

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Distretto Agrumi di Sicilia			
	Corriereortofrutticolo.it	11/06/2018	<i>DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA: "CHIUDERE ACCORDO DI FILIERA E NORME CHIARE SU TRACCIABILITA'"</i>	2
2	MF Sicilia (MF)	07/06/2018	<i>SI PUNTA SULLA FILIERA (C.Lo Re)</i>	5
	Italiafruit.net	05/06/2018	<i>«SOCIAL FARMING», A MESSINA IL SEMINARIO SULL'ETICHETTATURA</i>	6



CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET



ATTUALITÀ ▾ AZIENDE ▾ DISTRIBUZIONE ▾ ESTERO FIERE INNOVAZIONE ▾ LOGISTICA ▾ PRODOTTI ▾

NEWSLETTER

DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA: "CHIUDERE ACCORDO DI FILIERA E NORME CHIARE SU TRACCIABILITÀ"



ASSOCIAZIONI, EVENTI, PERSONAGGI, PRODOTTI

Pubblicato il 11 giugno 2018



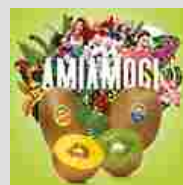
Fare filiera per conquistare nuovi sbocchi di mercato dei prodotti agrumicoli trasformati e dotarsi di una normativa che preveda in etichetta una chiara tracciabilità dei prodotti. Su questo fil rouge si è svolto, a Messina il seminario su **"Etichettatura dei prodotti agrumicoli freschi e trasformati ed accordi di filiera"**. Il seminario – che rientra tra quelli previsti dal progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal **Distretto Agrumi di Sicilia** e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation – ha affrontato un tema caro attualissimo con l'intento di favorire la propensione degli agricoltori alla partecipazione alle filiere agro-alimentari per promuovere innovazioni organizzative, di processo e di prodotto che assicurino sbocchi di mercato locali e esteri per le produzioni regionali e, in particolare, per le produzioni di qualità.

"Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana destinata alla trasformazione – spiega **Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia** – oltre a una chiara normativa sulla tracciabilità è necessario anche 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 un rapporto più equilibrato tra produttori e trasformatori sulla base delle reciproche esigenze. In realtà – aggiunge Argentati – nel 2014, sulla base della normativa regionale, il Distretto con l'Assessorato regionale all'Agricoltura, produttori e trasformatori, era già riuscito a siglare un Accordo Quadro Prodotto Trasformato al quale era allegata una bozza di contratto dove gli imprenditori avrebbero dovuto indicare la qualità, le quantità e i prezzi concordati reciprocamente. Quel tentativo, purtroppo, non è andato mai avanti. Ma è la strada da seguire, tanto che in questi giorni si sta continuando a lavorare all'interno della base sociale del Distretto per facilitare accordi tra produttori e industriali".

Al seminario, moderato da **Attilio Interdonato**, presidente del Consorzio di tutela del Limone Interdonato e consigliere d'amministrazione del Distretto Agrumi di Sicilia, sono intervenuti **Cristiano Motta**, esperto di marketing e commercializzazione di prodotti tipici e Giuseppa Bonasera (La Dispensa dei golosi – Saponara), oltre a molti operatori del settore e rappresentanti di enti di certificazione. "Sul tema dell'etichettatura e sul fare filiera ci sono ancora molti progressi da fare – spiega Attilio Interdonato – Nel corso del seminario e del dibattito che ne è seguito se n'è parlato a 360°, puntando il dito sulle mancanze del legislatore in capo alla normativa sui prodotti a marchio di qualità che lascia troppi spiragli in cui si incunea chi vuol fare truffe o ingannare il consumatore. Servono anche controlli più serrati per garantire tutti gli attori della filiera, dal produttore alla Gdo. In un contesto in cui è stato molto apprezzato l'impegno del Distretto per l'agrumicoltura siciliana e per organizzare la filiera, è stato affrontato anche l'argomento etichettatura dei succhi – aggiunge Interdonato – Anche in questo caso riteniamo necessario che per legge sia obbligatorio indicare la provenienza di tutto il prodotto utilizzato, non solo di una parte di esso".

