

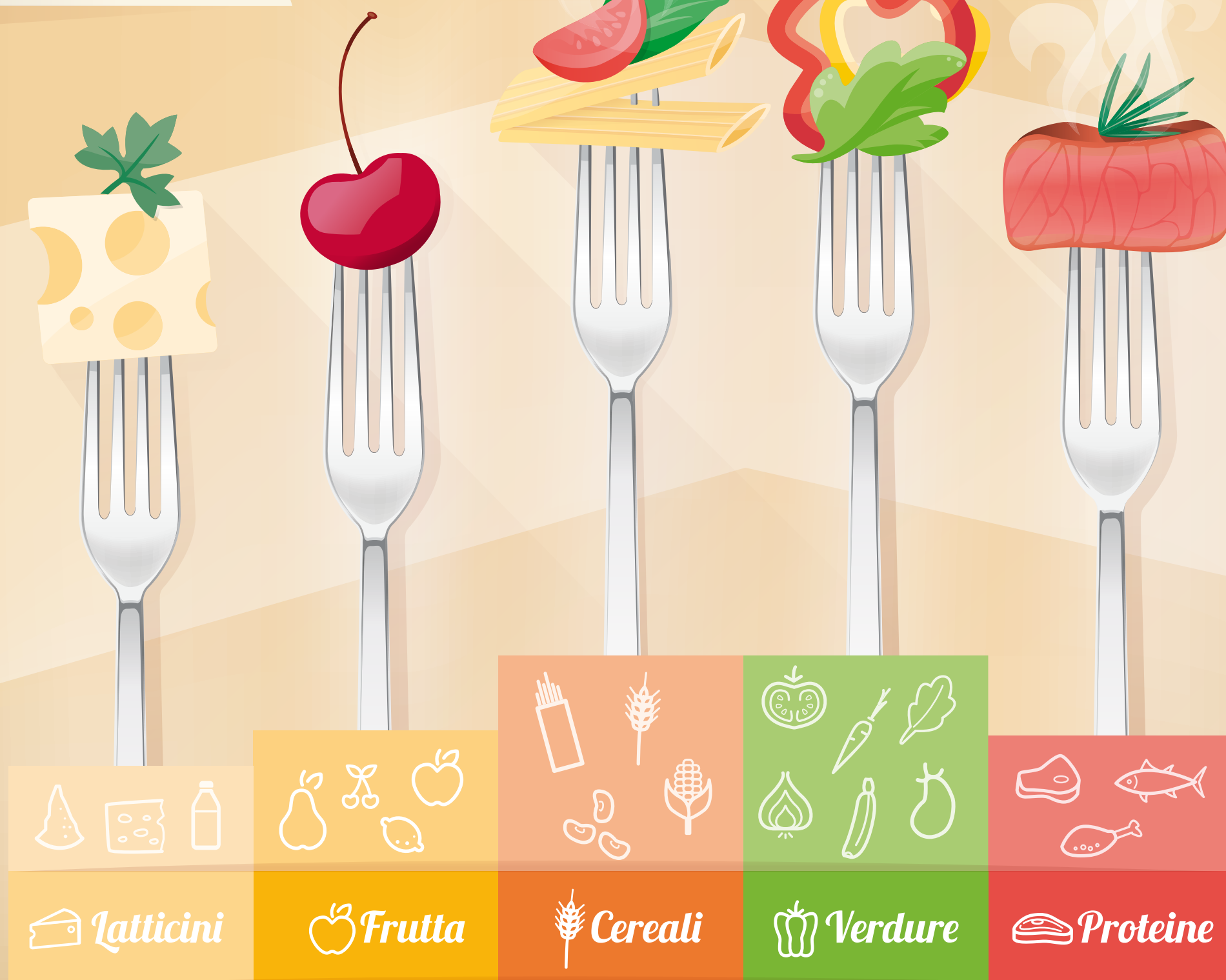


Regione Puglia



Ministero dello Sviluppo Economico

*Fa che il Cibo
sia la tua Medicina
e che la Medicina
sia il tuo Cibo**



Il calendario dei consumatori 2017



ADOC PUGLIA - Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori

70125 BARI - C.so A. De Gasperi, 270 - tel. 080.5025248 - 080.5648991 - fax 080.5018967 - info@adocpuglia.it - www.adocpuglia.it

“Programma regionale delle azioni per la tutela dei consumatori della Regione Puglia anno 2016/2017”

* L'affermazione è stata proferita nel 400ac da Ippocrate in quanto “l'uomo è ciò che mangia”, su questa frase si sono orientate le società di nutrizione italiane e internazionali

1 buoni propositi per un nuovo anno in salute

Natale e Capodanno ci hanno regalato non solo doni più o meno graditi, ma anche qualche chilo di troppo da smaltire, e come ogni inizio d'anno che si rispetti, anche il 2017 comincia con la lista dei buoni propositi. Scommettiamo che anche quest'anno in cima ci sono intenzioni di tutto riguardo, come prendersi più cura di sé, in **3** mosse:

1. Fare più attività fisica tutti i giorni, serve tenere alla larga il rischio di disturbi e patologie derivanti da uno stile di vita sedentario. Come fare? Semplice: passeggiare a passo svelto per mezz'ora al giorno è un toccasana per il corpo.

2. Mangiare bene per dare al corpo tutto il nutrimento di cui ha bisogno per svolgere le attività quotidiane e l'energia necessaria a soddisfare esigenze particolari. Prima di seguire alcuni consigli sulla dieta post abbuffate natalizie, è bene chiarire due presupposti:

- I chili di troppo si smaltiscono in un periodo più lungo di quello servito per accumularli. Quindi pazienza e fissare dei piccoli obiettivi da raggiungere giorno per giorno.

- Il primo traguardo della dieta è eliminare le tossine che si sono depositate nel fegato e nell'intestino. Con un'alimentazione semplice e leggera, il che vuol dire:

tanta verdura per assicurare all'organismo le vitamine e i sali minerali di cui ha bisogno;

olio di oliva a crudo in sostituzione di condimenti elaborati e ricchi di grassi;

mangiare pesce e carni magre;

cuocere al vapore tutti i cibi possibili, soprattutto le verdure;

mangiare i legumi invece di carni rosse e formaggi.

3. Bere tanta acqua. Almeno due litri al giorno per soddisfare il fabbisogno del nostro organismo aiutandolo così a espellere le tossine dannose per la nostra salute.

E, ricordate i buoni propositi, qualunque essi siano, si realizzano solo se la costanza e l'impegno sono più forti dell'ansia di farcela e della pigrizia che, in nessun caso, devono avere la meglio sulla nostra volontà.



Nutrition Facts	
Amount Per Serving	Calories from fat 4
Calories 85	
% Daily Value	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat	0%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 2mg	5%
Total Carbohydrate 20g	5%
Protein 0g	
Vitamin A	5%
Vitamin C	15%
Calcium	5%
Iron	5%
Calories	2,000
Total Fat	Less than 65g
Sat Fat	Less than 30g
Cholesterol	Less than 210mg
Sodium	Less than 2,500mg
Total Carbohydrate	Less than 300g
Fiber	30g
Protein	5g
Calories per gram:	
Fat	10
Carbohydrate	5
Protein	5



Il Vino

Il vino è una bevanda alcolica, ottenuta dalla fermentazione (totale o parziale) del frutto della vite, l'uva (sia essa pigiata o meno), o del mosto. La qualità e diversità tra vini dipendono strettamente dal vitigno, dal clima, dal terreno, dall'esposizione di questo rispetto al sole e dalla coltivazione più o meno accurata della vite stessa.

CLASSIFICAZIONE DEI VINI:

I vini possono essere classificati in funzione di diversi aspetti: nazione e, in subordine in base alle regioni o alla zona di provenienza; denominazione di origine o indicazione geografica di appartenenza, se manca la denominazione di origine o l'indicazione geografica il vino si definisce "generico". Anche la tipologia varia: il vino può essere fermo, frizzante, spumante, passito, liquoroso, novello e in subordine, bianco, rosso, rosato. Appartiene a diverse annate e deriva da diversi vitigni da cui provengono le uve. I vini si differenziano tra loro per il sistema di vinificazione (vini normali e speciali) e per le proprietà organolettiche: colore, profumo, gusto e retrogusto; altri parametri che concorrono a definire le caratteristiche di un vino sono: alcool, acidità, sapidità, sensazione di astringenza (dovuta ai tannini). Inoltre ogni vino è caratterizzato da una temperatura di servizio (temperatura ideale per la consumazione) e da abbinamenti ottimali con determinate pietanze.

