

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		Distretto Agrumi di Sicilia	
	Ansa.it	09/03/2018	<i>DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA, 20% SUCCO IN BIBITE NON BASTA</i>	2
	Gds.it	09/03/2018	<i>DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA, 20% SUCCO IN BIBITE NON BASTA</i>	4
	Agricolae.eu	09/03/2018	<i>SUCCO AGRUMI NELLE ARANCIATE, FILIERA AGRUMICOLA SICILIANA: NO A INTERPRETAZIONE SEMPLICISTICA -4-</i>	6
	Corriereortofrutticolo.it	09/03/2018	<i>SUCCHI D'ARANCIA, "VITTORIA DEI FURBI. SERVE TRACCIABILITA' E CON NORME CHIARE"</i>	7
	Cronachedigusto.it	09/03/2018	<i>BENE AUMENTO DI SUCCO DI ARANCE NELLE BIBITE, "MA SI GARANTISCA LA TRACCIABILITA'"</i>	9
	Economiasicilia.com	09/03/2018	<i>PERCENTUALE SUI SUCCHI AL 20% NELLE ARANCIATE. PER LA FILIERA AGRUMICOLA PASSO AVANTI MA E' ANCORA P</i>	11
1	La Sicilia	10/03/2018	<i>"TRACCIARE IL SUCCO CHE VA NELLE SPREMUTE"</i>	13
	Freshplaza.it	12/03/2018	<i>AUMENTA LA PERCENTUALE NEI SUCCHI D'ARANCIA, MA I DISTINGUO SONO D'OBBLIGO</i>	14

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiati Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



A.it T&G > Ortofrutta

Fai la Ricerca

Vai a ANSA.it

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | Fiere&Eventi | Business | A Tavola con ANSA | In Breve | Libri | VIDEO

ANSA.it > Terra&Gusto > Ortofrutta > Distretto Agrumi di Sicilia, 20% succo in bibite non basta

Distretto Agrumi di Sicilia, 20% succo in bibite non basta

Filiera siciliana, garantire anche provenienza e tracciabilità



Redazione ANSA PALERMO 09 marzo 2018 13:52

Scrivi alla redazione Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

PALERMO - La filiera agrumicola siciliana da anni solleva il problema e si batte per la valorizzazione delle produzioni agrumicole trasformate, sostenendo l'importanza di immettere sul mercato un prodotto con la più alta percentuale di agrumi possibile. Per questo, già nel 2014, in sede di audizione in Commissione Agricoltura del Senato, tutte le categorie agricole siciliane avevano espresso parere favorevole sull'aumento della percentuale di succo nelle aranciate.

Pertanto ha certamente accolto con soddisfazione la decisione di aumentare la percentuale di succo nelle bibite dal 12% al 20%, seppure si tratti sempre di percentuali ancora troppo basse.

"Però è il caso di fare chiarezza - si legge in una nota del Distretto Agrumi di Sicilia -. Se non si assicura la tracciabilità del prodotto con una normativa ben chiara - da anni chiesta al Ministero per le Politiche Agricole - è praticamente impossibile garantire l'impiego di succo proveniente dalle produzioni italiane e siciliane e sta solo alla sensibilità etica delle aziende produttrici di bibite decidere se utilizzare succo italiano o estero".

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Coop italiane, zucchero va indicato nell'etichetta del vino

Vino



Distretto Agrumi di Sicilia, 20% succo in bibite non basta

Ortofrutta



Dazi: Federalimentare, no a protezionismi, ma basta dumping

Business



Irrigazione e ricerca, 120 mln da ministero Pol. Agricole

Istituzioni



Dazi: Coldiretti, Trump li rimette contro Ue dopo 20 anni

Business

AgriUE

"L'aumento della percentuale minima di succo nelle aranciate prodotte e vendute in Italia, senza però indicare la provenienza delle arance, rischia di diventare una vittoria dei furbi. Una novità che in realtà va a scapito dei produttori agrumicoli italiani e siciliani in particolare" afferma il Coordinamento di Agrinsieme, costituita da Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari -. La norma recentemente approvata è solo un piccolo passo verso il riconoscimento delle ragioni del comparto agrumicolo".

"Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana - afferma Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - è certamente necessario ottenere una normativa chiara sulla tracciabilità, ma anche lavorare per chiudere un accordo di filiera condiviso fra produttori e industriali, dando vita a un monitoraggio serio e preciso della produzione che può essere conferita per la realizzazione di succo, non solo dalle produzioni d'eccellenza (Dop, Igp e Bio) ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia. Solo così potremmo garantire ai trasformatori e dunque ai produttori di bibite i quantitativi necessari di succo italiano e siciliano".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

[vai alla rubrica](#) ▼

Futuro Pac, strategia Global Food Forum per visione comune

Qualità'

Vino, il marchio di sostenibilità VIVA sbarca a Bruxelles

Ambiente



Vino: verso e-label per calorie in etichetta Ue

Qualità'