Segui su Twitter

Segui su Facebook



LE NOSTRE INIZIATIVE



16 marzo 2018

OMNIBUS, MISSIONE IN SVEZIA DALL'11 AL 15 GIUGNO

Gli fa eco **Salvatore Imbesi**, titolare di Agrumi-Gel e consigliere d'amministrazione del Distretto Agrumi di Sicilia: "Il Distretto, in tutte le sedi istituzionali, insiste da tempo sull'importanza di una chiara tracciabilità in etichetta per i succhi - aggiunge, nonché fra i relatori del seminario -. Solo una tracciabilità chiara consentirà di valorizzare il prodotto siciliano. Per farlo è certamente necessario cambiare la normativa di riferimento che, ad oggi, non prevede l'obbligo di citare la provenienza, ma solo quello della percentuale di succo. Percentuale che, seppure recentemente innalzata, non garantisce il consumatore sulla provenienza del prodotto".

Di questo tema, inoltre, si parlerà nel convegno "La tracciabilità delle produzioni per la valorizzazione dell'offerta agrumicola siciliana", che si terrà il 15 giugno alle 9.30 nella sala "Giacomo Lanza" del Crea Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, di Acireale. Nel corso del convegno verranno presentati i risultati delle ricerche portate avanti dal Crea in merito a tecniche di indagine innovative da utilizzare quale strumento di tracciabilità e verifica dell'origine e della tipicità dei prodotti alimentari a marchio europeo di qualità, Bio, Igp, Dop o Stg. "Per fornire al consumatore la massima garanzia sulla qualità e origine dei prodotti e scongiurare eventuali frodi alimentari, è strategico affiancare al modello di tracciabilità documentale che prevede la determinazione, rilevazione e registrazione dei dati fondamentali, un sistema di tracciabilità chimica e genetica del prodotto - spiega **Paolo Rapisarda, direttore del Crea di Acireale** - Per il perseguimento di questo obiettivo il Crea di Acireale si è avvalso di tecniche di indagine innovative (spettrometria di massa isotopica, analisi multielementare degli elementi in tracce, analisi di spettroscopia nel vicino infrarosso, analisi di caratterizzazione metabolomica) e di strumenti genetici, con particolare riferimento ai marcatori molecolari a singolo nucleotide e di regioni del genoma, per l'ottenimento di un fingerprinting da utilizzare quale strumento di classificazione e verifica dell'origine e della tipicità. La ricerca è stata finalizzata alla valorizzazione e tutela delle produzioni agrumicole a marchio Bio e alle principali produzioni agrumicole tipiche a marchio europeo di qualità, l'Arancia Rossa di Sicilia Igp e il Limone di Siracusa Igp".



Distretto Agrumi di Sicilia

Federica Argentati

Leggi anche altri articoli correlati



23 aprile 2018

IL DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA ATTENDE IL RICONOSCIMENTO DA QUASI UN ANNO: "LA REGIONE CI DICA SE VUOLE ABBANDONARCI"

"La Regione dica cosa vuole fare con i Distretti produttivi. Se li ritiene una risorsa..."



9 marzo 2018

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

La filiera agrumicola siciliana da anni solleva il problema del livello percentuale delle arance nei...



12 marzo 2018

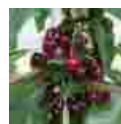
CON "FRUIT & VEG TOP TECHNOLOGIES AND PACKAGING" LE TECNOLOGIE PER L'ORTOFRUTTA FANNO IL GIRO DEL MONDO

TOP DELLA SETTIMANA TOP DEL MESE



6 giugno 2018

LIMONI, COSTIERAGRUMI PUNTA A DEPLICARE LA PRODUZIONE



7 giugno 2018

SALVI VIVAI, CILIEGIE SWEET IN PIENA PRODUZIONE: L'ARMA VINCENTE È LA SCALARITÀ DI MATURAZIONE



7 giugno 2018

PAM RIQUALIFICA QUARTIERE DI ROZZANO (MILANO) CON TRE MURALES

VIDEO

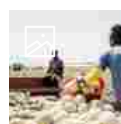
Error loading this resource

GALLERY



Protagonisti 2018 - Reggia di Caserta, 19 gennaio 2018

SFOGLIA LA GALLERY



Missione in Senegal - Costa d'Avorio (3-8 aprile)

SFOGLIA LA GALLERY

A MESSINA SEMINARIO SULL'ETICHETTATURA DEGLI AGRUMI TRASFORMATI

Si punta sulla filiera

Il Distretto che cura gli interessi dei produttori siciliani chiede una legislazione chiara sulla tracciatura. Gli imprenditori non possono più ragionare in termini di singola impresa, ma di sistema. Il futuro è nel social farming