VINO BIANCO

Il vino bianco viene prodotto con la tecnica della spremitura soffice dell'acino d'uva bianca, in modo da spremere il succo ed eliminare quindi le bucce. Può essere anche prodotto da uva a bacca nera separando da subito le bucce dal succo, al contrario del processo di vinificazione in rosso, che prevede la macerazione delle bucce per estrarne il colore ed i contenuti. Si presenta all'aspetto di colore giallo in varie tonalità (dal verdolino all'ambrato, passando per il paglierino e il dorato); è generalmente caratterizzato da profumi floreali e fruttati, e va consumato ad una temperatura di servizio compresa fra 8 °C e 14 °C; al gusto prevalgono le sensazioni di freschezza e acidità. Gli accoppiamenti ottimali sono con le pietanze a base di pesce, molluschi, crostacei, verdure e carni bianche, ed in generale con piatti di cottura rapida e sughi poco strutturati.

VINO ROSATO

Il vino rosato si produce utilizzando uve rosse spremute in modo soffice come per il vino bianco ed un veloce contatto con le bucce, da 2 ore fino ad un massimo di 36. In questo modo le bucce cedono solo parte del colore al mosto. In alternativa si può usare il metodo del salasso, che consiste nel togliere parte del mosto durante la vinificazione in rosso, così da ottenere un vino di colore rosato. È del tutto vietato produrre vini rosati mescolando vino bianco e vino rosso. L'unica eccezione è l'assemblaggio per ottenere spumante di colore rosato. Si presenta all'aspetto di colore tra il rosa tenue, il cerasuolo e il chiaretto; è generalmente caratterizzato da profumi fruttati, e va consumato ad una temperatura di servizio compresa fra 10 °C e 14 °C; al gusto prevalgono le sensazioni di leggera acidità, di aromaticità e di lieve corposità. Gli accoppiamenti ottimali sono con pietanze gustose a base di pesce, paste asciutte con sughi delicati, salumi leggeri. Quando si parla di spumante il termine più consueto è rosé invece di rosato.

VINO ROSSO

Il vino rosso si presenta all'aspetto di colore rosso in varie tonalità (dal porpora al rubino fino al granato e all'aranciato), e viene prodotto dal mosto fatto macerare sulle bucce, così da estrarre polifenoli e le sostanze coloranti naturalmente presenti su di esse. È generalmente caratterizzato da un'ampia varietà di profumi (fiori, frutta, confettura, erbe, spezie) e da una più o meno elevata sensazione di morbidezza, corposità e tannicità; va consumato ad una temperatura di servizio compresa fra 14 °C e 20 °C. Gli accoppiamenti ottimali sono con le carni rosse, la cacciagione, i formaggi, e tutte le pietanze basate su cotture prolungate e sughi strutturati.

domenica	1	Maria SS. Madre di Dio	giovedì	12	s. Modesto M.	lunedì	23	s. Emerenziana
lunedì	2	Ss. Basilio e Gregorio	venerdì	13	s. Ilario	martedì	24	s. Francesco di Sales
martedì	3	s. Genoveffa	sabato	14	s. Felice M.	mercoledì	25	Conversione di s. Paolo ap.
mercoledì	4	s. Ermete	domenica	15	s. Mauro abate	giovedì	26	Ss. Timoteo e Tito
giovedì	5	s. Amelia	lunedì	16	s. Marcello papa	venerdì	27	s. Angela Merici
venerdì	6	Epifania del Signore	martedì	17	s. Antonio abate	sabato	28	s. Tommaso d'Aquino
sabato	7	s. Luciano	mercoledì	18	s. Liberata	domenica	29	s. Costanzo
domenica	8	Battesimo di Gesù - s. Massimo	giovedì	19	s. Mario m.	lunedì	30	s. Martina
lunedì	9	s. Giuliano m.	venerdì	20	Ss. Fabiano e Sebastiano	martedì	31	s. Giovanni Bosco
martedì	10	s. Aldo Eremita	sabato	21	s. Agnese v.			
mercoledì	11	s. Igino papa	domenica	22	s. Vincenzo m.			

2017
Gennaio



VINO NOVELLO

Si ottiene mediante macerazione carbonica. Ha un colore intenso e forti aromi secondari o fermentativi. Non può essere immesso sul mercato prima del 6 novembre di ogni anno e se ne consiglia un consumo nei primi sei mesi perché poco stabile. Un accoppiamento ottimale e tipico del vino novello è con le castagne, e conseguentemente con gli alimenti a base di farina di castagne, come necci e castagnaccio.

VINO PASSITO

Ottenuto da uve appassite lavorate come per una normale vinificazione. L'appassimento può avvenire in maniera naturale sulla pianta (eseguendo dunque la vendemmia tardivamente) oppure artificialmente ponendo l'uva su dei graticci sui quali viene insufflata aria calda, oppure per effetto della cosiddetta muffa nobile, ovvero la Botrytis cinerea, che attacca gli acini formando una coltre superficiale che fa evaporare l'acqua contenuta nell'acino, aumentando così la concentrazione degli zuccheri.

VINO FRIZZANTE

È un vino che presenta una moderata effervescenza dovuta alla presenza di anidride carbonica con una sovrappressione compresa, a temperatura ambiente, tra 1 e 2,5 bar. Sono naturali o gassificati (questi ultimi di mediocre qualità). Quelli naturali sono quasi sempre realizzati con il metodo Charmat. I vini frizzanti non devono essere assolutamente confusi con gli spumanti che sono vini speciali (e hanno una sovrappressione maggiore): un vino frizzante può essere considerato, a livello di effervescenza e spuma, a metà strada tra un vino "fermo" (ovvero senza alcuna presenza di bollicine) e uno spumante.

VINO BIOLOGICO

Il vino biologico è la definizione giuridica per tutti quei vini certificati da un organismo di certificazione terzo seguendo le normative comunitarie. Nei suddetti regolamenti e nei relativi allegati si trovano tutte le indicazioni di produzione e le limitazioni di intervento da parte del produttore. Essendo un prodotto certificato, esiste un sistema di controllo che garantisce che le disposizioni siano seguite in tutte le fasi di realizzazione del vino, dal vigneto alla bottiglia.

VINO BIODINAMICO

Non esiste, tuttora, dal punto di vista normativo, la definizione di "vino biodinamico". Il cosiddetto vino biodinamico, o vino prodotto seguendo i dettami dell'agricoltura biodinamica, è un vino prodotto secondo la visione "cosmica" di tipo antroposofica attraverso gli insegnamenti di Rudolf Steiner. Esiste un'associazione mondiale privata di produttori biodinamici (con sede anche in Italia, la Demeter, che verifica ed approva il prodotto apponendo il proprio marchio commerciale (vino Demeter/Biodynamic®). Viene utilizzato uno specifico disciplinare, creando di fatto una certificazione di prodotto che, per alcune fasi della produzione, si appoggia al disciplinare ed ai controlli del regolamento comunitario inerente il vino biologico. I vini biodinamici possono avere, in taluni casi, limiti ancor più severi di quelli relativi al vino biologico.

mercoledì	1	s. Verdiana	domenica	12	s. Eulalia	giovedì	23	s. Policarpo
giovedì	2	Presentazione del Signore	lunedì	13	s. Fosca	venerdì	24	s. Modesto
venerdì	3	s. Biagio v.	martedì	14	s. Valentino	sabato	25	s. Cesario
sabato	4	s. Gilberto	mercoledì	15	s. Faustino	domenica	26	s. Fortunato
domenica	5	s. Agata v. m.	giovedì	16	s. Giuliana	lunedì	27	s. Gabriele
lunedì	6	s. Paolo Miki	venerdì	17	s. Donato m.	martedì	28	s. Romano ab.
martedì	7	s. Teodoro m.	sabato	18	s. Simeone			
mercoledì	8	s. Girolamo Em.	domenica	19	s. Corrado			
giovedì	9	s. Apollonia	lunedì	20	s. Silvano			
venerdì	10	s. Scolastica	martedì	21	s. Pier Damiani			
sabato	11	B. V. di Lourdes	mercoledì	22	Cattedra di s. Pietro			

2017
Febbraio



Il Vino

REGOLAMENTAZIONE IN MATERIA ENOLOGICA

Nell'Unione europea la produzione e la classificazione dei vini sono disciplinate da appositi regolamenti comunitari e dalle relative norme nazionali applicative. Nel corso degli ultimi anni la legislazione si è aggiornata con l'emanazione della nuova OCM "Vino"; il riferimento principale è il Regolamento Ce n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli. Ora, la macro distinzione concettuale è tra Vino a Origine Geografica e Vino senza Origine Geografica: i primi (DOP e IGP) sono quelli che possiedono un legame territoriale e un disciplinare, i secondi non hanno né legame territoriale né disciplinare di produzione.

Un'altra rilevante novità è che i controlli, come per tutti gli altri prodotti DOP e IGP, non sono più affidati ai Consorzi di Tutela ma agli Enti di Certificazione accreditati. L'ottenimento e mantenimento delle DOCG, DOC e IGT sono a tutti gli effetti certificazione di prodotto obbligatorie.