Corte Conti Ue, coordinare Psr e interventi su rinnovabili

Ambiente



TERRA E GUSTO



Coop. italiane, zucchero va indicato nelle etichette del vino



Dazi: Federalimentare, no a protezionismi, ma basta dumping



Irrigazione e ricerca, 120 mln da ministero Pol. Agricole



Dazi: Coldiretti, Tr. Ue dopo 20 anni



COMMENTS



STAMPA



DIMENSIONE TESTO

TERRA E GUSTO

HOME > TERRA E GUSTO > DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA, 20% SUCCO IN BIBITE NON BASTA

Distretto Agrumi di Sicilia, 20% succo in bibite non basta

09 Marzo 2018



© ANSA

(ANSA) - PALERMO, 9 MAR - La filiera agrumicola siciliana da anni solleva il problema e si batte per la valorizzazione delle produzioni agrumicole trasformate, sostenendo l'importanza di immettere sul mercato un prodotto con la più alta percentuale di agrumi possibile. Per questo, già nel 2014, in sede di audizione in Commissione Agricoltura del Senato, tutte le categorie agricole siciliane avevano espresso parere favorevole sull'aumento della percentuale di succo nelle aranciate.

Pertanto ha certamente accolto con soddisfazione la decisione di aumentare la percentuale di succo nelle bibite dal 12% al 20%, seppure si tratti sempre di percentuali ancora troppo basse.

GDS Giornale di Sicilia
384.546 "Mi piace"

LA NOSTRA STORIA
LA NUOVA STORIA

Mi piace questa Pagina Acquista ora

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

I PIÙ LETTI

OGGI



Forza Italia spaccata in Sicilia dopo le elezioni, i ribelli chiedono le dimissioni di...



Omicidio Favara, muratore ucciso in pieno giorno, delitto legato alla falda Sicilia-...



Delitto Fragalà a Palermo, la pentita Vitale conferma: "Movente passionale"



Farmaci prescritti sottobanco, coinvolti docente e ricercatore del Policlinico

"Però è il caso di fare chiarezza - si legge in una nota del Distretto Agrumi di Sicilia -. Se non si assicura la tracciabilità del prodotto con una normativa ben chiara - da anni chiesta al Ministero per le Politiche Agricole - è praticamente impossibile garantire l'impiego di succo proveniente dalle produzioni italiane e siciliane e sta solo alla sensibilità etica delle aziende produttrici di bibite decidere se utilizzare succo italiano o estero".

"L'aumento della percentuale minima di succo nelle aranciate prodotte e vendute in Italia, senza però indicare la provenienza delle arance, rischia di diventare una vittoria dei furbi. Una novità che in realtà va a scapito dei produttori agrumicoli italiani e siciliani in particolare" afferma il Coordinamento di Agrinsieme, costituita da Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari -. La norma recentemente approvata è solo un piccolo passo verso il riconoscimento delle ragioni del comparto agrumicolo".

"Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana - afferma Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - è certamente necessario ottenere una normativa chiara sulla tracciabilità, ma anche lavorare per chiudere un accordo di filiera condiviso fra produttori e industriali, dando vita a un monitoraggio serio e preciso della produzione che può essere conferita per la realizzazione di succo, non solo dalle produzioni d'eccellenza (Dop, Igp e Bio) ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia. Solo così potremmo garantire ai trasformatori e dunque ai produttori di bibite i quantitativi necessari di succo italiano e siciliano". (ANSA).

© Riproduzione riservata

Controllo della glicemia, dalla Regione gratis un nuovo apparecchio per i bimbi diabetici

ISCRIVITI ALLA **NEWSLETTER**
DEL GIORNALE DI SICILIA.
Sempre aggiornato, ovunque.

Inserisci la tua email

Ho letto l'[informativa sulla tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

ISCRIVITI

COMMENTA PER PRIMO LA NOTIZIA COMMENTA CON **facebook**

NOME *

E-MAIL *

COMMENTO *

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

Aggiornami via e-mail sui nuovi commenti

INVIA

SUCCO AGRUMI NELLE ARANCIATE, FILIERA AGRUMICOLA SICILIANA: NO A INTERPRETAZIONE SEMPLICISTICA -4-

«Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana - afferma Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia al quale aderiscono i Consorzi di tutela delle produzioni Dop, Igp e Bio oltre che Organizzazioni Produttori, Aziende singole di produzione, commercio e trasformazione della logistica e dei servizi - è certamente necessario ottenere una normativa chiara sulla tracciabilità, ma anche lavorare per chiudere un accordo di filiera condiviso fra produttori e industriali, dando vita a un monitoraggio serio e preciso della produzione che può essere conferita per la realizzazione di succo, non solo dalle produzioni d'eccellenza (Dop, Igp e Bio) ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia. Solo così potremmo garantire ai trasformatori e dunque ai produttori di bibite i quantitativi necessari di succo italiano e siciliano. Congiuntamente, serve anche una grande campagna di comunicazione istituzionale verso i consumatori che valorizzi il prodotto agrumicolo siciliano ed evidenzi le proprietà benefiche dei nostri agrumi per la salute».

L'articolo **SUCCO AGRUMI NELLE ARANCIATE, FILIERA AGRUMICOLA SICILIANA: NO A INTERPRETAZIONE SEMPLICISTICA** proviene da Agricolae.