DI CARLO LO RE

«**F**are filiera» per conquistare nuovi sbocchi di mercato dei prodotti agricoli trasformati. Su questo fil rouge si è svolto a Messina il seminario su «Etichettatura dei prodotti agricoli freschi e trasformati ed accordi di filiera». Il seminario, che rientra tra quelli previsti dal più complesso progetto «Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0», realizzato dal Distretto agrumi di Sicilia e dall'Alta Scuola Arces, con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation, ha affrontato un tema attualissimo, con l'intento di favorire la propensione (in Italia e soprattutto in Sicilia non naturale, è giusto ricordarlo) degli agricoltori alla partecipazione alle filiere agro-alimentari per promuovere innovazioni organizzative, di processo e di prodotto, che assicurino sbocchi di mercato locali e/o esteri per le produzioni regionali, in particolare per le produzioni di qualità. Il solito discorso, insomma, da anni al centro del dibattito: in ogni campo, anche nel comparto agrario, o gli imprenditori imparano a fare sistema e a proporre al mercato intere filiere o il fal-

limento è dietro l'angolo. «Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana destinata alla trasformazione», ha spiegato a *MF Sicilia* Federica Argentati, presidente del Distretto, «oltre a una chiara normativa sulla tracciabilità è necessario anche 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, igr e bio), ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia. Solo così potremo garantire un rapporto più equilibrato tra produttori e trasformatori sulla base delle reciproche esigenze». «In realtà», ha aggiunto la Argentati, «nel 2014, sulla base della normativa regionale, il Distretto, con l'Assessorato regionale all'Agricoltura e insieme a produttori e trasformatori, era già riuscito a siglare un accordo quadro, chiamato «Prodotto trasformato», al quale era allegata una bozza di contratto dove gli imprenditori avrebbero dovuto indicare la qualità, le quantità e i prezzi concordati reciprocamente. Quel tentativo, purtroppo, non è andato mai avanti, ma è sicuramente la strada da seguire, tanto che in questi giorni si sta conti-

nando a lavorare all'interno della base sociale del Distretto per facilitare accordi tra produttori e industriali». Al seminario tenutosi a Messina, moderato da Attilio Interdonato, presidente del Consorzio di tutela del limone Interdonato e consigliere d'amministrazione del Distretto agrumi di Sicilia, sono intervenuti Cristiano Motta, esperto di marketing e commercializzazione di prodotti tipici e Giuseppa Bonasera (La Dispensa dei golosi, Saponara), oltre a molti operatori del settore e a rappresentanti di enti di certificazione. «Sul tema dell'etichettatura e sul fare filiera ci sono ancora molti progressi da fare», ha evidenziato Interdonato, consapevole delle ancora non poche resistenze da parte dei coltivatori. Nel corso del seminario e del dibattito che ne è seguito se ne è parlato a 360 gradi, puntando il dito innanzitutto sulle mancanze del legislatore in capo alla normativa sui prodotti a marchio di qualità (che lascia troppi spiragli in cui si incunea chi vuol fare truffe o ingannare il consumatore). Nel settore servono dunque controlli più serrati, per garantire tutti gli attori della filiera, dal produttore alla grande distribuzione organizzata cui un'alta percentuale di prodotto finale è destinata. In un contesto in cui è stato

molto apprezzato l'impegno del Distretto per l'agrumicoltura siciliana e per organizzare appunto la filiera, è stato affrontato anche l'argomento etichettatura dei succhi. «Anche in questo caso», ha aggiunto Interdonato, riteniamo necessario che per legge sia obbligatorio indicare la provenienza di tutto il prodotto utilizzato, non solo di una parte di esso». Gli ha fatto eco Salvatore Imbesi, titolare di Agrumi-Gel e anche lui consigliere d'amministrazione del Distretto, che ha evidenziato come «proprio il Distretto, in tutte le sedi istituzionali, insiste da tempo sull'importanza di una chiara tracciabilità in etichetta per i succhi. Perché solamente una tracciabilità chiara consentirà di valorizzare il prodotto siciliano e per farlo è certamente necessario cambiare la normativa di riferimento che, a oggi, non prevede l'obbligo di citare la provenienza, ma solo quello della percentuale di succo. Percentuale che, seppure recentemente innalzata, non garantisce il consumatore sulla provenienza del prodotto». Avere la certezza che si sta comprando un succo interamente «made in Sicily» sarebbe una garanzia per il consumatore e, giocoforza, una vera marcia in più globale per i produttori d'eccellenza (riproduzione riservata)



Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto

come si coltiva
un'amicizia.



