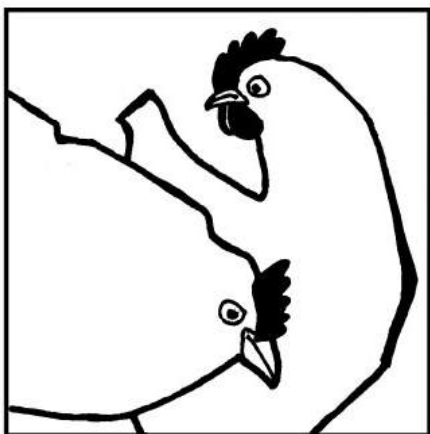
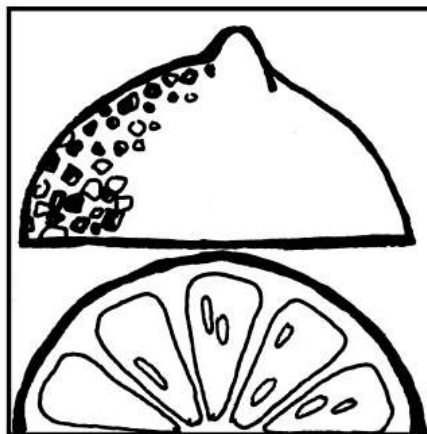
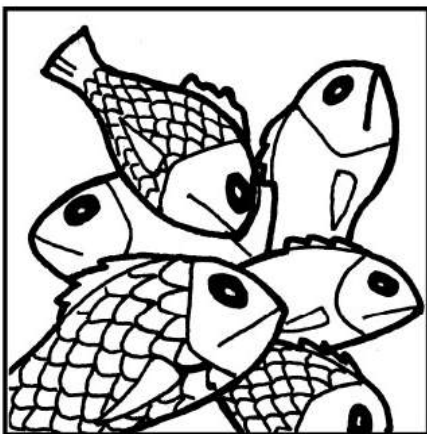
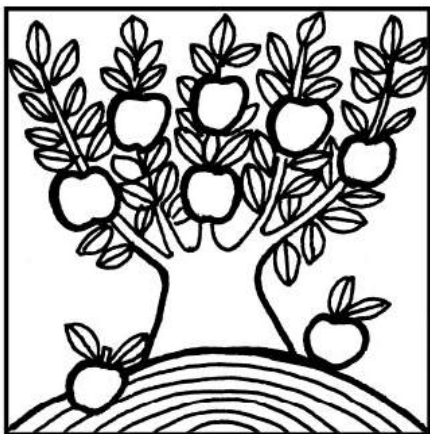


il bioingcassa

PERIODICO INFORMATIVO DELLA CONPROBIO



No. 83
Marzo 2018

Cooperativa consumatori
e produttori del biologico

Al Piano 2
6593 Cadenazzo
Tel. 091 785 40 15
info@conprobio.ch
www.conprobio.ch

A CHI APPARTIENE LA TERRA?

Per chi non lo sapesse io sono nato in una fattoria e da quando ho iniziato ad usare la ragione, sapevo che la terra era la mia e della mia famiglia. Non poteva essere che così, la percorrevo a piedi nudi andando sui campi e sui prati con i cavalli e le mucche.

Eravamo una famiglia numerosa, la fattoria produceva latte, carne, cereali e verdure non solo per noi ma anche per molte altre persone ed a me è sempre sembrato giusto che la terra dovesse appartenere a chi la coltivava per produrre derrate alimentari.

Per questo i nonni la lasciavano ai genitori ed i genitori ai figli, con il compito di farla fruttare e mantenerla fertile.

Quest'eredità non veniva considerata un capitale ma un impegno a portare avanti la tradizione di amore per la terra.

Poi è iniziata l'urbanizzazione e ciò che per cinquant'anni ha avuto il valore di un franco, improvvisamente ne valeva cento, così ebbe inizio la mercificazione del terreno agricolo.

