

## EVENTI

Si svolgerà a Sanremo presso la sede del Museo del Fiore di Villa Ormond dal 9 al 12 settembre 2019 la

### IX Summer School of Floriculture

impennata quest'anno sul seguente tema

"La qualità del verde urbano: il contributo delle piante erbacee"

La prima circolare con indicazioni su ammissione, scadenze e quote al seguente [link](#)

### OTTIMI RISULTATI NELLA LOTTA ALLA VESPA VELUTINA

La Regione Liguria ha pubblicato un comunicato inerente i risultati del progetto

### LIFE STOPVESPA

al seguente [link](#)



Camera di Commercio  
Riviera di Liguria  
Imperia La Spezia Savona

## I GENI DELL'ORZO

Attraverso un minuzioso lavoro di sequenziamento, i ricercatori di differenti istituti di ricerca afferenti al progetto Whealbi coordinato dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali della Statale di Milano sono riusciti ad individuare all'interno del Dna dell'orzo decine di geni che consentono alla pianta di adattarsi a ogni condizione ambientale.

Tale studio, e il progetto nel suo complesso, non solo hanno permesso di conoscere quali sono i geni che controllano i meccanismi di adattamento della pianta alle diverse condizioni ambientali, ma potranno gettare nuova luce sui meccanismi che all'interno delle piante sovrintendono alla resistenza alla siccità o a certe malattie.

[Il progetto Whealbi](#)

[L'articolo](#)



## TROPPI SPRECHI

Il crescente divario tra la produzione e il consumo alimentare ha determinato livelli di sprechi all'interno dell'Unione Europea pari 88 milioni di tonnellate di cibo all'anno per un costo complessivo di 143 miliardi di euro (dati Commissione Europea) pari al 20% - 30% di quanto prodotto.

I legislatori dell'Unione Europea hanno compiuto un importante passo avanti verso la riduzione degli sprechi, lo scorso anno, quando hanno sostenuto una legge che impone agli Stati membri di registrare annualmente, a partire dal 2020, i livelli di sprechi alimentari e di fornire degli incentivi per incoraggiare la raccolta e la redistribuzione del cibo invenduto. E' stato notato che, a volte, gli sprechi alimentari sono riconducibili alla confusione che fanno i consumatori sulle etichette "Da consumare preferibilmente prima del" e "Usare entro il".

(Fonte: georgofili.info)

## RESIDUI DI FITOFARMACI SOTTO CONTROLLO

E' stato recentemente pubblicato l'annuale rapporto dell'Efsa relativo all'impiego dei fitofarmaci in Europa. I risultati, relativi a 600 diversi fitofarmaci, sono "buoni": l'analisi di oltre 88 mila campioni raccolti nei 28 stati membri, in Norvegia e in Islanda indicano che quelli contenenti residui al di sotto del limite di legge sono circa il 96%; il 54% sono addirittura al di sotto del limite quantificabile, il che equivale ad assenza di fitofarmaci.

I campioni che hanno sfiorato i limiti sono il 4,1%.

In Italia sono stati controllati oltre 11 mila campioni: il 65% di essi è risultato privo di pesticidi, il 32,5% con quantità sotto i limiti e solo il 2,5% ha sfiorato le quantità massime consentite (negli altri Paesi quest'ultimo valore è, in media, intorno o superiore al 4%).

Tutti i numeri relativi ai diversi Paesi e ai diversi prodotti (in lingua italiana) al seguente [link](#)

(Fonte: Il Fatto Alimentare)

[Approfondimenti](#)

Per eventuali domande e approfondimenti, puoi scrivere al seguente indirizzo email: [agrinews@cersaa.it](mailto:agrinews@cersaa.it)

Il CeRSAA (area [Made in Quality](#)) è accreditato in base alla norma UNI 17065:2012 e allo standard *GlobalGAP Fruit & Vegetables e Flowers and Ornamentals vers. 5*

può quindi certificare aziende che producono frutta, ortaggi, aromi a scopo alimentare e piante ornamentali/fiori. Inoltre è accreditato per la certificazione dello schema SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata)

