



IN QUESTO NUMERO:

L'informazione come strumento per consolidare i rapporti con il cliente

La sicurezza alimentare in agricoltura



All'assalto del muro di gomma



Non dimentichiamoci dei furti

L'INFORMAZIONE COME STRUMENTO PER CONSOLIDARE I RAPPORTI CON IL CLIENTE

È fuori di dubbio che ci troviamo in un contesto di crisi le cui origini sono state più volte analizzate. È anche dimostrato, oltre che dalla teoria anche dall'esperienza pratica, che le crisi ricorrenti dei sistemi liberali hanno portato continue rivoluzioni nei rapporti sociali e nella struttura economica dei paesi che sono stati interessati.

Ciò che risulta difficile è riuscire ad interpretare i cambiamenti in atto. Una corretta interpretazione, infatti, permetterebbe di diventare protagonisti del momento evolutivo.

È difficile pensare, dalle esperienze passate e da quanto già accaduto in questi anni in paesi con una struttura maggiormente liberistica del nostro, che non arriverà una via di uscita. In questo contesto ci si potrà aspettare che il sistema economico nel suo complesso si evolva verso una sempre maggiore specializzazione per la ricerca di servizi che dovranno essere associati alla fornitura di un prodotto. In una tale situazione diverrà ancora più importante il rapporto fiduciario tra cliente e fornitore perché il primo diverrà un interlocutore sempre più sofisticato ed esigente.

Il comparto agricolo, seppure in un contesto ancora fortemente vincolato, ha ormai imboccato con la nuova PAC una strada che lascia maggiore discrezionalità imprenditoriale determinando anche maggiore incertezza. Oltre a ciò l'impiego dei prodotti per la difesa diviene sempre più specialistico per l'introduzione di molecole più sofisticate e per un aumento della sensi-

bilità degli operatori, dei consumatori e degli organi pubblici di controllo alle tematiche ambientali, di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro. Il nuovo sistema di contributi assieme alle norme sempre più esigenti in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza negli ambienti di vita e di lavoro, spingeranno inevitabilmente ad accrescere la dimensione aziendale ed anche la competenza e la specializzazione dell'azienda. I servizi diverranno pertanto sempre più importanti: non solamente l'assistenza tecnica nella difesa delle colture, soprattutto per quanto attiene le caratteristiche specifiche dei prodotti, ma vi saranno ulteriori necessità ed anche richieste in settori collaterali.

In un altro articolo di questo numero troverete un approfondimento su una norma già entrata in vigore ma che sarà applicativa dal 2006. Si tratta del un Regolamento CE 852/2004 che non ha bisogno di un

recepimento nazionale per dover essere applicato, il quale introduce l'obbligo per le aziende agricole di fare una valutazione del rischio alimentare e di adottare tutte le misure necessarie alla prevenzione. Una sorta di sistema di controllo HACCP in versione semplificata ma che richiederà comunque un impegno ed una mentalità del tutto nuovi. Tre sono probabilmente le categorie di rischio alimentare cui possono andare incontro le aziende agricole:

1. rischio chimico legato all'impiego di prodotti per la difesa;
2. rischio biologico dovuto alla diffusione di malattie e alle tossine da loro prodotte e all'inquinamento da ogm;
3. un rischio legato all'inquinamento industriale e dell'ambiente in genere.

Di questi rischi i primi due ci sono strettamente vicini perché legati alla fornitura di mezzi tecnici e alla raccolta e stoccaggio di cereali a paglia e mais. Questo impegno va

LA SICUREZZA ALIMENTARE IN AGRICOLTURA

Poco se ne parla, ma l'appuntamento è vicino. È, infatti, già entrato in vigore, ma si applicherà solo dal 1° gennaio 2006, il Regolamento CE che introduce un sistema semplificato "HACCP" per le aziende agricole.