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

ATTUALITÀ ▾

AZIENDE ▾

DISTRIBUZIONE ▾

ESTERO

FIERE

INNOVAZIONE ▾

LOGISTICA ▾

PRODOTTI ▾

NEWSLETTER

SUCCHI D'ARANCIA, "VITTORIA DEI FURBI. SERVE TRACCIABILITÀ E CON NORME CHIARE"

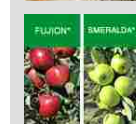


Pubblicato il 9 marzo 2018



La filiera agrumicola siciliana da anni solleva il problema del livello percentuale delle arance nei succhi e si batte per la valorizzazione delle produzioni agrumicole trasformate sostenendo l'importanza di immettere sul mercato un prodotto con la più alta percentuale di agrumi possibile. Per questo, già nel 2014, in sede di audizione in Commissione Agricoltura del Senato, tutte le categorie agricole siciliane avevano espresso parere favorevole sull'aumento sino al 20% della percentuale di succo nelle aranciate e sono anni che, anche attraverso tavoli tecnici in Assessorato regionale Agricoltura, si chiedono interventi sia a livello regionale sia nazionale.

Pertanto, la filiera agrumicola siciliana ha certamente **accolto con soddisfazione la decisione di aumentare la percentuale di succo nelle bibite dal 12% al 20%** ([leggi news](#)), seppure si tratti sempre di percentuali ancora troppo basse. "Però è il caso di **fare chiarezza**", spiega il Distretto Agrumi di Sicilia. **"Se non si assicura la tracciabilità del prodotto con una normativa ben chiara** - da anni chiesta al Ministero per le Politiche Agricole e ancora incredibilmente assente al contrario di quanto avviene per altre filiere (pasta, latte, ecc.) - è praticamente **impossibile garantire l'impiego di succo proveniente dalle produzioni italiane e siciliane** e sta solo alla sensibilità etica delle aziende produttrici di bibite decidere se utilizzare succo italiano o approvvigionarsi all'estero. La normativa, infatti, è entrata in vigore solo in l'Italia e tale provvedimento non può considerarsi assolutamente risolutivo. Non lo è per la tutela dei consumatori, non lo è per la valorizzazione dell'agrumicoltura italiana e siciliana in particolare, essendo la Sicilia la regione più agrumetata d'Italia (circa il 58% della produzione nazionale viene dalla Sicilia).



LE NOSTRE INIZIATIVE

Senza ulteriori interventi, dunque, spiegano dal Distretto, la normativa entrata in vigore appare come una **vittoria di Pirro** sulla quale alcuni fanno solo un'operazione di marketing dimenticando di chiarire al consumatore e alla filiera agrumicola che il percorso è monco e pertanto c'è poco di cui vantarsi. Un'operazione che la filiera agrumicola siciliana non può permettersi.



"L'aumento della percentuale minima di succo nelle aranciate prodotte e vendute in Italia, senza però indicare la provenienza delle arance, rischia di diventare una vittoria dei furbi. Una novità che in realtà va a scapito dei produttori agrumicoli italiani e siciliani in particolare, che da anni si battono non solo per il sacrosanto innalzamento della percentuale di succo di vere arance nelle bevande, ma anche perché nell'etichetta ne sia inequivocabilmente indicata la

provenienza – afferma il **Coordinamento di Agrinsieme**, costituita da Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari (Agci-Agrital, Fedagri-Confcooperative e Legacoop agroalimentare) -. La norma recentemente approvata è solo un piccolo passo verso il riconoscimento delle ragioni del comparto agrumicolo. **Se non c'è certezza sulla provenienza delle arance destinate alla trasformazione in bevande, nulla vieta alle industrie di comprare a prezzi bassi arance estere** o addirittura succhi esteri per raggiungere la percentuale del 20% beffando così produttori agrumicoli e consumatori: con i primi che non avranno nessun beneficio commerciale dall'applicazione della nuova norma e con i secondi che consumeranno bevande prodotte in Italia con arance estere. Inoltre, l'applicazione confinata all'Italia della nuova norma può portare rapidamente le industrie di trasformazione a spostare fuori dai nostri confini le proprie aziende. **La vera svolta sarebbe arrivare al 100% di succo di arance italiane nelle bevande** – aggiunge il coordinamento di Agrinsieme – e le nostre Organizzazioni si batteranno affinché si possa raggiungere presto questo obiettivo".



"Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana – afferma **Federica Argentati (nella foto), presidente del Distretto Agrumi di Sicilia** al quale aderiscono i Consorzi di tutela delle produzioni Dop, Igp e Bio oltre che Organizzazioni Produttori, Aziende singole di produzione, commercio e trasformazione della logistica e dei servizi – è certamente necessario ottenere una

normativa chiara sulla tracciabilità, ma anche lavorare per chiudere un accordo di filiera condiviso fra produttori e industriali, dando vita a un monitoraggio serio e preciso della produzione che può essere conferita per la realizzazione di succo, non solo dalle produzioni d'eccellenza (Dop, Igp e Bio) ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia. Solo così potremmo garantire ai trasformatori e dunque ai produttori di bibite i quantitativi necessari di succo italiano e siciliano. Congiuntamente, serve anche una grande campagna di comunicazione istituzionale verso i consumatori che valorizzi il prodotto agrumicola siciliano ed evidenzi le proprietà benefiche dei nostri agrumi per la salute".