Quell'azienda è scomparsa, ha lasciato il posto all'autostrada ed agli svincoli della ferrovia. Fortunatamente per me, mio padre ha chiesto terreno in cambio e così ha potuto consegnarmi della terra da coltivare.

Se vi ho parlato di un po' della mia storia è per farvi riflettere su come è cambiato il valore del terreno coltivabile. Nella piccola Svizzera la diminuzione delle fattorie e del terreno coltivabile è dettato dalla mancanza di ricambio generazionale e più marcatamente dall'urbanizzazione. Nel resto del pianeta si sta assistendo ad un accaparramento di terreno devastante, quello che viene universalmente chiamato "land grabbing" (far man-bassa di terreni).

In parte è una pratica usata da stati popolosi come la Cina o l'India che, per nutrire la loro popolazione in espansione, acquisiscono grandi superfici da coltivare negli Stati Africani. Ma in modo più spietato viene praticata dalle multinazionali dell'agroalimentare, con uno scopo sicuramente più economico che umanitario, che, facilitati dalla corruttibilità dei governi, riescono ad ottenere le concessioni per la coltivazione industriale di soia, cereali, olio di palma, olio di cocco, ecc.

Questo avviene spesso e volentieri a detrimento di popolazioni che vivono e coltivano quei territori da generazioni ma che non avendo titoli di proprietà vengono scacciati privandoli da ogni forma di sostentamento.

Dobbiamo sperare che questo tipo di agricoltura sfamerà la popolazione mondiale?

Ad un prezzo equo? Non ci ho mai sperato e l'equazione seguente lo conferma.

In base alle ultime stime, ogni cittadino del pianeta ha a disposizione 2000 metri quadrati (ne bastano la metà per nutrirlo), ogni persona ha il diritto inalienabile al cibo, ma a chi appartiene oggi la terra che produce il cibo? La terra che produce quel cibo non è un bene comune?

Penso si possa concludere che la terra deve essere assegnata a chi si preoccupa di coltivarla mantenendone la fertilità ed il consumatore che si aspetta un cibo sano e giusto partecipi in modo solidale all'elaborazione delle regole sull'uso di quel bene comune.

Credo che la ConProBio sia un piccolo esempio di questo.

Renzo Cattori, produttore

I FORNITORI DI UOVA DELLA CONPROBIO

Tenuta Spinello, Guido Oehen e Gaia Vergoni, Sessa

A dipendenza delle stagioni forniscono alla ConProBio fra le 500 e le 1200 uova alla settimana.

- Azienda Bio Gemma dal 1980, galline ovaiole dal 1991
- 430 galline che oltre all'area a clima esterno permanentemente accessibile, hanno a disposizione anche un ampio pascolo
- superficie dell'azienda : ca 50 ettari

Azienda Chernabó, Martin VonWyl e Laura Corecco, Leggia

Forniscono settimanalmente alla ConProBio fra le 90 e le 240 uova di gallina e ogni tanto delle uova di anatra.

- Azienda Bio Gemma dal 1996
- 150-200 galline, galli e anatre libere nei prati
- superficie dell'azienda: ca 18 ettari di cui sempre circa mille metri quadrati di pascolo a rotazione per le galline

Gigi's Ranch, Margherita Marchesi, Bironico

Fornisce alla ConProBio fino a 600 uova alla settimana.

- Azienda Bio Gemma dal 2017
- 1500 galline ovaiole
- superficie dell'azienda ca 12 ettari di cui ca 10mila metri quadrati di pascolo per le galline

Azienda Pro Bell, Christian e Gabriela Paul, Calonico

Forniscono a dipendenza delle stagioni fra le 90 e le 180 uova settimanali.

- Azienda Bio Gemma dal 2000
- ca 100 galline e chioce
- superficie dell'azienda ca 11.5 ettari di cui ca 500 metri quadrati di pascolo per le galline.