Poco se ne parla e forse molti lo apprenderanno con una certa dose di scetticismo perché la mentalità ed il livello organizzativo dell'azienda media è assai lontano dall'applicare

anche forme elementari di valutazione ed autocontrollo, almeno nelle forme che prevedono degli adempimenti formali. È comunque il caso di esserne informati, anche perché la

continua da pag 1: *L'informazione come strumento...*

ad aggiungersi alla valutazione dei rischi sui luoghi di lavoro (626/94). Il nuovo testo unico che è in discussione proprio in questi giorni porterà delle novità estremamente importanti anche per le aziende agricole oltre a quelle commerciali a conduzione familiare, perché gli adempimenti previsti per le aziende con dipendenti saranno estesi, naturalmente in maniera equilibrata, tenendo in considerazione la complessità del processo produttivo, anche alle aziende individuali.

Pietro Ceserani

continua da pag 1: *La sicurezza alimentare...*

valutazione del rischio alimentare, nell'azienda agricola, dovrà necessariamente prendere in considerazione il rischio insito in alcune tecniche e processi produttivi quali l'impiego degli agrofarmaci, la prevenzione di potenziale presenza di micotossine nel raccolto o di contaminazioni accidentali di ogm.

Per capire cosa sarà richiesto bisogna affrontare l'argomento nel dettaglio.

Il Regolamento 852/2004 CE

Questo regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari per uso umano, destinate agli operatori del settore, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria e attribuendo la responsabilità principale per la sicurezza agli operatori che intervengono in tutto il processo di filiera. Rimangono escluse solamente quelle attività che producono o manipolano alimenti destinati al consumo domestico privato e le forniture dirette, di piccoli quantitativi di prodotti primari, dal produttore al consumatore finale o a piccoli dettaglianti locali che servono direttamente il consumatore finale.

Cosa devono fare gli operatori della produzione primaria

I requisiti generali per il settore agricolo si trovano nell'allegato 1 che deve essere applicato alla produzione primaria e a tutte le operazioni associate quali: trasporto, magazzino e manipolazione dei prodotti primari sul luogo di produzione. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari. In particolare dovranno:

1. effettuare misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dagli agrofarmaci e dai biocidi (impiegati negli allevamenti o nei magazzini per lo stoccaggio), nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti.
2. effettuare le misurazioni relative al benessere degli animali nonché alla salute delle

piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

1. tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
2. usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
3. assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
4. per quanto possibile evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;
5. immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
6. tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.
7. utilizzare correttamente gli agrofarmaci e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.

La dimostrazione della reale applicazione di quanto scaturisce dall'analisi dell'attività aziendale e dalla relativa valutazione dei rischi, deve necessariamente passare attraverso la registrazione dei parametri che regolano i punti di criticità, in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa.

In particolare gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono registrare:

1. l'uso di qualsiasi agrofarmaco o biocida;
2. l'insorgenza di qualsiasi malattia o infezione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale;
3. i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.

Per una corretta prassi igienica il Regolamento stabilisce anche che vengano predisposti dei manuali tecnici nazionali e comunitari che gli operatori potranno adottare in maniera volontaria. A ogni modo questi

manuali, per il settore primario, dovranno riportare le misure e le operazioni per il controllo dei pericoli relativi a:

1. contaminazione delle produzioni dovuta a micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo;
2. l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;
3. l'uso corretto e adeguato di agrofarmaci e biocidi e loro rintracciabilità;
4. l'uso corretto e adeguato di prodotti veterinari e di additivi dei mangimi e loro rintracciabilità;
5. la preparazione, il magazzinaggio, l'uso e la rintracciabilità dei mangimi;
6. le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti;
7. le procedure, le prassi, i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate;
8. le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.
9. ecc.