[agrumi](#)
[arance](#)
[Distretto Agrumi di Sicilia](#)
[succhi](#)


17 gennaio 2018

PROTAGONISTI VENERDI' ALLA REGGIA DI CASERTA VA IN SCENA L'ORTOFRUTTO ITALIANA



3 gennaio 2018

PROTAGONISTI IL SIGNIFICATO DI UN EVENTO CHE METTE IN PRIMO PIANO LA PRODUZIONE

[TOP DELLA SETTIMANA](#) [TOP DEL MESE](#)


6 marzo 2018

UVA, SALVI GROUP E ORCHIDEA FRUTTA NUOVI LICENZIATARI SUN WORLD IN ITALIA



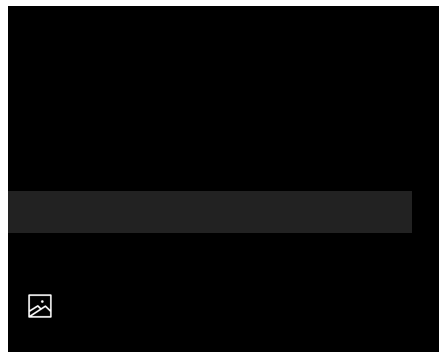
1 marzo 2018

CONTROLLI SUL BIOLOGICO: UNA MAZZATA PER IL SETTORE



6 marzo 2018

TORNADO FLAGELLA IL SUD DELLA SPAGNA: DISTRUTTI CAMPI E SERRE DI FRAGOLE

[VIDEO](#)


Protagonisti 2018 –
Reggia di Caserta, 19 gennaio 2018

[SFOGLIA LA GALLERY](#)

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera 34.229 utenti iscritti

Venerdì 09 Marzo 2018

Chi siamo | Articoli dal 4.4.11 | Contatti

cerca...

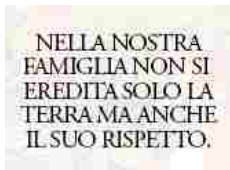
Home | Servizi speciali | Photogallery | I nostri consigli | Video | Archivio dal 05.04.2011



Siamo online da

Home | Archivio | **Scenari**

FLASH NEWS



09 MAR Bene aumento di succo di arance nelle bibite, "ma si garantisca la tracciabilità"

on 09 Marzo 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [Scenari](#)



La filiera agrumicola siciliana da anni solleva il problema e si batte per la valorizzazione delle produzioni agrumicole trasformate, sostenendo l'importanza di immettere sul mercato un prodotto con la più alta percentuale di agrumi possibile.

Per questo, già nel 2014, in sede di audizione in Commissione Agricoltura del Senato, tutte le categorie agricole siciliane avevano espresso parere favorevole sull'aumento della percentuale di succo nelle aranciate. Pertanto ha certamente accolto con soddisfazione la decisione di aumentare la percentuale di succo nelle bibite dal 12% al 20% (leggi [questo articolo](#)), seppure si tratti sempre di percentuali ancora troppo basse. "Però è il caso di fare chiarezza - si legge in una nota del Distretto Agrumi di Sicilia - . Se non si assicura la tracciabilità del prodotto con una normativa ben chiara - da anni chiesta al Ministero per le Politiche Agricole - è praticamente impossibile garantire l'impiego di succo proveniente dalle produzioni italiane e siciliane e sta solo alla sensibilità etica delle aziende produttrici di bibite decidere se utilizzare succo italiano o estero".

"L'aumento della percentuale minima di succo nelle aranciate prodotte e vendute in Italia, senza però indicare la provenienza delle arance, rischia di diventare una vittoria dei furbi. Una novità che in realtà va a scapito dei produttori agrumicoli italiani e siciliani in particolare" afferma il Coordinamento di Agrinsieme, costituita da Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari -. La norma recentemente approvata è solo un piccolo passo verso il riconoscimento delle ragioni del comparto agrumicolo". "Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana - afferma Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - è certamente necessario ottenere una normativa chiara sulla tracciabilità, ma anche lavorare per chiudere un accordo di filiera condiviso fra produttori e industriali, dando vita a un monitoraggio serio e preciso della produzione che può essere conferita per la realizzazione di succo, non solo dalle produzioni d'eccellenza (Dop, Igp e Bio) ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia. Solo così potremmo garantire ai trasformatori e dunque ai produttori di bibite i quantitativi necessari di succo italiano e siciliano".

C.d.G.

[Tweet](#)

[Print](#)

[Share](#)

[Succ. >](#)

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



Aggiorna

GLI APPUNTAMENTI

Domenica, 11 Mar 2018
A Borgo Egnazia tornano le "domeniche del villaggio"
 Giovedì, 08 Mar 2018 **Un**



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra



Home **Agricoltura** Percentuale sui succhi al 20% nelle aranciate. Per la filiera agrumicola passo avanti ma è ancora poco

Newsletter

Dal mese di Ottobre 2017 la newsletter verrà ricevuta solo in abbonamento. Sostieni il giornale con una quota annua di 10€.

[Iscriviti](#)



Percentuale sui succhi al 20% nelle aranciate. Per la filiera agrumicola passo avanti ma è ancora poco

Postato da Economia Sicilia il 9/03/18



La filiera agrumicola siciliana da anni solleva il problema e si batte per la valorizzazione delle produzioni agrumicole trasformate sostenendo l'importanza di immettere sul mercato un prodotto con la più alta percentuale di agrumi possibile.