Il fabbisogno di uova della ConProBio è molto variabile, da ottobre a maggio sono richieste circa 1900 uova settimanalmente con un massimo le settimane che precedono la Pasqua dove si raggiungono le 2100 uova. Durante i mesi estivi, invece, la richiesta scende a circa 700 uova settimanali; di conseguenza in estate le aziende ticinesi riescono a coprire largamente il fabbisogno della ConProBio mentre durante i mesi invernali capita che l'offerta non sia sufficiente per cui, per soddisfare tutte le richieste, la ConProBio acquista delle uova anche dalla Svizzera interna.



SUGGERIMENTI E CURIOSITÀ SULLE UOVA

Uova crude

La preparazione di piatti a base di uova crude richiede un'igiene accurata e si consiglia l'utilizzo di uova fresche (fino a 15 giorni dalla data di deposizione).

È bene sapere che gli eventuali batteri sono presenti sul guscio dell'uovo e non all'interno, per questo motivo è importante lavare sempre bene le mani e cercare di non far entrare in contatto l'esterno del guscio con il contenuto dell'uovo.

Lavare le uova con l'acqua è sconsigliato in quanto non garantisce che gli eventuali batteri vengano eliminati e rovina la pellicola protettiva dell'uovo diminuendone il tempo di conservazione.

I prodotti a base di uova crude vanno conservati in frigo e mangiati rapidamente.



Conservazione

Le uova riposte con la punta verso il basso in un luogo scuro e fresco restano consumabili più a lungo. Gli odori penetrano facilmente attraverso il guscio poroso dell'uovo, per questo si consiglia di non mettere le uova vicino a cipolle o limoni.

Sulle uova trovate sempre come riferimento la data di deposizione.

Periodo minimo d'affinaggio 3 giorni.

Sviluppo ottimale del gusto 7-14 giorni.

Praticamente nessun cambiamento di qualità se conservato in modo corretto in frigo per 4-5 settimane.

Marrone o bianco

Il colore del guscio non dipende dal piumaggio della gallina bensì dalla razza. Per quanto concerne il valore nutritivo non c'è alcuna differenza fra l'uovo dal guscio marrone e quello bianco.

Albume

Piccola curiosità: un albume di due settimane monta a neve più ferma di uno appena depresso. Ricordarsene facilita la vita quando si preparano in casa le meringhe! Gli albumi si possono anche congelare.

Tuorlo d'uovo scuro

Se un uovo viene bollito troppo a lungo, avviene una reazione chimica naturale: il ferro contenuto nel tuorlo reagisce allo zolfo contenuto nell'albume, creando dell'ossido di ferro. Il contorno del tuorlo prende un colore verdastro. Questa reazione non altera né il gusto né la qualità dell'uovo.

Come riconoscere un uovo fresco

Nell'uovo fresco la cosiddetta camera d'aria è invisibile. Con il passare del tempo l'acqua contenuta nell'uovo stesso evapora e la camera d'aria s'ingrandisce. Più grande è la camera

d'aria, meno l'uovo è fresco. Ed è per questo che un uovo vecchio galleggia se immerso in acqua.

Colore del tuorlo

L'intensità del colore del tuorlo non ha nulla a che vedere con il suo valore nutritivo. Tuttavia i consumatori europei prediligono le uova con tuorli dal colore intenso, contrariamente a quelli americani che preferiscono le uova con il tuorlo giallo pallido.

Il colore dipende in gran misura dall'alimentazione della gallina stessa, in particolare dalla ricchezza in xantofille (carotenoidi contenuti in diverse piante). Ad esempio il mais ne è ricco, ma una dieta con troppo mais favorisce l'insorgere di odore di pesce nelle uova.

Le direttive bio non consentono di arricchire il mangime per le galline con coloranti artificiali. Fino al 2016 nel mangime bio per le galline ovaiole poteva tuttavia essere aggiunto dell'estratto di paprica bio che conferiva un colore più intenso al tuorlo. Ora questo non è più possibile e il colore del tuorlo delle uova bio è quindi giallo pallido.