Alcune considerazioni pratiche

L'azienda agricola pertanto sarà tenuta ad effettuare una valutazione scritta del rischio alimentare prendendo in considerazione tutti i punti critici. Ad esempio un'azienda che opera esclusivamente nel settore delle produzioni vegetali dovrà almeno effettuare:

1. Una valutazione della presenza di inquinanti esterni. Ad esempio la presenza di stra-

La Vite nutrita e curata



SCAM
MEZZI E TECNICHE PER L'AGRICOLTURA

SCAM SPA - Strada Bellaria, 164 - 41010 S. Maria di Mugnano (Mo) - Tel. 059/586511 - Fax 059/460044
e-mail: info@scam.it - web site: www.scam.it

continua da pag 2: *La sicurezza...*

de ad elevato traffico o di industrie nelle vicinanze che possono portare un inquinamento da metalli pesanti o particolari sostanze chimiche. Questo potrà comportare la misurazione del livello di contaminazione attraverso delle analisi del terreno, delle acque superficiali e profonde della vegetazione, dell'aria e l'adozione di misure di prevenzione (ad esempio barriere vegetali di protezione dai gas di scarico delle auto). Una volta adottate le misure preventive è anche necessario valutarne l'efficacia. Questo comporta delle registrazioni da effettuare periodicamente.

2. Una valutazione delle acque di irrigazione. È necessario dare giustificazione della scelta della sorgente. Anche in questo può essere necessaria, sarà lo stesso azienda a valutarlo, una dimostrazione analitica della purezza dell'acqua. Diversamente possono essere sufficienti delle considerazioni esplicite per cui non si ritiene necessario un controllo periodico delle caratteristiche dell'acqua. In questo ambito gli inquinanti da considerare dipendono anche dal tipo di coltivazione che viene effettuato. Infatti, se le sostanze chimiche dannose sono un pericolo costante, per le aziende che producono verdure per il consumo fresco diventa rilevante anche la determinazione di inquinanti di natura biologica, come i microrganismi fecali.

3. Valutazione del rischio dovuto all'impiego di agrofarmaci e concimi. In questo caso dovrà darsi giustificazione del tipo di difesa e nutrizione adottato tenendo in considerazione l'epidemiologia della zona e delle colture e le caratteristiche chimico-fisiche del terreno. La riduzione del rischio per l'uso di sostanze chimiche deve considerare le tecniche agronomiche che vengono applicate, la scelta dei prodotti (tossicità del formulato; tempi di carenza, affidabilità del produttore; i residui che possono rimanere sulle parti eduli delle colture, ad esempio i nitrati sulle foglie delle verdure). Per gli agrofarmaci è

anche necessario mantenere una rintracciabilità dei prodotti impiegati, mediante la compilazione del quaderno di campagna, la conservazione delle fatture e uno schedario di carico e scarico del magazzino. Sono, tutte queste, attività per le quali l'azienda commerciale è in grado di dare un supporto di elevata competenza.

4. Valutazione della presenza di contaminanti biologici, ad esempio le micotossine sui cereali. Dovrà essere valutato il livello di rischio e tutte le misure preventive che possono essere adottate, quali:

a. l'adozione di opportune varietà, le modalità di semina, la gestione dei residui colturali e del terreno (sistemazione e lavorazioni), possibilmente mantenendo documentazione (etichetta ufficiale del seme) e registrazione;

b. la protezione dalle malattie e dagli insetti durante la fase di coltivazione, registrando periodicamente lo stato sanitario della coltura; nel caso di infestazioni di insetti può essere utile utilizzare trappole sessuali registrando la cadenza e l'entità dei voli;

c. il controllo delle attrezzature e delle modalità di raccolta;

d. la valutazione visiva, possibilmente con registrazione dei dati, dello stato della coltura nella fase di coltivazione, prima della raccolta e del prodotto prima della consegna;

e. controllo dell'umidità della coltura alla raccolta;

f. valutazione dell'opportunità o individuazione dei casi in cui si ritiene necessario sottoporre la granello a pulitura ed essiccazione;

g. in situazioni particolari, l'azienda agricola potrà anche considerare la necessità di ricorrere ad un'analisi della granello.