Per questo, già nel 2014, in sede di

audizione in Commissione Agricoltura del Senato, tutte le categorie agricole siciliane avevano espresso parere favorevole sull'aumento sino al 20% della percentuale di succo nelle aranciate e sono anni che, anche attraverso tavoli tecnici in Assessorato regionale Agricoltura, si chiedono interventi sia a livello regionale sia nazionale.

Pertanto, la filiera agrumicola siciliana ha certamente accolto con soddisfazione la decisione di aumentare la percentuale di succo nelle bibite dal 12% al 20%, seppure si tratti sempre di percentuali ancora troppo basse. Però è il caso di fare chiarezza. Se non si assicura la tracciabilità del prodotto con una normativa ben chiara – da anni chiesta al Ministero per le Politiche Agricole e ancora incredibilmente assente al contrario di quanto avviene per altre filiere (pasta, latte, ecc.) – è praticamente impossibile garantire l'impiego di succo proveniente dalle produzioni italiane e siciliane e sta solo alla sensibilità etica delle aziende produttrici di bibite decidere se utilizzare succo italiano o approvvigionarsi all'estero. La normativa, infatti, è entrata in vigore solo in l'Italia e tale provvedimento non può considerarsi assolutamente risolutivo. Non lo è per la tutela dei consumatori, non lo è per la valorizzazione dell'agrumicoltura italiana e siciliana in particolare, essendo la Sicilia la regione più agrumettata d'Italia (circa il 58% della produzione nazionale viene dalla Sicilia).

Senza ulteriori interventi, dunque, la normativa entrata in vigore appare come **una**

Tg Motori 9/12/2017

TG Design – Novembre 2017

Cerca

Ricerca per:

[Cerca](#)

Pagine

Contatti

[Recenti](#)

[Popolari](#)

[Casuali](#)

vittoria di Pirro sulla quale alcuni fanno solo un'operazione di marketing dimenticando di chiarire al consumatore e alla filiera agrumicola che il percorso è monco e pertanto c'è poco di cui vantarsi. Un'operazione che la filiera agrumicola siciliana non può permettersi.

«L'aumento della percentuale minima di succo nelle aranciate prodotte e vendute in Italia, senza però indicare la provenienza delle arance, rischia di diventare una vittoria dei furbi. Una novità che in realtà va a scapito dei produttori agrumicoli italiani e siciliani in particolare, che da anni si battono non solo per il sacrosanto innalzamento della percentuale di succo di vere arance nelle bevande, ma anche perché nell'etichetta ne sia inequivocabilmente indicata la provenienza – afferma il **Coordinamento di Agrinsieme, costituita da Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari (Agci-Agrital, Fedagri-Confcooperative e Legacoop agroalimentare)** -. La norma recentemente approvata è solo un piccolo passo verso il riconoscimento delle ragioni del comparto agrumicolo. Se non c'è certezza sulla provenienza delle arance destinate alla trasformazione in bevande, nulla vieta alle industrie di comprare a prezzi bassi arance estere o addirittura succhi esteri per raggiungere la percentuale del 20% beffando così produttori agrumicoli e consumatori: con i primi che non avranno nessun beneficio commerciale dall'applicazione della nuova norma e con i secondi che consumeranno bevande prodotte in Italia con arance estere. Inoltre, l'applicazione confinata all'Italia della nuova norma può portare rapidamente le industrie di trasformazione a spostare fuori dai nostri confini le proprie aziende. La vera svolta sarebbe arrivare al 100% di succo di arance italiane nelle bevande – aggiunge il coordinamento di Agrinsieme – e le nostre Organizzazioni si batteranno affinché si possa raggiungere presto questo obiettivo».

«Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana – afferma **Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia** al quale aderiscono i Consorzi di tutela delle produzioni Dop, Igp e Bio oltre che Organizzazioni Produttori, Aziende singole di produzione, commercio e trasformazione della logistica e dei servizi – è certamente necessario ottenere una normativa chiara sulla tracciabilità, ma anche lavorare per chiudere un accordo di filiera condiviso fra produttori e industriali, dando vita a un monitoraggio serio e preciso della produzione che può essere conferita per la realizzazione di succo, non solo dalle produzioni d'eccellenza (Dop, Igp e Bio) ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia. Solo così potremmo garantire ai trasformatori e dunque ai produttori di bibite i quantitativi necessari di succo italiano e siciliano. Congiuntamente, serve anche una grande campagna di comunicazione istituzionale verso i consumatori che valorizzi il prodotto agrumicolo siciliano ed evidenzi le proprietà benefiche dei nostri agrumi per la salute».



Open Fiber: In Sicilia già siglata da 150 comuni convenzione...