Anche la tecnica di allevamento influisce sul colore del tuorlo. Le uova prodotte da galline tenute in gabbia hanno un tuorlo di colore giallo più intenso rispetto alle galline allevate al suolo.

In conclusione, le uova biologiche hanno un tuorlo di colore più chiaro, ma il sapore e il valore nutritivo non cambiano.



ALETTE DI POLLO CON AGLIO E MIELE (ideale prepararle nella padella Wok)

Questa ricetta della cucina cantonese è uno dei più antichi modi per cucinare le alette di pollo

- 1.1 kg di alette di pollo
- 1/3 di tazza di salsa di soia
- 3 cucchiaini di miele
- 3/4 di tazza di acqua
- olio d'oliva
- 4 grandi spicchi di aglio tritati
- 2 cucchiaini di zenzero tritato finemente

Mischiare in una ciotola il miele, la salsa di soia e l'acqua.

Scaldare dell'olio nel wok, rosolare l'aglio e lo zenzero per un paio di minuti. Aggiungere le alette di pollo ad arrostitore. Se necessario aggiungere dell'olio.

Aggiungere il miele mischiato con la soia e l'acqua, coprire e cuocere a fuoco lento. Di tanto in tanto girare le alette. Dopo 25 minuti togliere il coperchio, far addensare la salsa a fuoco vivo finché le alette non sono glassate.

Buon appetito, il team del Wendelinhof

CARNIS AMABILIS IN 4 DOMANDE E 4 RISPOSTE

1. La carne ha uno strano colore!

Il colore della carne dipende da diversi fattori, come ad esempio dalla razza, dal sesso, dall'età dell'animale come pure dai diversi tagli e dalla frollatura a cui è sottoposta la carne. Più la carne è ricca in mioglobina, più il contenuto di ferro è elevato e più la carne diventa scura a causa dell'ossidazione. I buoi hanno muscoli con un contenuto più elevato di mioglobina rispetto alle manze, e quindi la loro carne tende a passare dal colore rosso che associamo normalmente alla carne ad un colore rosso scuro/marroncino più velocemente. Anche la durata della frollatura influisce sul colore della carne. Questo procedimento rende la carne più tenera e saporita, ma anche di un colore più scuro. Quindi più dura la frollatura, più la carne perde il colore rosso originale e diventa scura.

2. La carne ha un cattivo odore!

La carne conservata nella confezione sottovuoto perde del liquido che al momento dell'apertura della confezione può rilasciare un odore poco gradevole. Dopo pochi attimi questo odore sparisce e la carne può essere consumata senza problemi. I pezzi più grossi, come ad esempio gli arrostiti, possono essere sciacquati con acqua fredda e poi asciugati con carta da cucina prima di essere cotti.

3. La bistecca è dura come una suola!

Per evitare che la carne diventi dura durante la cottura, è importante evitare grossi sbalzi di temperatura. La carne va quindi tolta dal frigorifero qualche ora prima. Va poi asciugata con carta da cucina e leggermente infarinata. A questo punto va cotta per pochi minuti (1 o 2 per lato) a fuoco medio alto.

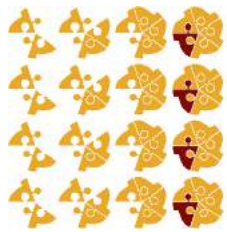
4. Carne secca: aiuto, mi si attaccano le fette una con l'altra!

Tagliare l'estremità della confezione. Estrarre l'intero contenuto della confezione e capovolgerlo su un piatto. Togliere delicatamente la carta su cui è appoggiata la carne secca. A questo punto è possibile separare le fette di carne secca con facilità e senza romperle.

Gaia Vergoni, Carnis Amabilis

CURCUMA - ATTENZIONE MACCHIA!

La curcuma viene anche utilizzata per tingere tessuti e questo significa che la curcuma macchia. Una volta che le macchie sono secche, risulta molto difficile toglierle. Per questo motivo si consiglia di sfregare immediatamente la parte macchiata con una miscela di lievito in polvere e acqua, così si hanno buone possibilità che la macchia sparisca.