La suddivisione ufficiale ora distingue (in ordine crescente di specificità):

- **Vino** (ex "vino da tavola");
- **Vino Varietale** e/o **Vino d'Annata**;
- **Vino a Indicazione Geografica Protetta IGP**;
- **Vino a Denominazione di Origine Protetta DOP**;
- **Vino a Denominazione di Origine Protetta DOP** con indicazione della **sottozona** o della **menzione geografica aggiuntiva**.

La qualificazione di "**Riserva**" è attribuita ai vini che vengono sottoposti ad un periodo di invecchiamento più lungo rispetto a quello previsto dal disciplinare e con regole produttive maggiormente restrittive.

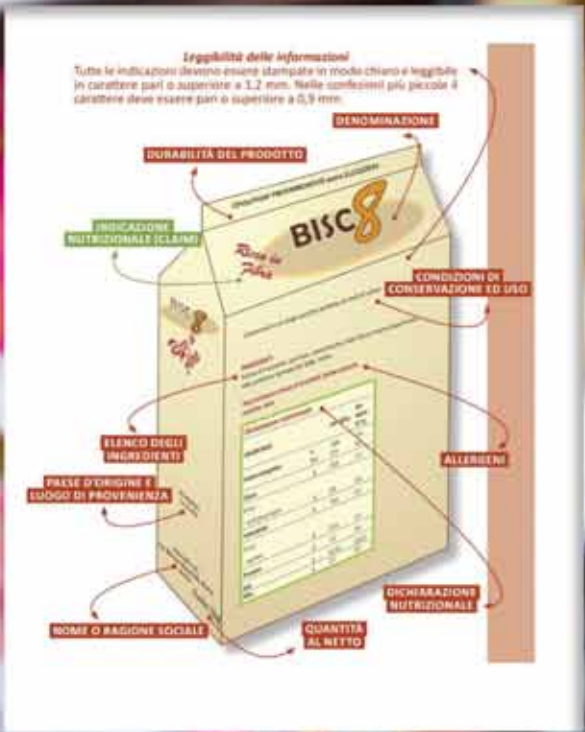
La dicitura "**Superiore**" è attribuita ai vini che hanno una gradazione alcolica più elevata rispetto a quella delle tipologia base di vino specificata dal disciplinare.

L'ETICHETTA

L'etichetta costituisce una sorta di "Carta d'identità" del vino, in quanto contiene tutti gli elementi necessari per identificare il prodotto a cui si riferisce. Le informazioni che devono essere riportate sull'etichetta sono stabilite sia dalle norme in vigore che dai rispettivi disciplinari di produzione; devono essere riportate le informazioni relative alle analisi chimiche del prodotto, grado alcolico con tolleranza 0,5% in volume, capacità del contenitore, comune di produzione, ragione sociale e sede dell'imbottigliatore, nome dell'azienda, lotto. Le indicazioni obbligatorie e facoltative da riportare in etichetta cambiano a seconda della categoria merceologica/legale di vino e sono numerose. Quando, obbligatoriamente o facoltativamente, si riporta l'annata, la legge impone che il tetto minimo di vino dell'annata indicata sia dell'85%. A partire dalla vendemmia 2005 è diventato obbligatorio anche in Italia indicare la presenza di solfiti. Un vino IGP o DOP non deve riportare la parola "vino" visto che è sufficiente l'indicazione geografica o la denominazione di origine (che è, a tutti gli effetti, un marchio di qualità europeo) a far capire che si tratta di un vino (non si trova scritto vino Barolo ma solo "Barolo"). Anzi, aggiungere la parola "vino" o "spumante" significa snaturare la peculiarità delle denominazioni. Per un vino spumante, sia "generico" che IGP/DOP, è obbligatorio la qualifica del tenore zuccherino (pas dosé, extrabrut, brut, extradry, dry, demisec, dolce). Per quelli non spumanti, la terminologia è secco, abboccato, semidolce (ex amabile), dolce. Inoltre, la normativa specifica le dizioni per i diversi attori della filiera (imbottigliatore, produttore, venditore, importatore). L'indicazione dello Stato Membro da cui proviene il vino è sempre obbligatoria. Per i vini IGP/DOP, la dizione "integralmente prodotto" significa che l'azienda vitivinicola ha prodotto e imbottigliato solo essa stessa (quindi non ha fatto vinificare/elaborare/affinare e/o imbottigliare presso terzi) il vino utilizzando solo uve di proprietà (quindi non acquistate da terzi).

mercoledì	1	Le Ceneri	domenica	12	II di Quaresima - s. Luigi Orione	giovedì	23	s. Turibio
giovedì	2	s. Basileo m.	lunedì	13	s. Patrizia	venerdì	24	s. Romolo
venerdì	3	s. Cunegonda	martedì	14	s. Matilde reg.	sabato	25	Passione del Signore
sabato	4	s. Casimiro re	mercoledì	15	s. Luisa	domenica	26	IV di Quaresima - s. Emanuele
domenica	5	I di Quaresima - s. Adriano	giovedì	16	s. Eriberto	lunedì	27	s. Ruperto
lunedì	6	s. Agnese	venerdì	17	s. Patrizio	martedì	28	s. Sisto III papa
martedì	7	Ss. Perpetua e Felicità mm.	sabato	18	s. Cirillo di Ger.	mercoledì	29	s. Secondo
mercoledì	8	s. Giovanni di Dio	domenica	19	III di Quaresima - s. Giuseppe	giovedì	30	s. Amedeo
giovedì	9	s. Francesca R.	lunedì	20	s. Claudia	venerdì	31	s. Beniamino m.
venerdì	10	s. Simplicio	martedì	21	s. Benedetto			
sabato	11	s. Costantino	mercoledì	22	s. Lea			

2017
Marzo



Etichettatura alimentare

Dal 13 Dicembre 2016 è entrato in vigore l'obbligo di esporre la tabella nutrizionale, fino ad oggi facoltativa, sulle etichette alimentari (regolamento UE 1169/11). Quindi tutti i prodotti alimentari devono riportare sulle confezioni le indicazioni sul loro valore energetico e sul contenuto dei principali nutrienti. La tabella compare su qualunque alimento sempre nello stesso campo visivo e sulla confezione è anche indicato il numero delle sotto confezioni, se presenti, se la superficie della confezione singola è superiore ai 25 cm quadrati. Il valore energetico complessivo deve essere sempre riferito a 100 grammi o a 100 millilitri di prodotto e può essere anche indicato in termini percentuali il contributo di una porzione di alimento rispetto ai fabbisogni medi quotidiani di un adulto medio.

Nella tabella nutrizionale sono elencati obbligatoriamente:

- **Valore energetico** (kJ/kcal) per 100 g o ml
- **Proteine**
- **Grassi** (di cui gli acidi grassi saturi)
- **Carboidrati** (di cui gli zuccheri)
- **Sale**

È consentito accompagnare anche l'espressione per porzione o per unità di consumo, a condizione che siano riportate sull'etichetta la quantità e il numero delle porzioni o dell'unità di consumo.

Tra gli elementi facoltativi, per i quali non vale l'obbligo di inserimento in tabella ci sono i seguenti nutrienti:

- **Acidi grassi monoinsaturi** (sono considerati grassi "buoni", in quanto favoriscono la sostituzione del colesterolo LDL)
- **Acidi grassi polinsaturi** (omega-3, gli omega-6 e gli omega-9)
- **Polioli** (carboidrati idrogenati usati come dolcificanti in sostituzione dello zucchero)
- **Amido** (della classe dei carboidrati ,comunemente contenuto in alimenti come pane, pasta, riso, patate)
- **Fibre** (componente degli alimenti derivata dalle piante non digeribile dallo stomaco e dall'intestino tenue)
- **Vitamine** (composto organico e un nutriente essenziale per l' organismo)
- **Sali minerali** (principi nutritivi non energetici)

A patto che questi nutrienti siano presenti in quantità significativa, ovvero se il loro contenuto è maggiore del 15% negli alimenti e del 7,5% nelle bevande rispetto alla dose giornaliera raccomandata. Nonostante le disposizioni di legge in materia di etichettatura, come Adoc Puglia riscontriamo ancora scorriere e furberie riguardo indicazioni e pubblicità ingannevoli sulle confezioni dei nostri alimenti. Riteniamo pertanto indispensabile un intervento normativo mirato a fornire ai consumatori chiare e non interpretabili informazioni sull'origine della materia prima dei prodotti alimentari e circa il luogo della trasformazione di tali prodotti.

Affinché il consumatore possa compiere una scelta consapevole, recentemente è stata accolta dal Parlamento europeo la proposta che prevede di estendere l'indicazione obbligatoria del Paese di origine, (oggi in vigore solo per alcuni alimenti), a tutti i tipi di carne, pollame, prodotti lattiero-caseari e altri prodotti a base di un unico ingrediente e nel caso in cui carne, pollame e pesce siano utilizzati come ingrediente in prodotti alimentari trasformati. Attualmente, infatti, i consumatori sarebbero non solo disorientati dalle attuali indicazioni in etichetta circa l'origine dei cibi, ma ingannati proprio dall'assenza dell'indicazione dell'origine stessa. Con la dicitura **"Paese di origine"** si indica il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione del prodotto.