Musumeci: "Entro il 2018 movimenteremo risorse per 1 mld"



Catania. Banca Base, domani il cda incontrerà azionisti e clienti

9/03/18



Percentuale sui succhi al 20% nelle aranciate. Per la filiera agrumicola passo avanti ma è ancora poco

9/03/18



Trapani. Uiltucs Trapani. Mario D'Angelo confermato alla guida della categoria

9/03/18



Uilpa Polizia penitenziaria Sicilia, Veneziano riconfermato alla guida

9/03/18

Categorie

Categorie

Seleziona una categoria

LA RICHIESTA DEL DISTRETTO DEGLI AGRUMI

«Tracciare il succo che va nelle spremute»

La filiera agrumicola siciliana ha accolto con soddisfazione la decisione di aumentare la percentuale di suc-

co nelle bibite dal 12% al 20%. Però, spiegano i responsabili della filiera, è il caso di fare chiarezza. «Se non si assicura la tracciabilità del prodotto

con una normativa ben chiara è praticamente impossibile garantire l'impiego di succo proveniente dalle produzioni italiane e siciliane».

SERVIZIO PAGINA 8

Succhi con il 20% di frutta, la filiera agrumicola chiede chiarezza

GARANZIA. «Assicurare tracciabilità o sarà una beffa». Catanoso: «Più controlli o rischia di essere un autogol»

CATANIA. La filiera agrumicola siciliana ha accolto con soddisfazione la decisione di aumentare la percentuale di succo nelle bibite dal 12% al 20%, seppure si tratti sempre di percentuali ancora basse. Però, spiegano i responsabili della filiera, è il caso di fare chiarezza. Se non si assicura la tracciabilità del prodotto con una normativa ben chiara - da anni chiesta al Ministero per le Politiche Agricole e ancora incredibilmente assente al contrario di quanto avviene per altre filiere (pasta, latte, ecc.) - è praticamente impossibile garantire l'impiego di succo proveniente dalle produzioni italiane e siciliane e sta solo alla sensibilità etica delle aziende produttrici di bibite decidere se utilizzare succo italiano o approvvigionarsi all'estero. La normativa, infatti, è entrata in vigore solo in Italia e tale provvedimento non può considerarsi assolutamente risolutivo. Non lo è per la tutela dei consumatori, non lo è per la valorizzazione dell'agricoltura italiana e siciliana in particolare, essendo la Sicilia la regione più agrumata d'Italia (circa il 58% della produzione nazionale viene dalla Sicilia).

«L'aumento della percentuale minima di succo nelle aranciate prodot-

te e vendute in Italia, senza però indicare la provenienza delle arance, rischia di diventare una vittoria dei furbi. Una novità che in realtà va a scapito dei produttori agrumicoli italiani e siciliani in particolare, che da anni si battono non solo per il sacrosanto innalzamento della percentuale di succo di vere arance nelle bevande, ma anche perché nell'etichetta ne sia inequivocabilmente indicata la provenienza - afferma il Coordinamento di Agrinsieme, costituita da Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari (Agci-Agrital, Fedagri-Confcooperative e Legacoop agroalimentare). «Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana - afferma Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - è certamente necessario ottenere una normativa chiara sulla tracciabilità, ma anche lavorare per chiudere un accordo di filiera condiviso fra produttori e industriali, dando vita a un monitoraggio serio e preciso della produzione che può essere conferita per la realizzazione di succo, non solo dalle produzioni d'eccellenza (Dop, Igp e Bio) ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia. Solo così potremmo garantire ai trasformatori e dunque ai

produttori di bibite i quantitativi necessari di succo italiano e siciliano».

Anche il parlamentare uscente di Forza Italia, Basilio Catanoso, interviene nel dibattito e dice: «Correttamente Coldiretti sottolinea l'entrata in vigore della normativa che prevede l'innalzamento della percentuale minima di arancia contenuta nei succhi, dal 12 al 20 per cento. Questo, però, non basta. Speriamo che il nuovo governo possa perseverare nell'azione di tracciabilità per tutta la produzione dell'agroalimentare italiano, al fine di consentire al consumatore finale di conoscere con esattezza l'origine del frutto, chi e come lo ha prodotto, come è stato trasferito, conservato e commercializzato. Così sì, saranno consumati prodotti coltivati in Italia, perché, in altro modo anche se indirettamente, non si farà altro che consentire l'ingresso di produzioni provenienti da altri paesi, molto spesso a minor costo e figli di accordi di certo non amichevoli dell'agricoltura italiana. Se volessimo esagerare, potremmo quasi dire che sarebbe stato meglio avere il 12 per cento precedente di succo ma con la tracciabilità piuttosto che un 20 per cento senza tracciabilità che potrebbe amplificare i problemi che abbiamo menzionato».



ASSICURARE LA TRACCIABILITÀ DEI SUCCHI USATI PER LE SPREMUTE

AL DISTRETTO

Agrumi di Sicilia aderiscono i Consorzi di tutela delle produzioni Dop, Igp e Bio oltre che Organizzazioni Produttori, Aziende singole di produzione, commercio e trasformazione della logistica e dei servizi.





Aumenta la percentuale nei succhi d'arancia, ma i distinguo sono d'obbligo

Dopo sessant'anni, storico stop alle aranciate con maggiore percentuale di frutta nelle bibite per via dell'entrata in vigore del provvedimento nazionale che innalza dal 12% al 20% il contenuto di succo d'arancia delle bevande analcoliche prodotte in Italia e vendute con il nome dell'arancia a succo o recanti denominazioni che a tale agrume si richiamano.