Associazione
Botteghe del Mondo
Via Pobbia
6514 Sementina
www.botteghedelmondo.ch



CAMBIAMENTI IN VISTA PER LE BOTTEGHE DEL MONDO

Anche le Botteghe del Mondo, attive da decenni nel mercato ticinese e nazionale, devono adattarsi all'attuale realtà economica, fatta di necessari quanto doverosi aggiornamenti. Dopo 22 anni di presenza a Sementina, in Via Pobbia, l'associazione lascerà la storica sede-deposito per affrontare nuove sfide organizzative e gestionali. Tra queste anche la distribuzione dei prodotti. In pratica, per voi consumatori, non cambierà nulla, poiché continuerete a trovare in lista gli articoli *fair trade*, mentre la ConProBio farà capo direttamente ai fornitori del commercio equo, senza più passare dal magazzino dell'associazione delle Botteghe del Mondo.

Da qui l'invito a mantenere il vostro impegno nei confronti dei produttori del Sud del Mondo. Un impegno che, tra l'altro, premia anche l'operato delle Botteghe del Mondo le quali, grazie alla cifra d'affari realizzata con i vostri acquisti nella Svizzera italiana, beneficiano di riconoscimenti finanziari da parte dei loro fornitori.

LIQUIDIAMO TUTTO E ABBIAMO BISOGNO DEL VOSTRO AIUTO!



Il 2018 sarà dunque l'anno dei cambiamenti, iniziati con una serie di interessanti sconti, dal 50%, su tutti i prodotti artigianali in giacenza nella sede delle Botteghe del Mondo a Sementina, in Via Pobbia. Sconti comunque equi, poiché unicamente a carico dell'associazione e non dei produttori, e in vigore sino a esaurimento delle scorte. Vi aspettiamo, con piacere!

Quando?

Tutti i martedì, mercoledì e giovedì pomeriggio, dalle 13,30 alle 17.30

Per ulteriori informazioni e aggiornamenti:

Daniela Sgarbi Sciolli, coordinatrice BdM - T 079 568 37 41

COS'È BIO? COSA SIGNIFICANO I DIVERSI MARCHI?



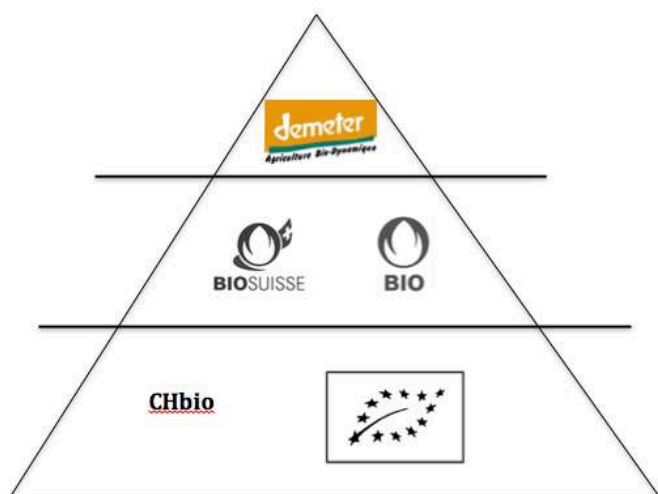
Cari consumatori ConProBio,

Innanzitutto GRAZIE per tutto il sostegno che date al movimento BIO Ticinese: attraverso le vostre comande settimanali contribuite a mantenere viva e sana l'agricoltura biologica della Svizzera italiana.

L'agricoltura biologica è in continua evoluzione, basti notare come anche nei grandi distributori l'offerta dei prodotti bio è sempre più vasta.

