Lodi, sulla "**Automazione totale della stalla di bovine da latte**". Al centro del programma, le relazioni del direttore dell'Istituto per la zootecnia di Cremona, Giacomo Pirlo sugli obiettivi e sull'organizzazione del progetto, della dottoressa Marisanna Speroni sulle prestazioni zootecniche e sul comportamento delle bovine munte con AMS, del professor Bertoni sulle condizioni di benessere degli animali sottoposti a mungitura robotizzata, del dottor G. Bertoncini della Regione Lombardia sul progetto della Regione "Robot di mungitura", del dottor L. Degano dell'Istituto Sperimentale Lattiero-caseario sulla qualità del latte raccolto con AMS.

Il convegno si conclude nel pomeriggio, dopo il buffet e la proiezione di poster con le relazioni sulla salute delle bovine e sulle ripercussioni zoeconomiche dell'intriduzione del robot di mungitura del professor Zecconi dell'Università di Milano e del professor G. Zucchi della Università di Bologna.

Il Convegno è liberamente aperto al pubblico. Per confermare la partecipazione: via fax 0372435056 – via e-mail: maurizio.capelletti@isz.it

Nota d.r. – Il robot di mungitura è entrato nel primo allevamento da latte nel 1992, in Olanda. Da allora ha suscitato un crescente interesse, perché in esso gli allevatori hanno trovato la possibilità di affrancarsi dalla schiavitù della mungitura per due volte al giorno, tutti i giorni. Il robot di mungitura non va inteso però semplicemente come una macchina, ma come un sistema alternativo di allevamento, basato sulla libertà dell'animale di recarsi alla mungitura quando e quante volte vuole. Dopo tre anni di sperimentazione e di confronto con i ricercatori stranieri e l'industria di trasformazione e dopo la visita di oltre 2000 allevatori presso l'azienda di Porcellasco dell'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Cremona, il gruppo di lavoro (di cui da un anno fa parte anche la dottoressa Susanna Lolli) presenta al convegno di Lodi i risultati finali della sperimentazione e della ricerca, rispondendo alle tre domande fondamentale del progetto:

- qual è l'effetto sul benessere dell'animale?
- è possibile produrre formaggi tipici con il latte raccolto da un robot di mungitura?
- è economicamente conveniente installare un robot di mungitura?



EVENTI: Cultura dell'Alimentazione

DIECI GIORNI DI GRAN FESTA A POLLENZO (CUNEO) PER L'UNIVERSITA' DI SCIENZE GASTRONOMICHE E PER LA BARCA DEL VINO.

Iniziati sotto la pioggia il 30 aprile e proseguiti sotto qualche raggio di sole, ma comunque con successo di visitatori, per nove giorni di maggio, i festeggiamenti a Pollenzo (Cuneo) per l'inaugurazione della nuova sede dell'Agenzia di Pollenzo, appunto, e della Università di Scienze Gastronomiche.

Momenti conoscitivi e di approfondimento culturale, ma anche di puro svago, con musica, canti, degustazioni e conferenze per festeggiare le nuove strutture dell'Agenzia, che, in un complesso neo-gotico costruito a partire dal 1833, oggi restaurato e aperto al pubblico, comprende un albergo, il ristorante Guido, le cantine della Barca del Vino e la seconda sede dell'Università di Scienze Gastronomiche, che è la prima nel mondo e che dal prossimo ottobre ospiterà gli studenti.

Ampio e apprezzato spazio, sul palcoscenico di Pollenzo, per il vino: una apoteosi soprattutto per Barolo e Barbaresco, rivisitati nelle eccezionali annate del '96, '97, '98 e '99.

DAL 6 AL 10 MAGGIO 2004 IL XII SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE "CIBUS" A PARMA.



OLTRE 100.000 VISITATORI PROVENIENTI DA 100 PAESI PER SODDISFARRE 2.500 ESPOSITORI, DI CUI L'80% ITALIANI. CIBUS E' ORMAI IL TERZO SALONE DELL'AGROALIMENTARE AL MONDO, DOPO COLONIA E PARIGI. L'ASSEGNAZIONE A PARMA DELLA SEDE DELL'AUTORITA' DELL' UE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE ESALTA IL RUOLO DI CAPITALE DELLA FOOD VALLEY ITALIANA.

Si tiene a Parma, dal 6 al 10 maggio 2004, la XII edizione di CIBUS, Salone biennale dell'Alimentazione che si è ormai conquistato un posto di grandissimo rilievo nel panorama mondiale dell'agro-alimentare.

Al dodicesimo CIBUS partecipano 2.500 espositori, l'80% dei quali italiani e sono previsti, e attesi, oltre 100.000 visitatori da cento Paesi. La manifestazione del 2004 è articolata in 5 comparti: lattiero-caseario; carni e salumi, olio, dolci, multiprodotto (pasta, pane, aceti, caffè, legumi secchi; conserve, e punta molto sulla scenografia, presentando i prodotti alimentari di altissima qualità come gioielli, in stand raffinati.

Parma, con l'assegnazione della sede dell'autorità dell'UE per la sicurezza alimentare, sta confermando la vocazione di capitale europea del buon cibo.

Sono tre, secondo Massimiliano Di Pace esperto fieristico di Repubblica, gli appuntamenti agro-alimentari a livello mondiale da non perdere. L'appuntamento più importante è quello con la Fiera biennale che si tiene negli anni dispari a Colonia in Germania. Il secondo è il SIAL di Parigi, an-

ch'esso biennale e a ottobre, ma negli anni pari. Il terzo è CIBUS di Parma, biennale anche questo, che si tiene a maggio negli anni pari e che è concentrata nel settore "food" e non anche nel settore "beverages" (in Italia c'è il Vinitaly di Verona), come Colonia e Parigi.