La notizia è stata resa nota qualche giorno fa, quando è stato dato seguito all'applicazione delle disposizioni contenute nella legge 161 del 30 ottobre 2014 che scattano dal 6 marzo, cioè trascorsi dodici mesi dal perfezionamento con esito positivo della procedura di notifica alla Commissione Europea del provvedimento in materia di bevande a base di succhi di frutta come richiamato dal comunicato della Presidenza del Consiglio del 24/5/17.



Avvisi

■ [Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter](#)



Ricerca di personale

- Tecnici promoter per le province di Ragusa, Siracusa e Caltanissetta
- Venditore Tecnico per le zone libere del Centro/Sud Italia
- Agente e/o Distributore regione Lazio
- Tecnici commerciali con esperienza in tutta Italia
- Collaboratore Tecnico - Commerciale zona Campania
- Sperimentatore
- Executive Account Manager Nord Italia
- Tecnico commerciale (M/F) zona Latina
- Tecnico Commerciale area Sicilia
- Agronomo a Bergamo/Verona

La notizia ha tutto il sapore di essere foriera di importanti novità, che meritano di essere approfondite. FreshPlaza ha voluto vedere più da vicino cosa ne pensano gli *stakeholders*. Ci è sembrato importante partire proprio da chi, in Sicilia, si occupa di trasformazione di agrumi, come **Giuseppe Ingrilli**, industriale del settore.

"L'innalzamento del contenuto minimo di succo di arancia - dice Ingrilli - rappresenta senza dubbio alcuno una conquista dal punto di vista della tutela della salute dei consumatori sia per il maggiore apporto di vitamina C sia per la riduzione nell'utilizzo di zuccheri e aromi aggiunti. E' tuttavia opportuno puntualizzare che, nonostante costituisca un passo in avanti in termini strettamente salutari e alimentari, tale norma non porterà necessariamente a un aumento proporzionale nel consumo o nella richiesta di arance italiane. Un aumento nel contenuto di succo di arancia,

continua »



Speciale

continua »

infatti, causerà inevitabilmente un notevole aumento nei prezzi dei prodotti finiti destinati al consumatore finale, anche per il probabile aumento nel costo della materia prima, forte di una maggior richiesta".



Giuseppe Ingrassia

Il distinguo di Ingrassia

"Sarà cruciale comprendere, affinché tale norma porti davvero un vantaggio per gli agricoltori - continua l'industriale siciliano - se il mondo delle bevande a base di succo di arancia, dominato storicamente da colossi multinazionali estremamente sensibili al prezzo, recepirà tale incremento o preferirà optare per soluzioni alternative che potrebbero andare dal reperire altrove le materie prime alla sostituzione totale del succo con aromi, come accaduto in passato in alcuni mercati esteri. Inutile dire che ciò potrebbe causare danni enormi al settore della produzione agrumicola italiana o, nello specifico, siciliana. Sarà adesso fondamentale valutare e monitorare con estrema accortezza la reazione del mercato italiano ed europeo".

"Esistono anche altre vie percorribili per stimolare gli agricoltori stessi a produrre e investire in maniera sostenibile - continua Ingrassia - come la valorizzazione della filiera agrumicola da agricoltura biologica, settore in cui oggi la Sicilia ricopre un ruolo di grandissimo rilievo specialmente con limoni e arance rosse. Per quanto concerne il limone di Sicilia, tradizionalmente prodotto di punta dell'azienda di proprietà della mia famiglia, sia in ambito di agricoltura biologica sia convenzionale, sarebbe auspicabile un maggior controllo della tracciabilità di filiera. Una filiera corta per prodotti premium quali ad esempio limone e arancia rossa, determinerebbe maggiori introiti per tutti gli attori coinvolti nella produzione, trasformazione e commercializzazione degli stessi e dei loro derivati".



- Approfondimento del giorno
mar 2018
- Speciale Fruit Logistica 2018
feb 2018
- Segnalazione TRUFFE
set 2017
- Speciale prodotti Estate
ago 2017
- Speciale Macfrut 2017
apr 2017
- Speciale Fruit Logistica 2017
feb 2017
- Speciale Agrumi
dic 2016
- Speciale Kiwi
nov 2016
- Speciale MACFRUT 2016
set 2016
- Speciale Frutta estiva 2016
giu 2016

Top 5 - ieri

ieri non è stata pubblicata alcuna notizia.

Top 5 - ultima settimana

- Coltivazione illegale di uve della spagnola SNFL in Puglia
- Azienda Agricola Iozzia: e' qui il pomodoro a grappolo d'eccellenza italiano
- Scanzano Jonico, gelo: pochi danni alle fragole, piu' problemi a drupacee precoci
- Lamponi in Basilicata: una nuova opportunita' per fare reddito
- Gruppo S.P.O. Zentrum: le consegne vanno programmate sul venduto, non sulle ipotesi

Top 5 - ultimo mese

- L'aglio non e' tutto uguale: da ottobre una campagna per farlo conoscere
- Buran non perdona: i produttori fanno i conti con il gelo
- Carciofi siciliani: una stagione da dimenticare
- Gelate: piu' danni del previsto. Un'analisi della situazione da Nord a Sud
- Azienda agricola La Rosa, dove il ciliegino siciliano diventa eccellenza



"Una delle sfide per il mondo agrumicolo globalizzato che resta al centro della questione - conclude Ingrilli - è la *tutela del made in Italy* che va salvaguardato e difeso dalle imitazioni senza tuttavia cadere nel garantismo, ma spronandolo affinché diventi sempre più dinamico e competitivo".