Ovviamente questa atti-

ività di prevenzione viene a tutto vantaggio delle aziende che effettuano lo stoccaggio dei cereali le quali potranno anche fornire la propria esperienza come ulteriore servizio all'azienda agricola, affinché quest'ultima adotti le misure suddette in maniera precisa ed affidabile. Analogamente per produzioni di altra natura si dovranno prendere in considerazione tutti gli aspetti critici specifici.

5. L'individuazione di lotti omogenei. L'azienda agricola deve anche garantire una rintracciabilità della propria produzione e delle tecniche adottate. Questo è importante soprattutto nelle aziende di grandi dimensioni. L'omogeneità del lotto può essere individuata nelle caratteristiche podologiche di coltivazione e/o nei criteri di difesa adottati. È comunque a discrezione dell'azienda stessa, si può solo precisare che nel caso vengano riscontrate delle contaminazioni che comportano un rischio per la salute lungo la filiera, con sequestro o distruzione del materiale interessato se si riesce ad isolare un singolo lotto incriminato, si riduce la possibilità di danno. E per ora è tutto. Ah, dimenticavo, non ci sono sanzioni. Bisogna però fare attenzione che le Asl possono ricorrere, per indurre all'applicazione di queste norme, all'ordinanza del sindaco.

Vittorio Ticchiati

La SILC sas

ha realizzato un pratico **manuale** che guida alla comprensione ed all'interpretazione del **Regolamento CE 2003/2003**.

A cura di Mariano ALESSIO VERNI', vengono commentati tutti gli articoli del Regolamento e si forniscono utili indicazioni per adeguare l'etichettatura alle nuove norme: sacconi, dichiarazioni sul titolo, tracciabilità, concimi a base di nitrato ammonico ad elevato titolo d'azoto. In appendice s'includono alcuni esempi di etichettatura e le differenze tra il regolamento e la legge 748/84 che, di fatto, non è più valida per i concimi marcati CE. La guida (75 pagine) in formato elettronico (esclusivo invio via email) costa 15 euro, la versione stampata 25 euro + spese di spedizione.

Euparen
oggi è
Euparen
Multi

multi-sito
per la strategia anti-resistenza

multi-spettro
contro ficchiatura, peronospora,
maculatura, botrite, marciumi ed erofidi

multi-uso
su pomacee, vite, ortaggi e fragole

Unico
per la pre-raccolta
(fino a 3 giorni
di carenza)

Nuova formula attiva

Bayer CropScience



Migliore selettività
per il mais



Migliore controllo
delle infestanti



Migliore semplicità d'uso

Lumax, il grande protagonista
nel diserbo del mais!



Prodotto fitosanitario autorizzato dal Ministero della Salute, per composizione e n° di registrazione rifarsi al catalogo o al sito internet. Leggere attentamente le istruzioni. © Marchio registrato di una società del Gruppo Syngenta.

ALL'ASSALTO DEL MURO DI GOMMA

Sul fronte scheda di sicurezza si procede a rilento. Purtroppo le tappe non le stabiliamo noi perché siamo vincolati dalle iniziative di altri soggetti. Il tempo però non aspetta.