Riuscire a leggere ed interpretare correttamente tutte le informazioni che vengono fornite grazie all' etichettatura è importante sia per i consumatori che per la sanità pubblica, oltre a premiare chi fa informazione correttamente, favorirebbe l'economia e l'occupazione locale, esalterebbe il valore del lavoro e permetterebbe di scegliere un alimento rispetto ad un altro considerando il Paese o la regione dove è stato prodotto.

sabato	1	s. Ugo	mercoledì	12	s. Giulio	domenica	23	Divina Misericordia - s. Giorgio m.
domenica	2	s. Francesco di Paola	giovedì	13	s. Martino I papa	lunedì	24	s. Fedele
lunedì	3	s. Riccardo	venerdì	14	s. Abbondio	martedì	25	Ann. della Liberazione - s. Marco ev.
martedì	4	Annunciazione del Signore	sabato	15	s. Annibale	mercoledì	26	s. Cleto
mercoledì	5	s. Vincenzo F.	domenica	16	Pasqua di Resurrezione - s. Benedetto G.	giovedì	27	in Albis - s. Zita
giovedì	6	s. Guglielmo	lunedì	17	Dell'Angelo - s. Aniceto	venerdì	28	s. Valeria
venerdì	7	s. Giov. Battista de La Salle	martedì	18	s. Galdino	sabato	29	s. Caterina da Siena
sabato	8	s. Dionisio	mercoledì	19	s. Marta	domenica	30	s. Pio V papa
domenica	9	Le Palme - s. Maria di Cleofe	giovedì	20	s. Teodoro			
lunedì	10	s. Terenzio	venerdì	21	s. Anselmo			
martedì	11	s. Stanislao	sabato	22	s. Leonida			

2017
Aprile



Sfida all'etichetta

PARTE LA BATTAGLIA DELLA PASTA ITALIANA

Presto gli italiani potranno sapere da dove viene il grano con cui sono fatti maccheroni e spaghetti. Infatti, il Governo italiano ha inviato alla Commissione europea, un decreto che introduce l'obbligo per i produttori di pasta secca di indicare il paese di provenienza del grano sull'etichetta delle confezioni. Il provvedimento è frutto dell'intesa raggiunta tra il ministro delle politiche agricole e quello dello sviluppo economico. L'obiettivo comune è quello di valorizzare le produzioni di grano italiano di qualità e consentire all'industria della pasta di aumentare gli approvvigionamenti nazionali, all'insegna della massima trasparenza verso i consumatori. La pasta, infatti, viene presa da anni come esempio di alimento realizzato in Italia a partire dal grano duro, in parte italiano e in parte importato da altri paesi. La questione crea una certa polemica con la filiera agricola che denuncia il massiccio impiego di frumento estero, che però è necessario visto che il prodotto "made in Italy" non basta.

Un pacco di pasta su tre contiene quasi certamente grano estero e il consumatore non lo sa. Persino un prodotto Igp (indicazione geografica protetta) può essere fatto con frumento proveniente da altri paesi.

Sebbene gli italiani ne mangiamo ancora più di tutti al mondo, il consumo è in calo costante da oltre 15 anni, mentre le esportazioni continuano a salire. Nonostante l'Italia è il secondo produttore al mondo dopo il Canada, con oltre 300mila aziende su un totale di 2 milioni di ettari, le quantità prodotte non sono sufficienti per soddisfare la domanda, interna ed esterna. Aziende famose che hanno appena investito nella filiera del grano duro italiano rinnovando i contratti di coltivazione per tre anni, anche se nutrono perplessità sul decreto per l'origine delle materie prime in etichetta "L'origine da sola non è infatti sinonimo di qualità. Inoltre non incentiva gli agricoltori italiani a investire per produrre grano con gli standard richiesti dai pasta" "Gli investimenti si possono fare, a patto che gli agricoltori si vedano riconosciuto il giusto prezzo del loro lavoro". Per l'associazione l'etichetta premia tutti.

introduce regole diffamatorie della materia prima; la conseguenza sarà un calo delle vendite.

Come sarà la nuova etichetta della pasta. Origine della semola e del grano possono divergere o coincidere: la dicitura in etichetta farà chiarezza. (All'atto pratico il consumatore dovrebbe trovare scritte le seguenti informazioni):

- il Paese di origine dell'ingrediente primario della pasta, ossia la semola, che di fatto coincide con il Paese di ultima trasformazione;
- il Paese di provenienza dell'ingrediente primario della semola, vale a dire l'origine del grano duro. Ad esempio: "pasta italiana prodotta con semola italiana da grano canadese".



lunedì	1	Festa del lavoro - s. Giuseppe a.	venerdì	12	Ss. Nereo e Achille	martedì	23	s. Desiderio v.
martedì	2	s. Cesare	sabato	13	Nostra Signora di Fatima	mercoledì	24	B.V. Maria Ausiliatrice
mercoledì	3	Ss. Filippo e Giacomo	domenica	14	s. Mattia ap.	giovedì	25	s. Gregorio VII
giovedì	4	s. Fulvio	lunedì	15	Pentecoste	venerdì	26	s. Filippo Neri
venerdì	5	s. Ilario	martedì	16	s. Ubaldo v.	sabato	27	s. Agostino
sabato	6	s. Giuditta m.	mercoledì	17	s. Paquale Baylon	domenica	28	Ascensione del Signore - s. Emilio
domenica	7	s. Flavia	giovedì	18	s. Claudia	lunedì	29	s. Massimino v.
lunedì	8	Ascensione del Signore	venerdì	19	s. Crispino	martedì	30	s. Ferdinando re
martedì	9	s. Dionisio	sabato	20	s. Bernardino da Siena	mercoledì	31	Visitazione B.V. Maria
mercoledì	10	s. Cataldo	domenica	21	s. Vittorio m.			
giovedì	11	s. Ignazio da Laconi	lunedì	22	s. Rita da Cascia			

2017
Maggio



Ora anche il latte avrà la sua indicazione di origine e per la mozzarella l'etichetta antifalso

Sono scaduti, senza che arrivasse alcuna obiezione da parte dell'Unione europea, i termini per rispondere agli Stati membri che intendono adottare una nuova normativa in materia di informazione sugli alimenti. Il silenzio-assenso da parte dell'Europa ha come effetto che dal primo gennaio 2017 sarà obbligatorio indicare con chiarezza la provenienza delle materie prime di molti prodotti come latte, burro, yogurt, mozzarella, formaggi e latticini. **L'indicazione di origine del latte** o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari in etichetta riguarderà il nome del Paese nel quale è stato munto il latte, quello nel quale il latte è stato condizionato, quello dove è stato trasformato".

Oggi per i beni di elevato uso quotidiano come sughi e pasta regna il mistero e non si conosce da quale Paese del mondo provenga la materia prima. Con l'etichettatura di origine si ridurrà il **falso Made in Italy**, per il latte a lunga conservazione e mozzarelle prodotte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero". Nessuno ha mai fatto caso, proprio perché non è obbligatorio riportare la provenienza in etichetta, o non lo era fino al 2016.

Se il latte in questione è stato munto, condizionato e trasformato nello stesso Paese si utilizzerà un'unica dicitura: **Origine del latte, nome del Paese**. Se invece le operazioni indicate avvengono nei territori di più Paesi membri dell'Unione Europea, possono essere utilizzate le diciture **Miscela di latte di Paesi UE** per la mungitura, **Latte condizionato in Paesi UE, Latte trasformato in Paesi UE**. Infine, se le operazioni avvengono nel territorio di più Paesi al di fuori dell'Unione Europea, si usano le diciture: **Miscela di latte di Paesi non UE** per la mungitura, **Latte condizionato in Paesi non UE, Latte trasformato in Paesi non UE**. Sono esclusi solo i **prodotti Dop e Igp**, che hanno già disciplinari relativi anche all'origine e il latte fresco già tracciato. Ora ci sono tutte le condizioni dal punto di vista economico, ma anche da quello per garantire l'immagine del Made in Italy in quanto le nuove regole rispondono alle esigenze di trasparenza degli italiani che secondo la consultazione pubblica online del **Ministero dell'Agricoltura**, in più di 9 casi su 10, considerano molto importante che l'etichetta riporti il Paese d'origine del latte fresco (95%) e dei prodotti lattiero-caseari quali yogurt e formaggi (90,84%), mentre per oltre il 76% lo è per il latte a lunga conservazione".