La filiera non ci sta a una interpretazione semplicistica del provvedimento

Quella che a prima vista sembrerebbe dunque una notizia assolutamente positiva, solleva quantomeno qualche dubbio. La filiera agrumicola siciliana da anni indica il problema e si batte per la valorizzazione delle produzioni agrumicole trasformate, sostenendo l'importanza di immettere sul mercato un prodotto con la più alta percentuale possibile di agrumi.

Nel 2014, in sede di audizione in Commissione Agricoltura del Senato, tutte le categorie agricole siciliane avevano espresso parere favorevole sull'aumento sino al 20% della percentuale di succo nelle aranciate e sono anni che, anche attraverso tavoli tecnici presso l'Assessorato regionale Agricoltura, si chiedono interventi sia a livello regionale sia nazionale. Pertanto, la filiera agrumicola siciliana ha certamente accolto con soddisfazione la decisione di aumentare la percentuale di succo nelle bibite dal 12% al 20%, seppure si tratti sempre di valori ancora troppo bassi.

Se tuttavia non si assicura la tracciabilità del prodotto con una normativa ben chiara, è praticamente impossibile garantire l'impiego di succo proveniente dalle produzioni italiane e siciliane e sta solo alla sensibilità etica delle aziende produttrici di bibite decidere se utilizzare succo italiano o approvvigionarsi all'estero. La normativa, infatti, è entrata in vigore solo in Italia e tale provvedimento non può considerarsi risolutivo o a valenza universale. Non lo è per la tutela dei consumatori, non lo è per la valorizzazione dell'agrumicoltura italiana e siciliana in particolare, essendo la Sicilia la regione più agrumettata d'Italia, con il 58% della produzione nazionale.

Un vantaggio per chi?

"L'aumento della percentuale minima di succo nelle aranciate prodotte e vendute in Italia, senza però indicare la provenienza delle arance, rischia



Commenti recenti [continua »](#)

- Ortofrutta Mele: l'arancia rossa sta vivendo un momento di riscatto (2)
- Coltivazione illegale di uve della spagnola SNFL in Puglia (1)
- Melograno: Consorzio Kore investe su nuovi soci e apre ai prodotti trasformati (24)
- Offerta semi di portinnesti di agrumi presso i vivai Bertolami (13)
- Gariga di Podenzano (PC): inaugurato "Emporio Pomi" (2)
- Scheda prodotto: il Limone Interdonato (11)
- Rivoira (Piemonte): "La mela Ambrosia continua a sorprenderci in positivo" (2)
- Progetto BRESOV: l'innovazione in agricoltura biologica (2)
- Spagna: 20.000 ton di drupacee danneggiate dal gelo in Murcia (1)
- SiFaBio sceglie la via della biodinamica per le sue uve da tavola (1)

Altre notizie

[continua »](#)

Fonte: Google News

Notizie economiche

[continua »](#)

Fonte: Google News

di diventare una vittoria dei furbi – ha affermato il **Coordinamento di Agrinsieme**, costituita da Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari (Agci-Agrital, Fedagri-Confcooperative e Legacoop agroalimentare) - Una novità che in realtà va a scapito dei produttori agrumicoli italiani e siciliani in particolare, che da anni si battono non solo per il sacrosanto innalzamento della percentuale di succo di vere arance nelle bevande, ma anche perché nell'etichetta ne sia inequivocabilmente indicata la provenienza. La norma recentemente approvata è solo un piccolo passo verso il riconoscimento delle ragioni del comparto agrumicolo. Se non c'è certezza sulla provenienza delle arance destinate alla trasformazione in bevande, nulla vieta alle industrie di comprare a prezzi bassi arance estere o addirittura succhi esteri per raggiungere la percentuale del 20%. La vera svolta sarebbe arrivare al 100% di succo di arance italiane".



"Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana - afferma **Federica Argentati**, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia al quale aderiscono i Consorzi di tutela delle produzioni Dop, Igp e Bio oltre che Organizzazioni Produttori, Aziende singole di produzione, commercio e trasformazione della logistica e dei servizi - è certamente necessario ottenere una normativa chiara sulla tracciabilità, ma anche lavorare per chiudere un accordo di filiera condiviso fra produttori e industriali, dando vita a un monitoraggio serio e preciso della produzione che può essere conferita per la realizzazione di succo, non solo dalle produzioni d'eccellenza (Dop, Igp e Bio) ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia".

Data di pubblicazione: 12/03/2018

Autore: [Gaetano Piccione](#)

Copyright: www.freshplaza.it



Condividi questo articolo

rispondi email stampa iscriviti

Altre notizie relative a questo settore:



Dalla Sicilia
 freschezza, tracciabilità
 certificazioni, capacità produttiva



La logica di
 movimentare
 il freddo



Migliori risultati in
 stoccaggio,
 qualità dei frutti,
 senza trattamenti
 chimici antiriscaldamento
 in post-raccolta.