Bio è un termine protetto legalmente dal regolamento dell'UE relativo all'agricoltura biologica e dall'Ordinanza federale sull'agricoltura biologica, non è assolutamente un termine astratto e opinabile. Quindi i prodotti contrassegnati con un marchio bio sono stati coltivati o allevati secondo regole ben precise. L'agricoltura biologica ha come fondamento il rispetto dei cicli naturali e rinuncia all'utilizzo di sostanze di sintesi quali ad esempio pesticidi e fertilizzanti chimici. Cogliamo l'occasione per cercare di fare un po' di chiarezza sulle varie direttive in vigore ed i relativi marchi. Sulla lista settimanale della ConProBio, trovate le seguenti certificazioni: **EuBio** (Bio secondo le normative Europee), **Gch** (Gemma Svizzera), **G** (Gemma Estero), **Dem** (Demeter), **CHbio** (Bio secondo le normative federali svizzere), **Eq+Bio** (da commercio equo e certificato bio).

In Svizzera ci sono tre livelli di agricoltura biologica certificata:



Demeter è il marchio dell'agricoltura biodinamica.

La Gemma è il marchio di Bio Suisse. Le direttive non concernono solo l'agricoltura, ma tutta la filiera.

L'ordinanza federale sull'agricoltura biologica (Obio, RS 910.18) elenca le esigenze minime.

CH-Bio: A livello federale dal 1998 un'ordinanza sancisce delle regole da seguire affinché un prodotto possa essere definito biologico. L'ordinanza federale viene adeguata continuamente al regolamento europeo. Perciò esistono poche differenze rispetto ai prodotti bio della comunità europea (EuBio). In Svizzera non esiste un marchio, ma i prodotti vengono contrassegnati dalla sigla CH-Bio. Nell'UE vengono contrassegnati col marchio europeo per l'agricoltura biologica: dodici stelle che tracciano il profilo di una foglia su campo verde.

La Gemma: è il marchio di Bio Suisse che già nel 1981 ha stilato le prime direttive concernenti sia la produzione agricola sia la trasformazione. In Svizzera il 94% delle aziende agricole bio (6144 su 6538) seguono le direttive di Bio Suisse. Perciò i generi alimentari bio svizzeri venduti dalla grande distribuzione sono stati prodotti secondo le direttive di Bio Suisse, anche se in certi casi non figura la Gemma sull'imballaggio. Ci sono prodotti Gemma che provengono dalla

Svizzera e prodotti Gemma importati. In entrambi i casi le regole da seguire sono le stesse. Ma i prodotti svizzeri vengono contrassegnati dalla Gemma avvolta da un nastro rosso con la bandiera svizzera (sulla lista ConProBio con Gch), sui prodotti importati figura semplicemente la Gemma (sulla lista ConProBio con G). BioSuisse predilige i prodotti indigeni e autorizza l'importazione di prodotti Gemma solo quando non sono disponibili in Svizzera.

Demeter: con il marchio Demeter vengono contrassegnati i frutti dell'agricoltura biodinamica che contempla la natura, il succedersi delle stagioni, le forze cosmiche e lunari e il tempo. In agricoltura biodinamica si considerano ad esempio la posizione del sole e della luna per seminare, trapiantare e raccogliere i frutti della natura. Le direttive sono ancora più restrittive rispetto alla Gemma.

Per la credibilità dell'agricoltura biologica sono fondamentali dei controlli attendibili lungo l'intera filiera, dalla produzione agricola alla lavorazione e distribuzione dei prodotti. Ovviamente una filiera corta permette al consumatore di verificare con i propri occhi da dove proviene quello che mangia. Perciò vi invitiamo a cogliere le occasioni di conoscere i produttori bio ticinesi alle feste ConProBio, alle passeggiate bio (quest'anno probabilmente a Semione) o contattandoli e visitandoli direttamente.

Globalità aziendale

Bio Suisse concede il marchio Gemma alle aziende nella loro totalità: non permette mezze misure. Cosa significa? Un'azienda deve rispettare le direttive della Gemma per qualsiasi attività che svolge: allevamento, apicoltura, campicoltura, orticoltura, viticoltura, ... tutti i settori aziendali devono rispettare le direttive.