Con questi presupposti, la Puglia potrà far valere i propri primati conseguiti a livello nazionale ed europeo come i due DOP (Canestrato e mozzarella di bufala) diciassette formaggi riconosciuti dal Ministero che vanno dalla burrata al caciocavallo per finire al caciocotta.



giovedì	1	s. Giustino	lunedì	12	s. Onofrio	venerdì	23	s. Lanfranco v.
venerdì	2	Ann. della Repubblica	martedì	13	s. Antonio da Padova	sabato	24	Natività s. Giovanni Battista
sabato	3	s. Carlo Lwanga m.	mercoledì	14	s. Eliseo	domenica	25	s. Guglielmo ab.
domenica	4	s. Quirino	giovedì	15	s. Vito	lunedì	26	s. Vigilio
lunedì	5	s. Bonifacio	venerdì	16	s. Aureliano	martedì	27	s. Cirillo d'Ales.
martedì	6	s. Norberto v.	sabato	17	s. Gregorio B.	mercoledì	28	s. Ireneo
mercoledì	7	s. Roberto	domenica	18	Corpus Domini - s. Marina	giovedì	29	Ss. Pietro e Paolo ap.
giovedì	8	s. Medardo	lunedì	19	s. Romualdo	venerdì	30	Ss. Pimi martiri della chiesa
venerdì	9	s. Efrem	martedì	20	s. Silverio papa			
sabato	10	s. Maurino	mercoledì	21	s. Luigi Gonzaga			
domenica	11	s. Barnaba ap.	giovedì	22	s. Paolino da Nola			



È STATO CREATO DALL'ADOC LO SPORTELLLO “BIOCONOSCO” PER LA PRODUZIONE, ETICHETTATURA E CONTROLLO DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Lo sportello “**BIOConosco**” è il primo sportello online interamente dedicato ai consumatori che vogliono avere maggiori informazioni sulla **produzione**, sull'**etichettatura** e sui **controlli** dei prodotti biologici. Lo sportello è un'iniziativa di **Adoc** – Associazione per la Difesa e l'Orientamento dei Consumatori e **FederBio** – Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica.

Presso lo sportello virtuale i consumatori possono ricevere le più dettagliate informazioni sul mondo dell'agricoltura e dell'allevamento biologici, sia in merito al metodo di produzione sia ai produttori che governano il settore, sulle modalità di etichettatura dei prodotti biologici e sui rigorosi controlli effettuati presso i produttori.

I consumatori possono segnalare, contattando la nostre sedi in Puglia (riportate anche in questo calendario) o comunque la sede di Bari, Corso Alcide de Gasperi 270, tel.: 080.502.52.48/ 080.564.89.91-info@adocpuglia.it, la presenza in commercio di prodotti che hanno un'etichettatura non conforme alla normativa o che vengono venduti come biologici pur non essendo tali. Oppure richiedere semplicemente richiedere ulteriori informazioni sul biologico.



sabato	1	s. Domiziano	mercoledì	12	Ss. Felice e Fortunato	domenica	23	s. Brigida di Svezia
domenica	2	Madonna delle Grazie	giovedì	13	s. Enrico imp.	lunedì	24	s. Cristina m.
lunedì	3	s. Tommaso ap.	venerdì	14	s. Camillo de Lellis	martedì	25	s. Giacomo ap.
martedì	4	s. Elisabetta	sabato	15	s. Bonaventura v. dott.	mercoledì	26	Ss. Gioacchino e Anna
mercoledì	5	s. Antonio Maria Zaccaria	domenica	16	Beata Vergine del Carmine	giovedì	27	s. Celestino
giovedì	6	s. Maria Goretti	lunedì	17	s. Alessio	venerdì	28	s. Nazario
venerdì	7	s. Oddone	martedì	18	s. Federico	sabato	29	s. Marta
sabato	8	s. Adriano	mercoledì	19	s. Simmaco	domenica	30	s. Pietro Crisologo
domenica	9	s. Veronica Giuliani	giovedì	20	s. Elia Prof.	lunedì	31	s. Ignazio di Loyola
lunedì	10	s. Rufina	venerdì	21	s. Lorenzo da Brindisi, sac.			
martedì	11	s. Benedetto da Norcia	sabato	22	s. Maria Maddalena			

2017
Luglio

Cos'è l'agricoltura biologica?



L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola definito e disciplinato dai regolamenti comunitari CE n. 834/2007, che stabilisce le norme sulla produzione biologica valide per tutta l'Unione Europea e CE n. 889/2008.

Secondo il primo regolamento l'agricoltura biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alla preferenza di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali."

Il metodo di produzione biologico esplica una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale sostenibile (Reg. CE n. 834/07).

I QUATTRO PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Secondo l'IFOAM, la Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica, l'agricoltura biologica è basata su quattro principi:

- 1. Principio del Benessere:** l'agricoltura biologica dovrà sostenere e favorire il benessere del suolo, delle piante, degli animali, degli esseri umani e del Pianeta, come un insieme unico e indivisibile.
- 2. Principio dell'Ecologia:** l'agricoltura biologica dovrà essere basata su sistemi e cicli ecologici viventi, lavorare con essi, imitarli e aiutarli a mantenersi.
- 3. Principio dell'Equità:** l'agricoltura biologica dovrà costruire relazioni che assicurino equità rispetto all'ambiente comune e alle opportunità di vita.
- 4. Principio della Precauzione:** l'agricoltura biologica dovrà essere gestita in modo prudente e responsabile, al fine di proteggere la salute e il benessere delle generazioni presenti e future, nonché l'ambiente.

TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE

Il settore della produzione biologica punta a creare prodotti che soddisfino la domanda del consumatore di sicurezza alimentare, tutela ambientale, qualità organolettica e nutrizionale. L'agricoltura biologica prevede:

- esclusione di prodotti chimici di sintesi, che alterano profondamente l'ambiente ed influiscono negativamente sulla salubrità delle produzioni ottenute;
- utilizzo di tecniche agronomiche idonee, di piante resistenti e di insetti predatori contro i parassiti;
- incremento e mantenimento della fertilità naturale del terreno, mediante l'utilizzo di tecniche di lavorazione non distruttive;
- adozione della tecnica della rotazione colturale e dei sovesci;
- uso di fertilizzanti naturali;
- non utilizzo di radiazioni per aumentare la conservabilità del prodotto e dei suoi ingredienti;
- scelta di varietà, sementi e materiale vivaistico idonei, secondo la vocazione della zona;
- rispetto dei cicli naturali di maturazione e di stagionalità dei prodotti, con la raccolta dei prodotti al momento ottimale di maturazione;
- certificazione del processo di produzione a garanzia del rispetto delle norme legislative che la codificano e di ogni singolo intervento lungo le differenti filiere produttive;
- impiego di sole tecniche ed additivi di origine naturale per la preparazione e trasformazione degli alimenti.

martedì	1	s. Alfonso m. de' Liguori	sabato	12	s. Giovanna F.	mercoledì	23	s. Rosa da Lima
mercoledì	2	s. Eusebio	domenica	13	Ss. Ponziano e Ippolito	giovedì	24	s. Bartolomeo ap.
giovedì	3	s. Martino er.	lunedì	14	s. Alfredo	venerdì	25	s. Ludovico
venerdì	4	s. Giustino m.	martedì	15	Assunzione della B. V. Maria	sabato	26	s. Alessandro m.
sabato	5	s. Venanzio	mercoledì	16	s. Rocco	domenica	27	s. Monica
domenica	6	Trasfigurazione del Signore	giovedì	17	s. Giacinto	lunedì	28	s. Agostino
lunedì	7	s. Gaetano da T.	venerdì	18	s. Elena Imp.	martedì	29	Martirio di s. Giovanni Battista
martedì	8	s. Domenico da Guzman	sabato	19	s. Giovanni Eudes	mercoledì	30	s. Felice m.
mercoledì	9	s. Romano	domenica	20	s. Bernardo di Chiaravalle	giovedì	31	s. Aristide
giovedì	10	s. Lorenzo m.	lunedì	21	s. Pio X papa			
venerdì	11	s. Chiara d'Assisi	martedì	22	B.V. Maria Regina			

2017
Agosto

Allevamento biologico e agricoltura biodinamica



Nell'allevamento biologico l'animale e il suo benessere acquisiscono più importanza: hanno accesso ogni giorno a pascoli e spazi aperti e la loro densità è limitata. Non è permesso aumentare la velocità della crescita o la produzione di carne, latte e uova ricorrendo a sostanze non naturali come ormoni, antibiotici e promotori della crescita. È presente quindi la garanzia per gli animali di una vita conforme alle esigenze specifiche delle singole specie, avendo quindi cura del loro benessere ed escludendo l'uso preventivo di antibiotici e altri farmaci. L'agricoltura biodinamica utilizza tecniche analoghe a quelle usate nell'agricoltura biologica, integrate da ulteriori tecniche per essere considerata alla stregua di un organismo vivente a ciclo chiuso, dove la produzione vegetale si integra e si relaziona con l'allevamento animale. L'agricoltura biodinamica segue i cicli astronomici e aumenta la forza e le difese del terreno con specifici preparati a base di sostanze naturali. I prodotti biodinamici sono sottoposti agli stessi controlli dei prodotti biologici.



CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Ogni prodotto biologico porta con sé la garanzia del controllo e della certificazione di organismi espressamente autorizzati, per l'Italia, dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e sottoposti, a loro volta, al controllo dello stesso Ministero e delle Regioni. Gli aspetti tecnici della produzione, dell'etichettatura e del controllo (validi anche per i prodotti importati dall'estero) sono disciplinati dai Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008. La certificazione biologica copre tutti i livelli della filiera produttiva. Per questo chi produce e chi vende prodotti marchiati come biologici (siano essi freschi o trasformati, in campagna, all'ingrosso o al dettaglio) viene sottoposto a severi controlli, con ispezioni in loco, per una maggiore tutela del consumatore. Ogni organismo di controllo ha un proprio codice, riportato sull'etichetta del prodotto insieme al logo dell'agricoltura biologica dell'Unione Europea. Il codice indica che il prodotto acquistato proviene da un'azienda ispezionata da un organismo di controllo, che garantisce sul rispetto della regolamentazione per i prodotti biologici.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Solo i prodotti che hanno una percentuale di ingredienti biologici superiore al 95% possono riportare il termine "biologico" nella denominazione, non devono riportare la percentuale e devono esibire il logo biologico, uguale in tutta l'Unione Europea. Quando il tenore degli ingredienti biologici è inferiore al 95% il prodotto non può riportare il termine "biologico" nel campo visivo della denominazione del prodotto ma solo nella lista degli ingredienti, indicando quelli certificati ed evidenziandone la percentuale complessiva (utilizza un simbolo, asterisco o altro, in prossimità degli ingredienti certificati). Le indicazioni delle etichette dei prodotti confezionati devono essere riportate anche sui prodotti sfusi.

venerdì	1	s. Egidio ab.	martedì	12	Ss. Nome di Maria	sabato	23	s. Pio da Pietrelcina
sabato	2	s. Elpidio	mercoledì	13	s. Giovanni Crisostomo	domenica	24	s. Pacifico
domenica	3	s. Gregorio Magno	giovedì	14	Esaltazione Santa Croce	lunedì	25	s. Aurelia
lunedì	4	s. Rosalia	venerdì	15	b. Vergine Addolorata	martedì	26	Ss. Cosma e Damiano
martedì	5	b. Teresa di Calcutta	sabato	16	Ss. Cornelio e Cipriano	mercoledì	27	s. Vincenzo de' Paoli
mercoledì	6	s. Zaccaria	domenica	17	s. Roberto Bellarmino	giovedì	28	s. Venceslao m.
giovedì	7	s. Regina	lunedì	18	s. Giuseppe da Copertino fr.	venerdì	29	Ss. Michele, Gabriele, Raffaele arc.
venerdì	8	Natività B.V. Maria	martedì	19	s. Gennaro vesc.	sabato	30	s. Girolamo
sabato	9	s. Sergio papa	mercoledì	20	s. Eustachio			
domenica	10	s. Nicola da Tolentino	giovedì	21	s. Matteo ap.			
lunedì	11	Ss. Proto e Giacinto	venerdì	22	s. Maurizio m.			

2017
Settembre



Normativa sui cartoni da asporto per le pizze

La normativa italiana, basata sul D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni, è considerata una delle più severe in Europa. La norma, concernente la “disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale”, vieta l’uso di cellulosa riciclata per gli imballaggi di cartone destinati ad alimenti “umidi”. Le scatole per pizza rientrano proprio in questa categoria, dato che la temperatura interna raggiunge i 60/65°C, favorendo la possibile migrazione di piombo, ftalati e altri composti tossici abitualmente presenti nel cartone riciclato (la normativa fissa per il piombo il limite massimo di 3 microgrammi per decimetro quadrato). Un ulteriore divieto legislativo riguarda la presenza di scritte nella parte interna del contenitore per evitare la cessione di sostanze nocive presenti nell’inchiostro.

Esistono tre tipologie di cartoni:

- In **pura cellulosa**, facilmente individuabili dall’interno del contenitore bianco e poco assorbenti;
- In **semichimica**, di colore marrone;
- In **cartone riciclato**, con il cartone di colore grigio e con caratteristiche altamente assorbenti, assolutamente non idonei al contenimento della pizza. E’ una tipologia il cui commercio è vietato.

Il problema è che, nonostante la norma vieti l’utilizzo di cartoni riciclati, non esiste alcun obbligo di apporre sulla scatola una dichiarazione che attesti il rispetto di questa norma.

Sui contenitori che rispettano la norma deve essere presente il nome del produttore e il codice di tracciabilità per identificare il lotto. Su alcuni, ma non è obbligatorio, si trova il logo composto da un bicchiere e una forchetta, che non ha alcun valore legale ma è solo un’autocertificazione che attesta la possibilità di utilizzare il contenitore per tutti i prodotti alimentari, non distinguendo tra cibo secco o umido. Se l’imballo non è adatto a tutti gli alimenti, a fianco della forchetta e del bicchiere dovrebbero essere indicate le tipologie di alimenti (codificate dal decreto con un numero oppure dalla scritta “**solo per alimenti secchi**”) come pure eventuali limitazioni delle condizioni d’uso.

La forchetta e il bicchiere possono anche non esserci quando, ad esempio, sulla scatola c’è scritto pizza oppure ci sono immagini che evocano la pizza. In questo caso però il produttore è tenuto a garantire l’idoneità alimentare. Se invece il simbolo della forchetta e coltello manca e non ci sono scritte o foto evocative della pizza, il contenitore in assoluto non è adatto per tutti gli alimenti. La presenza eccessiva di piombo è vietata e i cartoni per pizza ottenuti con cellulosa riciclata vanno ritirati dal commercio. Ciò nonostante il malcostume di usare cartoni per pizza preparati con cellulosa riciclata continua, principalmente in base a motivi prettamente economici. La scatola formato standard (32,5 x 32,5 cm) di cellulosa riciclata costa circa 0,09 centesimi, quella di cellulosa vergine arriva a 0,15 centesimi. Considerando che i volumi di produzione sono elevatissimi, pari a 700 milioni di pizze prodotte l’anno, l’eventuale risparmio raggiunge cifre iperboliche.

Ad ogni modo, è possibile effettuare un “**test fai-da-te**” sul cartone. È sufficiente mettere qualche goccia d’acqua sulla superficie interna e aspettare pochi minuti. Se la cellulosa è vergine le gocce non vengono assorbite facilmente, se è riciclata l’acqua viene assorbita in fretta.

Il boom delle pizze da asporto (secondo un’indagine dell’**Adoc** il 60% degli italiani ordinano la pizza a domicilio almeno una volta al mese) apre il fronte ad un’altra tematica, quella riguardante la natura dei cartoni utilizzati per il trasporto. In Italia vige una normativa rigida sul tema, ma l’**Adoc** ha chiesto un incontro con il **Ministero della Salute** per verificare quante pizzerie che effettuano consegne a domicilio utilizzano effettivamente cartoni a norma. Risulta che non vi sono dati certi sul numero di pizzerie che utilizzano cartoni non idonei alla conservazione degli alimenti anche se il minore costo, legato ad un utilizzo di cartoni non a norma, che si traduce in un risparmio annuale di migliaia di euro, fa pensare a una pratica, purtroppo, ancora molto diffusa. La mancanza poi, di un’etichettatura obbligatoria in merito penalizza chiaramente i consumatori.

domenica	1	s. Teresa di Gesù Bambino	giovedì	12	s. Serafino	lunedì	23	s. Giovanni da Capestrano
lunedì	2	Ss. Angeli Custodi	venerdì	13	s. Edoardo Re	martedì	24	s. Antonio M. Claret
martedì	3	s. Gerardo ab.	sabato	14	s. Callisto I papa	mercoledì	25	s. Crispino m.
mercoledì	4	s. Francesco d’Assisi	domenica	15	s. Teresa d’Avila	giovedì	26	s. Marciano
giovedì	5	s. Placido m.	lunedì	16	s. Margherita M. A.	venerdì	27	s. Evaristo papa
venerdì	6	s. Bruno ab.	martedì	17	s. Ignazio d’Antiochia	sabato	28	Ss. Simone e Giuda
sabato	7	Nostra Signora del Rosario	mercoledì	18	s. Luca ev.	domenica	29	s. Ermelinda
domenica	8	s. Pelagia	giovedì	19	s. Paolo della Croce	lunedì	30	s. Germano vesc.
lunedì	9	s. Dionigi	venerdì	20	s. Irene	martedì	31	s. Cristoforo
martedì	10	s. Daniele	sabato	21	s. Orsola			
mercoledì	11	s. Firmino vesc.	domenica	22	s. Donato vesc.			



Spreco alimentare

L'attenzione nei confronti della **lotta allo spreco del cibo** è sempre più alta.