ITALIAFRUIT
IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA **NEWS**



Martedì 5 Giugno 2018

Home

Chi siamo

Pubblicità

Contatti

Multimedia

Cerca nel sito

Seguici su:



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / «Social farming», a Messina il seminario sull'etichettatura



Martedì 5 Giugno 2018

MERCATI & IMPRESE

«Social farming», a Messina il seminario sull'etichettatura

"Fare" filiera per conquistare nuovi sbocchi di mercato dei prodotti agrumicoli trasformati. E' questo il tema del seminario gratuito su "Etichettatura dei prodotti agrumicoli freschi e trasformati ed accordi di filiera", che si svolge oggi, martedì 5 giugno a Messina, dalle ore 9,30 alle ore 13,30, nella Sala Consiglio del Palazzo della Provincia - Palazzo dei Leoni - in Corso Camillo Benso Di Cavour, 91. Il seminario, rientra nell'ambito dei seminari formativi gratuiti e aperti a tutti del progetto "Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0", realizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation.

Obiettivo del seminario è favorire la propensione degli agricoltori alla partecipazione alle filiere agro-alimentari per promuovere innovazioni organizzative, di processo e di prodotto che assicurino sbocchi di mercato locali e/o esteri per le produzioni regionali ed in particolare per le produzioni di qualità.

"Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana destinata alla trasformazione - aggiunge **Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia** - oltre a una chiara normativa sulla tracciabilità è necessario anche 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 un rapporto più equilibrato tra produttori e trasformatori sulla base delle reciproche esigenze. In realtà - aggiunge Argentati - nel 2014, sulla base della normativa regionale, il Distretto con l'Assessorato regionale all'Agricoltura, produttori e trasformatori, era già riuscito a siglare un Accordo Quadro Prodotto Trasformato al quale era allegata una bozza di contratto dove gli imprenditori avrebbero dovuto indicare la qualità, le quantità e i prezzi concordati reciprocamente. Quel tentativo, purtroppo, non è andato mai avanti. Ma è la strada da seguire, tanto che in questi giorni si sta continuando a lavorare all'interno della base sociale del Distretto per facilitare accordi tra produttori e industriali".

"Il Distretto, in tutte le sedi istituzionali, insiste da tempo sull'importanza di una chiara tracciabilità in etichetta per i succhi - afferma **Salvatore Imbesi**, titolare di Agrumigel e Ortogel e consigliere d'amministrazione del Distretto Agrumi di Sicilia - Solo una tracciabilità chiara consentirà di valorizzare il prodotto siciliano. Per farlo è certamente necessario cambiare la normativa di riferimento che, ad oggi, non prevede l'obbligo di citare la provenienza, ma solo quello della percentuale di succo. Percentuale che, seppure recentemente innalzata, non garantisce il consumatore sulla provenienza del prodotto".

Il seminario, coordinato da Attilio Interdonato, presidente del Consorzio di tutela Limone Interdonato, affronterà i seguenti temi: norme e sistemi di etichettatura e confezionamento del prodotto fresco; norme e sistemi di etichettatura e confezionamento del prodotto trasformato; l'etichettatura dei prodotti certificati in biologico e a denominazione di origine; gli accordi di filiera orizzontali e verticali. Questi i relatori: **Salvatore Scarcella** (società agricola Cooperativa Agricoltori Ionici Cai), **Salvatore Imbesi** (Agrumi-Gel), **Giacomo Dugo** (coordinatore Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Università degli Studi di Messina), **Giuseppa Bonasera** (La Dispensa dei golosi).

La partecipazione in presenza al seminario da parte dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali da diritto ai crediti formativi professionali (0,5 Cfp attività formativa caratterizzante).

Per maggiori informazioni gli interessati possono rivolgersi presso la sede Arces di Palermo al numero telefonico 091.346629 tutti i giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 9,30 alle ore 12,30 o possono mandare una mail all'indirizzo: socialfarming@arces.it.



Fonte: Ufficio stampa Distretto Agrumi di Sicilia



Leggi altri articoli su:

[Agrumi](#)

[Etichettatura](#)



Altri articoli che potrebbero interessarti:



Tassoni, la cedrata compie 225 anni



Il punto sui parassiti alieni: ricerca e prevenzione



La Sicilia crede nell'importanza dei distretti produttivi



Agrumi siciliani protagonisti al Cibus 2018



Arancia di Ribera Dop, operazione raddoppio



Spremiagrumi automatici, +35% del fatturato per Zumex



Distretti produttivi, «La Sicilia ci dica cosa vuole fare»



Etichettatura, le cooperative non cambiano linea



Oranfrizer e le facce d'arancia dei bambini



Agricoltura sociale, se ne parla a Catania