Ci troviamo, relativamente all'obbligo di consegna delle schede di sicurezza, in una fase per così dire di moratoria, partita l'estate passata e che dovrebbe terminare a fine giugno, con l'emanazione dei decreti riportanti la nuova classificazione di tutti i vecchi agrofarmaci. Una moratoria di fatto, in quanto da tutti tacitamente accettata, ma mai formalmente riconosciuta da un chechessia documento ufficiale emesso dagli organi pubblici preposti. Una moratoria che era nata dalla forte azione da noi svolta nei confronti dei rappresentanti dell'industria e da un'azione persuasiva verso gli organi di controllo. I primi, infatti, hanno adottato una posizione favorevole alle nostre istanze ma dando una interpretazione delle norme che come dicevo non è mai stata riconosciuta dagli enti ufficiali, secondo i quali, viceversa, l'obbligo di consegna dovrebbe vigere anche senza la nuova classificazione degli agrofarmaci (v. CompagInforma n.8/2004). Gli organi di controllo, dal canto loro, nonostante la debolezza della tesi su cui si basa la "moratoria", hanno compreso la difficoltà del mondo distributivo da noi manifestata attraverso un'opera di convincimento capillare e puntuale che ha interessato le singole amministrazioni locali, che al momento si stanno limitando ad una verifica degli effetti che tale adempimento potrebbe avere sul mondo distributivo. Durante questa fase di moratoria ci siamo impegnati,

coinvolgendo le altre reti della distribuzione, a portare avanti l'unica soluzione per noi valida ed attuabile: inserire in etichetta le informazioni sufficienti per la valutazione dei rischi da parte dell'azienda agricola. È stato pertanto elaborato, da parte di Agrofarma, un documento che è stato messo all'attenzione del Ministero della Salute. In un tavolo congiunto di confronto gli organi ministeriali hanno presentato alcune serie obiezioni, non tanto sugli aspetti sostanziali quanto su quelli formali sui quali ritengo di non dovermi dilungare. È interessante notare che vi è stata una proposta degli stessi organi ministeriali che consisterebbe nell'inserire in etichetta la dicitura che la scheda di sicurezza è disponibile su di un sito che le società produttrici dovrebbero impegnarsi a rendere gratuitamente disponibile a tutti gli utilizzatori. Una proposta che va contro a quanto stabilito dalla circolare dello stesso Ministero della Salute e che doveva spiegare alcuni adempimenti previsti dal decreto legislativo n. 65/2003 e che comunque richiederebbe la dichiarazione dell'azienda agricola di disporre degli strumenti necessari (computer e collegamento a internet) per accedere al sito. Infatti la normativa in vigore vincola la messa a disposizione della scheda, attraverso strumenti informatici alla effettiva capacità dell'utilizzatore di poterne disporre. A questo punto entrambe le proposte verranno portate

avanti, ma noi appoggiamo a spada tratta la prima: vi dovrà essere la valutazione dell'ufficio legale del Ministero della Salute e degli organi europei. Ma il tempo non aspetta la lentezza delle istituzioni, il rischio è di non arrivare prima del termine della "moratoria" che, come sopra precisato, è il 30 di giugno. Su questo, potrete stare certi non staremo con le mani in mano. Non aspetteremo di trovarci punto e a capo. Nella stessa situazione dell'estate passata, con le aziende produttrici che inviavano raccomandate con ricevuta di ritorno allegando una singola scheda per prodotto, con questo implicando che spettava alla rivendita moltiplicare la scheda stessa per ogni suo cliente. Su questo punto la nostra posizione era ed è estremamente chiara e ferma, non indietreggeremo di un millimetro: è vero che le aziende distributrici non hanno il rapporto diretto con l'agricoltore ma è altrettanto vero che la legge attribuisce chiaramente all'azienda produttrice la responsabilità dei contenuti e del fatto che tale documento arrivi all'utilizzatore finale. Il rivenditore non potrà pertanto, accollarsi delle responsabilità che chiaramente non gli competono, manipolando in qualche modo, anche per una semplice riproduzione un documento di tale importanza per la sicurezza dei lavoratori. Ma non anticipiamo i tempi per ora limitiamoci a combattere il muro di gomma.