A livello mondiale, vanno citate il FANCY FOOD dedicato ai prodotti eno-agro-alimentari, che si svolge annualmente a San Francisco (invernale), Chicago (primaverile) e New York (estivo). Il FOODDEX di Tokyo e ALIMENTARIA di Barcellona (annuale, in marzo).

MACFRUT 2004 CESENA 6/9 MAGGIO 2004



Macfrut, organizzata da Agricesena S.p.A. - Manifestazioni Fieristiche Cesenati, è una delle più importanti manifestazioni fieristiche continentali per il settore ortofrutticolo (produzione, scambi, impianti e servizi) tanto che nel periodo di svolgimento della fiera, Cesena - città che ospita la manifestazione - diviene la "capitale" continentale del settore, consentendo a tutti i visitatori di:

- ampliare conoscenze ed esperienze sul settore dell'ortofrutta, soprattutto sul mercato europeo e su quello del Bacino del Mediterraneo;
- cogliere nuove opportunità di sviluppo dei propri affari;
- incontrare nuovi importanti operatori provenienti da ogni parte del Mondo;
- partecipare ad incontri, convegni e workshop su argomenti di interesse specifico.

Macfrut è articolato su aree ben specifiche:

- **Macfrut**
- Mostra internazionale di impianti, tecnologie e servizi per la produzione, condizionamento e trasporto degli ortofrutticoli;
- **Trans World**
Salone del trasporto agroalimentare;
- **Agro Bio Frut**
Salone delle nuove tecnologie e delle produzioni sementiere;
Salone delle produzioni biologiche mediterranee;

Giovedì 6 maggio 2004

ore 14.30 INAUGURAZIONE MACFRUT 2004 alla presenza del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali. Giovanni Alemanno

Segue: premio Macfrut 2004 in sala Europa

10.00 Inaugurazione Macfrut 2004 Segue: Premio Macfrut 2004

9.30 Sala Verde – Convegno La sostenibilità ambientale in agricoltura biologica: esperienze e proposte

9.30 Sala Agricoltura - Presentazione Presentazione dei risultati dell'osservatorio 2003 sui consumi ortofrutticoli delle famiglie italiane

11.30 Sala Agricoltura – Tavola rotonda Sistema ortofrutta: opportunità reali per la creazione del valore

12.00 Sala A+D – Incontro Stampa Logistica e catena del freddo a garanzia del consumatore e del reddito dell'agricoltore

15.30 Sala Europa - Convegno L'ortofrutticoltura europea verso l'integrazione: esperienze e prospettive tra bacino del Mediterraneo e paesi dell'Est

14.30 Sala Verde – Convegno La filiera dei prodotti ortofrutticoli biologici verso un approccio di-

strettuale: esperienze e prospettive

15.00 Sala Agricoltura Convegno Sementi biologiche: come promuovere la produzione e il mercato

Venerdì 7 maggio 2004

9.30 Sala Europa – Convegno

Il ruolo delle organizzazioni di produttori nell'evoluzione dell'OCM dei prodotti ortofrutticoli

9.00 Sala Verde – Workshop

Prospettive per uno sviluppo integrato della filiera agroindustriale nell'area Euro-Mediterranea

9.30 Sala Agricoltura – Presentazione

Agrofarmaci: residui e sicurezza alimentare per il consumatore

11.30 Sala Agricoltura – Conferenza stampa

Un ventaglio di soluzioni informatiche per la rintracciabilità.

I servizi di Net-Agree per la rintracciabilità completa di filiera

14.00 Sala Europa – Convegno

Difesa dalle calamità naturali e risparmio idrico: il punto sulle gelate tardive

14.30 Sala Verde – Convegno

Standardizzazione, economicità e compatibilità ambientale, nuove e vecchie sfide per gli imballaggi in cartone ondulato per gli ortofrutticoli

15.30 Sala Agricoltura – Workshop

Il Marocco incontra l'Emilia Romagna

Sabato 8 maggio 2004

9.00 Sala Europa – Convegno

Valorizzazione delle risorse genetiche in fruttivicoltura: recupero di vecchie varietà

9.30 Sala Verde – Premio

Premio SG per l'innovazione nel settore agroalimentare

10.30 Sala Verde – Workshop

La filiera della fragola in Europa

11.00 Sala Agricoltura – Seminario

Il settore ortofrutticolo in Giordania: limiti ed opportunità

15.00 Sala Europa – Tavola Rotonda

La distribuzione specializzata dei prodotti biologici: risultati di un'indagine

14.30 Sala Verde – Convegno

Il noce da frutto: una grande opportunità. Prospettive economiche ed aspetti nutrizionali

15.30 Sala Agricoltura - Riunione tecnica

Film plastici di nuova generazione per l'agricoltura

Domenica 9 maggio 2004

10.00 Sala Europa – Tavola Rotonda

I consumi agro-alimentari: quale futuro?

Promosso da: Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione

FIDA Confcommercio

Moderatore: Lanfranco Morganti – Presidente FIDA

Interventi: Lanfranco Morganti – Presidente FIDA

Dino Abbascià – Vice Presidente FIDA

Ottavio Guala – Presidente FEDAGRO

Gianni Cavinato – ACU Associazione Consumatori Utenti

Maurizio Filippi – Presidente Ass.ne Esportatori Ortofrutticoli di Forlì– Cesena

Ore 12.30 Conclusione