Il 2 agosto 2016 è stata approvata la **Legge Antisprechi**, un provvedimento che, per la prima volta in Italia, definisce i termini di **eccedenza e spreco alimentare**, introducendo alcune importanti semplificazioni tese a facilitare la raccolta e donazione di prodotti agricoli ed alimentari. Inoltre ha l'obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari nel settore della ristorazione, permettendo ai clienti l'asporto dei propri avanzi. La legge si pone l'obiettivo di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, farmaceutici e di altri prodotti, favorendo il recupero e la donazione di tutte le eccedenze a fini di solidarietà sociale e di promuovere il riuso e il riciclo.

Per eccedenze alimentari si intendono alimenti invenduti per carenza di domanda, mentre per alimenti recuperati s'intendono quelli scartati dalla filiera agroalimentare, per motivi commerciali - estetici o prossimi alla data di scadenza, nel rispetto rigoroso delle misure di conservazione. La norma, inoltre, favorisce il recupero e la donazione dei prodotti farmaceutici, nonché la ricerca sul confezionamento dei prodotti alimentari per limitare gli sprechi e ridurre le eccedenze e i rifiuti.

QUALI SONO LE MODALITÀ DI DONAZIONE?

È consentita la cessione a titolo gratuito delle eccedenze di prodotti agricoli in campo o di allevamento idonei al consumo umano e animale: le fasi di raccolta o ritiro dei prodotti agricoli, sono svolte sotto la responsabilità di chi le effettua e nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare. È possibile cedere le eccedenze alimentari anche "oltre il termine minimo di conservazione, purché siano garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione" mentre i prodotti della panificazione invenduti o eccedenti, che non hanno bisogno di essere conservati in frigo, possono essere ceduti entro le 24 ore successive alla produzione anche da parte di supermercati, hotel o ristoranti. La legge prevede anche la cessione gratuita di prodotti alimentari in caso di confisca. La corretta conservazione dei prodotti alimentari è affidata alle organizzazioni che si occupano di distribuirli.

CHI SONO I SOGGETTI INTERESSATI?

I soggetti che possono ritirare e distribuire le eccedenze sono le onlus e tutti gli enti privati no profit che "promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale, nonché attraverso forme di mutualità". Le famiglie italiane, autonomamente, hanno già avviato un percorso di riduzione degli sprechi, ma devono essere incoraggiate e aidate, al fine di ridurre ulteriormente gli sprechi. Lo spreco alimentare si combatte non solo a casa, ma anche al ristorante, grazie a progetti come "**Save Bag**", realizzato da **Cuki**, in collaborazione con **Fondazione Banco Alimentare Onlus**. L'idea è quella d'incoraggiare i clienti a "**ri-consumare**" parte del pasto in un secondo momento, scegliendo di portare a casa ciò che è avanzato per gustarlo o condividerlo con altri grazie alle "**Save Bag**". È necessario perciò, abbattere l'imbarazzo nel chiedere al ristoratore di portare via ciò che si è ordinato, ma non si è consumato del tutto; pratica che invece è ormai un'abitudine in molti paesi stranieri.

VADEMECUM CONTRO GLI SPRECHI:

- comprare solo l'essenziale;
- se hai avanzi nel frigo, cerca di riutilizzarli nella preparazione di altri piatti;
- utilizza al meglio il congelatore;
- prova ad acquistare meno e più spesso ciò di cui hai bisogno;
- donare avanzi in buone condizioni ad associazioni di assistenza per i più bisognosi;
- evitare offerte promozionali illusorie come i 3x2.

L'Adoc, che di questa battaglia ne fa una ragione d'essere, è disponibile a fornire la sua collaborazione per ogni azione ed iniziativa mirata alla riduzione degli sprechi.

mercoledì	1	Tutti i Santi	domenica	12	s. Giosafat	giovedì	23	s. Clemente I papa
giovedì	2	Commemorazione dei defunti	lunedì	13	s. Diego d'Alcalà	venerdì	24	s. Flora
venerdì	3	s. Martino	martedì	14	s. Teodoro	sabato	25	s. Caterina d'Alessandria
sabato	4	s. Carlo Borromeo	mercoledì	15	s. Alberto Magno	domenica	26	s. Corrado vesc.
domenica	5	Ss. Elisabetta e Zaccaria	giovedì	16	s. Margherita di S.	lunedì	27	I domenica d'Avvento
lunedì	6	s. Leonardo	venerdì	17	s. Elisabetta d'Ungheria	martedì	28	s. Giacomo della Marca
martedì	7	s. Lazzaro	sabato	18	Ded. Bas. Ss. Pietro e Paolo	mercoledì	29	s. Saturnino
mercoledì	8	s. Goffredo vesc.	domenica	19	s. Fausto m.	giovedì	30	s. Andrea ap.
giovedì	9	Dedicaz. Basilica Lateranense	lunedì	20	s. Crispino			
venerdì	10	s. Leone Magno	martedì	21	Presentazione B.V. Maria			
sabato	11	s. Martino di Tours	mercoledì	22	s. Cecilia			

2017
Novembre



Come scegliere il Panettone

Come ogni anno, in questo mese, non possono mancare sulle tavole dei consumatori il Panettone e il Pandoro. Simboli del Natale, sono però oggetto di una concorrenza commerciale che si svolge nei reparti di super e ipermercati attraverso offerte sottocosto e il taglio dei prezzi. Per chi vuole risparmiare le occasioni non mancano e vi è una vasta scelta tra i prodotti a marchio dei supermercati e panettoni commercializzati con i nomi di grandi marche. La difficoltà nella scelta da parte del consumatore sta nel fatto che il panettone e il pandoro sono tra i prodotti meno industriali e quindi più soggetti alle variabili della lievitazione. Un nostro valido alleato può essere l’etichetta. E’ bene controllare che non siano presenti conservanti e aromi artificiali, poiché anche se la loro presenza non ha conseguenze sulla sicurezza del prodotto, essi sono spesso utilizzati per mascherare la scarsa qualità delle materie prime.

Bisogna tener conto dell’ordine con il quale sono elencati gli ingredienti: ai primi posti ci sono sempre le sostanze presenti in maggior quantità, come uova, latte intero e burro.

Si consiglia anche di fare attenzione al peso netto del panettone al momento dell’acquisto, in quanto le dimensioni delle confezioni potrebbero ingannare sul peso effettivo del prodotto.

È inutile concentrarsi troppo su calorie e zuccheri; gli aspetti importanti da considerare per mangiare un buon pandoro sono:

- il **colore** deve essere uniforme e senza striature
- la **mollica** non deve presentare macchie di umidità o grasso
- la **crosta** non deve essere né troppo scura né troppo pallida
- il **profumo** leggero e gradevole, senza sentori di burro o di uovo
- la **consistenza** deve essere soffice e la pasta si deve “**sciogliere in bocca**”
- il **sapore** deve essere equilibrato ed armonico, né troppo dolce né acido.

PRODUTTORI E MARCHI						
	BAULI	PALUANI	BALOCCHO	MAINA	TRE MARIE	FRACCARO NATURASI
Lievito	Lievito madre + lievito di birra	Lievito madre + lievito di birra	Lievito madre naturale	Lievito madre naturale	Lievito madre + lievito di birra	Lievito madre bio lievito di birra
Maturazione e lievitazione	40 ore totali	36,5 ore totali	50 ore totali	46 ore totali	72 ore totali	57 ore totali
Tempo di produzione	48 ore	44 ore	60 ore	60 ore	81 ore	72 ore
Raffreddamento	Sottovuoto	5 ore testa in giù a temperatura controllata	9 ore testa in giù a temperatura ambiente	10 ore testa in giù	8 ore testa in giù	12 ore testa in giù a umidità controllata
Uova	Uova fresche di categoria A	Misto d'uovo di categoria A arricchito all'11,3%	Torlo d'uovo di categoria A	Torlo d'uovo di categoria A	Torlo d'uovo di categoria A	Tuorlo e misto d'uovo di categoria A
Canditi	Uvetta sultanina scorze d'arancia candite	Semi-cubettoni di arance siciliane dimensioni 9x9	Scorze d'arancia candite origine Sicilia e Calabria	Scorzon di arancia e cedro candite origine Sicilia e Calabria	Scorzon di arancia e cedro candite origine Sicilia e Calabria	Assenti per scelta aziendale
Conservanti	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
Aromi	Presenti	Presenti	Presenti	Presenti	Presenti	Presenti
Prezzo rilevato da Esselunga online	4,90 €/Kg in offerta 6,90 €/Kg Prezzo pieno	4,90 €/Kg in offerta	3,99 €/Kg secondo rilevazione COOP	3,50 €/Kg in offerta 5,98 €/Kg Prezzo pieno	9,90 €/Kg in offerta 12,90 €/Kg Prezzo pieno	14,65 €/Kg Prezzo pieno Venduto in confezione da 750 gr.