Vittorio Ticchiati

NON DIMENTICHIAMOCI DEI FURTI

A forza di parlarne qualche iniziativa comincia ad arrivare da parte di diversi soggetti interessati. Fra non molto vedremo sugli organi di informazione anche un'azione divulgativa da parte dell'industria

Lo diciamo a bassa voce quasi timorosi di essere smentiti, ma questo inizio di 2005 caratterizzato da un abbassamento delle temperature sembra avere anche, in qualche modo, raffreddato il termometro della frequenza di questi eventi delittuosi. Abbiamo, infatti, la sensazione che le segnalazioni si siano leggermente ridotte rispetto agli ultimi anni. Diciamo che abbiamo la sensazione perché non abbiamo il controllo della situazione in ogni area del Paese. D'altra parte è molto probabile che una tale eventuale diminuzione sia semplicemente dovuta a condizioni contingenti e ambientali. Infatti l'attività in agricoltura è stata piuttosto ritardata dalle nevicate verificatesi fino alla fine di febbraio e probabilmente anche l'approvvigionamento dei prodotti nei magazzini ha avuto uno slittamento. D'altra parte, la malavita organizzata che sembra essere entrata prepotentemente nel settore, si è più volte dimostrata in grado di agire in maniera mirata ed efficiente, quindi non è da escludere un incremento di eventi delittuosi con l'aumento dell'attività lavorativa. Al di là dunque di questa segnalazione dobbiamo comunque osservare come l'aggressività e la pericolosità non siano affatto diminuite. Diciamo questo perché abbiamo testimonianze di rapine a mano armata con sequestro di persone. Eventi che possono avere ripercussioni non solo sulle cose ma anche sulla

psicologia e sull'equilibrio delle vittime che loro malgrado sono coinvolte.

"Verso le 18.40 di sera" all'inizio del mese di gennaio "mi trovavo all'interno del mio esercizio commerciale, quando, all'improvviso, proprio davanti alla porta di ingresso è sopraggiunta una macchina di colore chiaro, presumibilmente una Fiat Punto, dalla quale sono scese 3 o 4 persone, tutte calzanti passamontagna di colore scuro ed armate di pistola le quali, con mossa fulminea, dopo essere entrati, mi hanno scaraventato a terra sotto la scrivania dietro la quale sedevo, immobilizzandomi."

"Subito dopo sono stata trascinata nel magazzino dove, un dipendente ed un avventore, a loro vol-

Equip
L'evoluzione del diserbo del mais

Efficacia: massima su graminee e dicotiledoni molto diffuse e di difficile controllo

Selettività: perfetta

Absorbimento: rapido, cura 2 ore

Flessibilità d'impiego: elevata

www.bayercropscience.it

Bayer CropScience

KARATE² with ZEON[®] TECHNOLOGY

- Insetticida a rapido effetto abbattente
- Formulazione liquida di facile dosaggio
- Ridotta dose per ettaro

Foto: M. S. - Contrasto, G. S. - Contrasto, A. S. - Contrasto, P. S. - Contrasto, R. S. - Contrasto, T. S. - Contrasto, V. S. - Contrasto, Z. S. - Contrasto, AA. - Contrasto, BB. - Contrasto, CC. - Contrasto, DD. - Contrasto, EE. - Contrasto, FF. - Contrasto, GG. - Contrasto, HH. - Contrasto, II. - Contrasto, JJ. - Contrasto, KK. - Contrasto, LL. - Contrasto, MM. - Contrasto, NN. - Contrasto, OO. - Contrasto, PP. - Contrasto, QQ. - Contrasto, RR. - Contrasto, SS. - Contrasto, TT. - Contrasto, UU. - Contrasto, VV. - Contrasto, WW. - Contrasto, XX. - Contrasto, YY. - Contrasto, ZZ. - Contrasto



Nuova tecnologia
in nanocapsule.
Partita vinta contro
gli insetti.

NUOVO



Vivere l'agricoltura

syngenta

www.syngenta.it

continua da pag 5: *Non dimentichiamoci dei furti*

ta, erano stati immobilizzati e si trovavano a terra con mani e piedi assicurati con del nastro.”

“Mi hanno messa in un angolo e per trenta minuti hanno insistentemente continuato a chiedermi le chiavi di un cancello esterno che consente l'accesso ai mezzi pesanti”.