Per il CHbio viene concesso l'eccezione che vigneti e frutteti possono essere gestiti in modo convenzionale (i prodotti in questione vengono venduti come convenzionali) ma per il resto dell'azienda (allevamento, campicoltura, orticoltura,..) valgono le regole dell'agricoltura biologica.

Il regolamento Eubio consente addirittura che ci siano settori convenzionali e biologici nella stessa azienda.

Produzione vegetale

Il regolamento europeo non limita il riscaldamento delle serre e non fa prescrizioni sulla rotazione delle colture. Nelle aziende Gemma le serre per l'orticoltura possono essere riscaldate fino a 5°C, se isolate fino 10°C durante il periodo invernale. In Svizzera ogni azienda agricola deve dedicare almeno il 7% alla promozione della biodiversità cioè superfici non concimate e sfalciate tardi. Per le aziende Gemma non basta il 7 % della superficie, ma è necessario che soddisfino altre 12 misure a favore della biodiversità.

Allevamento

Per l'EuBio e il CHbio i ruminanti devono mangiare almeno il 60 % di fieno, erba o insilato (foraggio grezzo). Nelle aziende Gemma i ruminanti mangiano il 90 % di foraggio grezzo e al massimo il 10 % di mangime (cereali, mais, alimenti proteici,..). Dal 2019 tutti gli alimenti per gli animali nelle aziende Gemma devono provenire dall'Europa. Questo concerne in particolare l'allevamento di galline ovaiole, polli e maiali per i quali al momento una grande parte degli alimenti viene importata.

Trasformazione

Nella trasformazione dei prodotti l'ordinanza federale non ha particolari limitazioni se non il divieto di metodi radioterapici e l'utilizzo nelle ricette di prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati. Nelle direttive Bio Suisse vengono limitati i procedimenti per la trasformazione, gli ingredienti e gli additivi. L'uso di aromi e coloranti è vietato. La filosofia è che il prodotto deve essere il più possibile naturale e la trasformazione deve essere rispettosa delle materie prime: un prodotto sostenibile. I prodotti trasformati Gemma CH, quelli con la bandierina svizzera - Gch, sono prodotti a partire da materie prime Gemma CH. Qualora il 10% in massa degli ingredienti proviene dall'estero il marchio del prodotto non avrà il nastrino con la bandiera svizzera - G!

Come detto l'offerta dei prodotti bio è sempre più vasta, il Bio segue le logiche di mercato e spesso ci troviamo di fronte a prodotti Bio che ci fanno riflettere.

Concludiamo con una citazione del già Presidente di BioSuisse Max Eichenberger che alla frequente domanda del perché ci fosse sul mercato la pizza congelata con la Gemma lui rispondeva: "Non deve essere compito di BioSuisse imporre al consumatore ciò che deve mangiare. Con la Gemma devono però ricevere ciò che si aspettano, un alimento bio prodotto in modo sostenibile."

Alessia Pervangher e Milada Quarella, BioTicino

CORSO DI ORTICOLTURA BIOLOGICA 2018

Insegnamento pratico delle tecniche colturali per principianti e amatori

Orto Familiare

14 aprile 2018 dalle 9.30 alle 12.00, costo 40 CHF soci e 50 CHF non soci di BioTicino

- Lavorazione del terreno
- Programmazione delle colture
- Concimazione
- Semina e trapianto

Compostaggio

14 aprile 2018 dalle 13.30 alle 15.30, costo 40 CHF soci e 50 CHF non soci di BioTicino

- Dimostrazione

Insegnante e informazione sul corso: Chiara Cattaneo, 079 127 32 66,
chiaraluna.cattaneo@gmail.com

Luogo: LortoBio a Gudo

Iscrizioni: presso BioTicino entro venerdì 30 marzo 2018 all'indirizzo
infobioticino@gmail.com; oppure a

Bio Ticino, Via San Gottardo 99, 6780 Airolo

079 772 71 76 o 091 869 14 90

Data di riserva 21 aprile, stesso programma. In caso di cattivo tempo gli iscritti saranno avvisati sullo svolgimento del corso.