venerdì	1	s. Eligio	martedì	12	s. Simone	sabato	23	s. Giovanni da Kety
sabato	2	s. Bibiana	mercoledì	13	s. Lucia	domenica	24	IV di Avvento - s. Adele
domenica	3	I di Avvento - s. Francesco Saverio	giovedì	14	s. Giovanni della Croce	lunedì	25	Natale di Nostro Signore
lunedì	4	s. Barbara	venerdì	15	s. Valeriano	martedì	26	s. Stefano protomartire
martedì	5	s. Dalmazio	sabato	16	s. Adelaide	mercoledì	27	s. Giovanni ev.
mercoledì	6	s. Nicola di Bari	domenica	17	III di Avvento - s. Lazzaro	giovedì	28	Ss. Martiri innocenti
giovedì	7	s. Ambrogio vesc.	lunedì	18	s. Graziano	venerdì	29	s. Tommaso Becket
venerdì	8	Immacolata Concezione	martedì	19	s. Dario	sabato	30	s. Eugenio
sabato	9	s. Siro	mercoledì	20	s. Liberato	domenica	31	s. Silvestro I papa
domenica	10	II di Avvento - Madonna di Loreto	giovedì	21	s. Pietro Canisio	2017 Dicembre		
lunedì	11	s. Damaso I papa	venerdì	22	s. Francesca Cabrini			

Sedi Adoc in Puglia



Provincia di Bari

- * 70125 BARI - C.so A. De Gasperi, 270
Tel. 080.5025248 - 080.5648991 - Fax 080.5018967
PR 70011 Alberobello - 1° Trav. V.le A. Moro, 8
Tel./Fax. 080.4322871
S 70022 Altamura - Piazza Unità d'Italia, 19
Tel. 080.3214653 - altamura.ba@adocpuglia.it
PR 70014 Conversano - Via Matteotti, 13
Tel. 080.4952628
S 70023 Gioia Del Colle - 1° Trav. S. Candida, 41
Tel. 080.3430738 - gioia.ba@adocpuglia.it
S 70054 Giovinazzo - Via Balilla, 5
Tel. 080.9900723 - giovinazzo.ba@adocpuglia.it
S 70010 Locorotondo - Corso Umberto I, 1
Tel. 080.4351007 - locorotondo.ba@adocpuglia.it
S 70056 Molfetta - Piazza Aldo Moro, 24/25
Tel. 080.3349279 - molfetta.ba@adocpuglia.it
PR 70043 Monopoli - Via Roma, 136
Tel. 392.7822201
PR 70038 Terlizzi - Via Ventimiglia, 10-14
Tel. 080.2080687

Provincia di Barletta-Andria-Trani

- S 76123 Andria - Via M. Attimonelli, 60
Tel. 0883.883321 - andria.bat@adocpuglia.it

LEGENDA

- * Sede regionale o provinciale
S Sportello autorizzato
PR Punto Raccolta

Provincia di Brindisi

- * 72100 Brindisi - Corso Umberto I, 85
Tel. 0831.523572 - brindisi@adocpuglia.it
S 72022 Latiano - P.zza C. Rubino, 24
Tel. 0831.725141 - latiano.br@adocpuglia.it
S 72023 Mesagne - Via Ruggero Normanno, 12
Tel. 0831.772117 - mesagne.br@adocpuglia.it
S 72026 San Pancrazio Salentino - Via Mazzini, 50
Tel. 0831.664434 - sanpancrazio.br@adocpuglia.it

Provincia di Foggia

- * 71121 Foggia - Via della Repubblica, 54
Tel. 0881.700094 - foggia@adocpuglia.it
S 71121 Foggia - Via Fiume
Tel. 0881.776976 - foggia@adocpuglia.it
PR 71022 Ascoli Satriano - Corso Garibaldi, 1
Tel. 339/2663446 - ascolis.fg@adocpuglia.it
PR 71010 Cagnano Varano - Via Macerata, 9
Tel. 338/8809949 - cagnanov.fg@adocpuglia.it
PR 71024 Candela - Via Fiume, 6
Tel. 339/1948755
PR 71041 Carapelle - Via Calabria, 19
Tel. 0885.791760
PR 71042 Cerignola - Via Dante, 4
Tel. 0885.4124710
S 71036 Lucera - Via L. Zuppetta, 11
Tel. 0881.204109 - lucera.fg@adocpuglia.it
S 71043 Manfredonia - Via Scaloria, 62
Tel. 0884.588253
PR 71010 Peschici - Via XXIV Maggio, 20
Tel. 329/0788346
PR 71027 Orsara di Puglia - Via Vittorio Emanuele, 9
Tel. 347/8233524
PR 71045 Orta Nova - Via C. Alberto, 25
Tel. 0885.791760
PR 71013 San Giovanni Rotondo - Via Cincinnati, 9
Tel. 338/1811369
PR 71015 Sannicandro Garganico - Via Plebiscito, 2
Tel. 339/8506416
S 71016 San Severo - Via Fratelli Bandiera, 6
Tel. 339/2512938
PR 71047 Stornara - Via Ettore Fieramosca, 21
Tel. 339/1206574
PR 71048 Stornarella - Via Puccini, 8
Tel. 339/1206574
PR 71017 Torremaggiore - Via Dante, 12
Tel./Fax. 0882.383215
S 71019 Vieste - Via Bari, 14
Tel. 0884.708653

Provincia di Lecce

- * 73100 Lecce - Via P. Palumbo, 2
Tel./Fax 0832.246665 - 328.6892808
lecce@adocpuglia.it
PR 73024 Maglie - Via Sant'Antonio Abate, 61
maglie.le@adocpuglia.it
S 73025 Martano - Via Trento, 21
Tel. 0836.505357 - martano.le@adocpuglia.it
PR 73057 Taviano - Via Corsica, 40
Tel. 0833.911794

Provincia di Taranto

- * 74100 Taranto - Via Emilia, 153 -
Tel. 099.7354924 - taranto@adocpuglia.it
PR 74100 Taranto - P.zza Dante, 2
Tel. 099.7353128 - adocta@libero.it
S 74011 Castellaneta - Via Ospedale, 64
Tel. 099.8441604
PR 74022 Fragagnano - Via Roma, 2
Tel. 099.9560542
PR 74023 Grottaglie - Via Bologna, 22
Tel. 099.5661010
PR 74014 Laterza - Via Trento, 47
Tel. 099.8297601
PR 74024 Manduria - Via N. Sauro, 11/A
Tel. 099.9711671
S 74015 Martina Franca - Via Olivieri, 13
Tel. 080.4839387
S 74016 Massafra - Corso Roma, 204
Tel. 099.8803285
PR 74017 Mottola - Via Salvo D'Acquisto, 38
Tel. 099.8862932
PR 74018 Palagianello - Via Pisanelli, 60
Tel. 099.38494481
PR 74019 Palagiano - Via Masella, 3
Tel. 099.8885159
S 74028 Sava - Via Adua, 9
Tel. 099.9721950



Associazione per l'Orientamento
e la Difesa dei Consumatori



Il **Calendario dei Consumatori** è di proprietà privata, il cui utilizzo è stato concesso all'Adoc Puglia per l'anno 2017.

Tutti i dati e le informazioni riportate nel presente calendario sono state assemblate alla data del 15 gennaio 2017.

La quantità degli argomenti trattati all'interno del calendario può riportare qualche inesattezza e/o imprecisione involontaria dei testi. O meglio, l'esclusione di modifiche intervenute successivamente alle materie trattate. Pertanto, oltre a scusarcene, chiediamo il conforto e la collaborazione di quanti, leggendo il contenuto, ritengono opportuno segnalarci e informarci di ogni variazione sull'applicazione delle norme. Il "Calendario dei Consumatori" declina ogni responsabilità per imprecisione o malfunzionamento del sito, riservandosi il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

A tutti, indistintamente, e fin d'ora, rivolgiamo il nostro ringraziamento. La scelta degli argomenti inseriti nel calendario è avvenuta dopo un'accurata selezione affidata alla consulenza degli avvocati Vincenza Ligustro, Giulia Procino, AidaViti con la collaborazione di Valeria Massari, Silvia Cugini, Mimmo Frisone e le volontarie in Servizio Civile, Camilla Campanella e Maria Giovanna Grillo.

Il "Calendario dei Consumatori" è consultabile on-line, all'indirizzo. www.ilcalendariodeiconsumatori.it.

cinque x mille x adoc
INVESTI NELLA DIFESA DEI TUOI DIRITTI

Scrivi nell'apposita casella della dichiarazione dei redditi
(mod. 730 oppure mod. unico) il nostro cod. fiscale

96112810583

ADOC PUGLIA E BARI - Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori

70125 BARI - C.so A. De Gasperi, 270 - tel. 080.5025248 - 080.5648991 - fax 080.5018967 - info@adocpuglia.it - www.adocpuglia.it

"Programma regionale delle azioni per la tutela dei consumatori della Regione Puglia anno 2016/2017"