“Ho dovuto consegnare la chiave e subito dopo, sempre sotto la minaccia delle armi mi hanno chiesto dove si trovava il sistema di videoregistrazione a circuito chiuso ed io, mio malgrado, ho dovuto indicarlo. Uno di loro è salito al piano superiore e dopo poco è tornato con una videocassetta VHS che ha provveduto ad incendiare proprio nel mezzo del negozio.”

“Dopo tale periodo ho sentito sopraggiungere, nel cortile antistante, un camion ed allora sono stata portata in un altro angolo del magazzino dove si trovavano il mio dipendente e l'avventore. Qui siamo stati messi tra due bancali di cartone in modo che non potissimo vedere cosa stava accadendo ed accanto a noi rimaneva

uno di loro che ci teneva sotto costante minaccia di una pistola...”

È questa una testimonianza abbastanza terrificante di un evento accaduto ad un nostro associato nell'Italia meridionale che abbiamo voluto riportare per far conoscere i pericoli che non solo le cose ma, a questo punto anche le persone, possono andare incontro in questa recrudescenza criminale. Vogliamo insistere per essere difesi ed affinché si trovino delle misure adeguate per giungere ad individuare le centrali da cui partono le commissioni di questi eventi. Da parte nostra vogliamo sottolineare di essere riusciti ad avere un coordinamento nazionale che verrà seguito

Cosa richiede l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Le Associazioni di categoria dovranno comunicare ai propri associati di attenersi alla procedura di seguito descritta in occasione di furti che gli stessi dovessero subire. In particolare ciascuna ditta dovrà provvedere ad inoltrare a questo Ispettorato Centrale ovvero ai competenti uffici periferici, copia delle denunce di furto presentate alle autorità di Pubblica Sicurezza. Inoltre si prega di voler raccomandare ai propri associati di indicare nella denuncia presentata alle competenti Autorità la denominazione di vendita dei prodotti, i dispositivi di chiusura ed etichettatura, il numero di lotto, il tipo di confezione e tutte le notizie inerenti ai principi attivi del formulato commerciale come il numero di registrazione nonché il fornitore e/o la zona di provenienza del carico.

dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi di cui avevamo già dato notizia in un precedente numero della nostra rivista. Ma questo richiede una collaborazione individuale sia inviando a noi copia della denuncia, nel caso di un commerciante che malauguratamente subisce un furto, sia informando i propri colleghi della procedura descritta allargandone il più possibile conoscenza e l'applicazione. **Vittorio Ticchiati**

BREVI

I limiti massimi di sostanze indesiderabili per l'alimentazione animale

Le previsioni sulla produzione di cereali nei maggiori paesi UE-15 (dati Coceral)

Superficie 1000 ha Basi: 100 kg/ha Produzione 1000 t	Francia 2004 : 2005	Germania 2004 : 2005	Italia 2004 : 2005	Spagna 2004 : 2005	U.K. 2004 : 2005	UE - 15 2004 : 2005
Frumento						
superficie	4.832	4.903	3.002	3.180	480	520
resa	77,8	75	82	75,8	60	55,3
produzione	37.593	36.773	25.345	24.134	29.400	3.039
Frumento duro						
superficie	399	466	8	6	1.870	1.490
resa	59,7	47	60,4	59	22,7	22,7
produzione	2.393	1.918	48	32	5.000	3.115
Ozote						
superficie	1.619	1.348	1.979	1.910	907	940
resa	67,6	64	65,7	62,3	37,4	37,4
produzione	10.944	9.967	12.963	11.999	1.148	1.373
Mais						
superficie	1.798	1.710	433	420	1.250	1.250
resa	89,2	87,9	87,3	88	83,6	83,5
produzione	15.828	15.031	3.789	3.698	10.700	10.322
Soia						
superficie	49	47			30	30
resa	35,5	37			63,7	63,1
produzione	286	288			191	189