STEVIA

Le foglie della pianta sudamericana Stevia hanno un sapore dolce. Secondo il diritto in materia di derrate alimentari i glicosidi steviolici estratti da questa pianta sono autorizzati come additivi (E 960).

La Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*) viene utilizzata da secoli per dolcificare. Oggi i glicosidi steviolici vengono estratti dalle foglie per essere utilizzati come dolcificanti; pur avendo un potere dolcificante più elevato, al contrario dello zucchero, essi sono pressoché privi di calorie.



Rischi e valutazione

Pianta di Stevia

Gli alimenti non devono mettere a repentaglio la salute umana. Pertanto, tutte le nuove derrate alimentari e gli additivi sottostanno a una valutazione tossicologica. Questo vale anche per i prodotti vegetali. Per quanto riguarda la Stevia è emerso che alcuni componenti della pianta, se assunti in dosi elevate, possono compromettere la salute dei consumatori. Inoltre, la Stevia appartiene alle Compositae, note per il loro elevato rischio di provocare allergie. Potrebbe quindi sussistere un rischio di allergia quando vengono utilizzate le foglie intere per dolcificare.

Glicosidi steviolici

I glicosidi steviolici utilizzati come dolcificanti vengono estratti dalla pianta e purificati tramite un procedimento industriale, che consente di eliminare alcune sostanze potenzialmente tossiche.

Nel 2008 il Comitato congiunto FAO/OMS di esperti sugli additivi alimentari (JECFA) ha eseguito una valutazione tossicologica dei glicosidi steviolici e fissato il livello tollerabile di assunzione giornaliera (ADI = Acceptable Daily Intake) a 0–4 mg/kg del peso corporeo.

Nel 2010, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (ANS Panel dell'EFSA) ha confermato la valutazione eseguita dal JECFA nel 2008. Quindi, solo i glicosidi steviolici che soddisfano le specificazioni tecniche sono considerati non pericolosi per la salute.

Nel 2011, 2014 e 2015 l'EFSA ha condotto una nuova valutazione dei valori massimi per l'impiego di glicosidi steviolici come additivi negli alimenti confermando l'innocuità per la salute dei valori autorizzati.

Situazione giuridica in Svizzera

Per l'autorizzazione dell'uso nelle derrate alimentari bisogna differenziare tra la pianta di Stevia e i glicosidi steviolici.

Pianta di Stevia: Poiché l'innocuità per la salute della pianta di Stevia non è definitivamente dimostrata, in Svizzera e nell'UE le foglie di questa specie non possono essere commercializzate come derrate alimentari o come dolcificanti di derrate alimentari.

Glicosidi steviolici: Con la revisione dell'ordinanza sugli additivi del 2014 i glicosidi steviolici (E960) possono essere utilizzati come additivi. In Svizzera i prodotti con glicosidi steviolici come dolcificanti possono quindi essere commercializzati senza autorizzazione.

2017/3 Lettera informativa dell'Ufficio Federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV

Ulteriori informazioni

<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/zusatzstoffe/stevia.html>

Ultima modifica 13.10.2017

FESTA DELLE PIANTINE

E PORTE APERTE AL MAGAZZINO CONPROBIO

Domenica 29 aprile 2018

dalle 09.00 alle 16.00

Stabile Ti-Or, Al Piano 2, Cadenazzo

la manifestazione ha luogo con qualsiasi tempo

- vendita di piantine, arbusti, fiori e sementi bio
- consulenza sul compostaggio con Giacomo Kolb
- stand informativi con la presenza di BioTicino e Ficedula
- porte aperte e possibilità di acquistare i prodotti ConProBio
- pranzo polenta, buffet di formaggi e salametti
- animazione musicale con i *Tacalà*
- attività per i più piccoli