Le previsioni sulla produzione di cereali nei maggiori nuovi paesi UE e nei maggiori paesi in procinto di entrare nell' UE (dati Coceral)

Superficie 1000 ha Basi: 100 kg/ha Produzione 1000 t	Polonia 2004 : 2005	Ungheria 2004 : 2005	UE 25 2004 : 2005	Romania 2004 : 2005	Bulgaria 2004 : 2005	UE 31 2004 : 2005
Frumento						
superficie	2.480	3.530	1.140	1.150	19.397	19.779
resa	40,8	39,8	51,6	41	64,3	63,2
produzione	999,1	9.037	5.929	4.383	124.694	119.923
Frumento duro						
superficie			6	6	3.798	3.173
resa			43	36	28,6	25,6
produzione			25	22	10.948	8.143
Ozote						
superficie	1.050	1.030	336	322	15.088	12.630
resa	33,5	31,5	48,5	35	47,1	44
produzione	3.518	3.243	1.490	1.127	61.522	56.478
Mais						
superficie	450	460	1.317	1.320	6.444	6.297
resa	31	35	71,2	62	80,6	79
produzione	2.293	2.390	8.663	7.964	51.948	49.740

Convegno Bayer

Il prossimo 7 aprile 2005, presso l'Hotel Rome Cavalieri Hilton di Roma si terrà un convegno di Bayer CropSciences per discutere il problema delle micotossine nei cereali a paglia.

Per informazioni è possibile contattare Sabrina Moranti,

Tel.: +39-02.3972.3153,

Fax: +39-02.3972.4318, e-mail:

sabrina.morandi@bayercropscience.com

La difesa della bietola consigliata da Eridania Sadam

Eridania Sadam adotterà nella propria attività di promozione per un'efficace lotta alla cercospora le indicazioni tecniche di Beta, società unica di ricerca e sperimentazione per la bieticoltura italiana.

In particolare potranno usufruire degli incentivi erogati da Eridania Sadam unicamente i bieticoltori che impiegheranno i prodotti consigliati da BETA nell'ambito dei programmi di difesa dalla stessa raccomandati e riportati nella successiva tabella.

GRUPPO A	Endoterapici in miscela con fungicidi multisito	Defender Combi (1,5 - 2) o Eminent Star (1,5 - 2) o Concord Star (1,5-2)
GRUPPO B	Endoterapici in miscela con strobilurine	Sphere (0,6-0,8) Amistar + Score (0,5 + 0,25) Amistar (0,5)+ Eminent (1,25) o Defender (1,1) Amistar (0,5) + Impact(0,35)
GRUPPO C	Miscela di endoterapici (triazolo + morfolina)	Spyrale (0,7)
GRUPPO D	Endoterapici da soli	Eminent (2,5) o Defender (2,2) Score (0,3)

CompagInforma

Direttore responsabile
Vittorio Ticchiati

Direzione, Amministrazione, Redazione, Pubblicità, Abbonamenti

Piazza Costituzione, 8 - 40128 Bologna
Tel. 051 519306 - Fax 051 353234

E-mail: fed.compag@tiscali.it

Proprietà

Compag - Federazione Nazionale
Commercianti Prodotti per l'Agricoltura
Piazza Costituzione, 8 - 40128 Bologna

Editore

IN.edit sas - Castel S. Pietro Terme BO

Impaginazione e Stampa

IN.edit sas - Castel S. Pietro Terme BO

Autorizzazione Tribunale di Bologna

N. 7296 del 28/02/03

Periodicità

ANNO 3 - MARZO 2005 - NUMERO 3

Mastercop

Specialità
di nuova
generazione



Etichetta ampia

**Massima attività di prevenzione
delle batteriosi**

**Solo 3 giorni di intervallo di sicurezza
per fragola, ortaggi e patata**

Dosi ridotte di rame metallo



CHIMIBERG
www.chimiberg.com