

GestCooper *informa*

Circolare fax/web per i soci del Consorzio GestCooper e per le imprese aderenti alla Federazione delle Cooperative Agricole ed Agroalimentari del Piemonte

Torino, 30 aprile 2004

13G pag. 1



PRONTI.... VIA!

Sicurezza alimentare e allargamento UE

I 10 nuovi Stati Membri che domani, 1° maggio 2004, entreranno ufficialmente a far parte dell'Unione europea stanno compiendo gli ultimi sforzi per adeguarsi ai rigidi parametri di sicurezza alimentare attualmente in vigore in seno alla stessa.

Cipro, Repubblica Ceca, Estonia, Lettonia, Lituania, Malta, Polonia, Slovacchia, Slovenia e Ungheria hanno, in questi mesi, compiuto enormi progressi - tanto nella legislazione che nei sistemi di produzione - per soddisfare gli alti standard europei.

Sono state realizzate reti nazionali di sorveglianza della sicurezza dell'alimentazione, sia umana che animale, che verranno collegate al sistema di allerta rapida di cui dispone l'UE in questo settore, ma gli interventi di ammodernamento sono stati effettuati a tutto campo e hanno coinvolto tanto i sistemi di controllo che quelli di produzione, tanto la formazione del personale che la qualità degli stabilimenti.

Il trattato di adesione dei 10 paesi, sottoscritto circa un anno fa, ha accordato un periodo di transizione (per un periodo massimo di tre anni) per un certo numero di stabilimenti di trasformazione alimentare presenti nella Repubblica Ceca, in Lituania, in Lettonia, in Polonia, in Slovacchia e in Ungheria, vista l'oggettiva difficoltà di adeguarsi alle norme europee entro la scadenza del 1° maggio 2004.

Ora, in prossimità della "fatidica" data, è stata approvata una proposta che allarga i benefici del periodo transitorio ad altre imprese presenti tra l'altro anche in Slovenia e a Malta e contestualmente pone fine alle modalità transitorie ad altri stabilimenti che si sono adeguati alle norme europee prima del previsto o che - al contrario - non operano più sul mercato. Va precisato che il nuovo gruppo di stabilimenti ai quali è stato accordato il nuovo periodo transitorio già rispetta tutte le regole UE in tema di igiene, ma deve ancora conformarsi appieno a tutti gli standard

europei. Per questi stabilimenti è prevista la vendita di derrate nel proprio Paese, ma non la vendita ad altri Stati Membri.

Per mantenere elevato il livello di sicurezza alimentare (e salute animale) nella UE, nel marzo scorso la Commissione europea ha approvato un elenco di 22 PIF (Posti di Ispezione Frontaliera) nei nuovi Stati Membri. Si intende, a breve, approvare un altro elenco, così da portare a 37 il totale dei nuovi posti di ispezione.

Ulteriori informazioni sul sito della UE:

http://europa.eu.int/comm/food/food/enlargement/index_it.htm

Flash 1° maggio 2004

A partire dal 1° maggio 2004 le merci provenienti o dirette verso i dieci Paesi appena entrati non saranno più considerate importazioni o esportazioni, ma acquisti o cessioni intracomunitarie, per cui i relativi scambi devono essere inclusi negli elenchi Intra.

L'ingresso di manodopera proveniente dai 10 nuovi Paesi comunitari sarà assoggettato fino al 1° maggio 2006 a tutte le procedure che finora hanno caratterizzato l'assunzione dei lavoratori extracomunitari.

PROGRAMMA STRAORDINARIO PER IL LATTE PIEMONTESE

La Giunta Regionale con una delibera del 23 marzo ha considerato la notevole importanza che cooperazione e associazionismo agricolo rivestono per il settore lattiero-caseario. Anche a fronte della crisi che il settore sta attraversando, dalla Parmalat alla concorrenza del latte dei paesi dell'est, la filosofia del "piccolo è bello" non è più al momento sostenibile.

La Regione Piemonte ha ritenuto di dover rispondere con uno specifico programma straordinario finalizzato alla ristrutturazione del sistema di trasformazione e



commercializzazione dei prodotti lattiero-caseari, al riorientamento della filiera produttiva nell'ottica della sicurezza alimentare e della tracciabilità degli alimenti, alla tutela e alla valorizzazione delle produzioni tipiche regionali, e a garantire il trasferimento di un adeguato vantaggio ai produttori agricoli.

Il programma verrà finanziato per gli anni 2004-2005-2006. Per il dettaglio delle iniziative la Regione si è resa disponibile ad accogliere nei prossimi mesi le proposte elaborate da parte delle organizzazioni cooperativistiche più importanti sul territorio: ConfCooperative Piemonte/FederAgroalimentare e Arca-Lega.

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE

n. 16 del 22 aprile 2004



Tre bandi pubblici per la presentazione di progetti di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola in scadenza al 24 maggio, aventi per oggetto i temi:

“L’orientamento della scelta delle cultivar di patata in Piemonte”;



“Interventi per la conservazione e caratterizzazione dei vitigni di interesse locale del Piemonte”;
“Selezione di varietà di vite da vino del Piemonte.”

Per il testo dei bandi e la modulistica:
<http://www.regione.piemonte.it/cgi-bin/agri/leggi/pub/bandi.cgi>

Con la DGR del 30 marzo 2004, n. 13-12110 sono stati approvati i criteri per l'esecuzione dei trattamenti anticrittogamici con mezzi aerei su vite nella campagna aeragricola 2004.

Sarà possibile effettuare i trattamenti anticrittogamici con mezzi aerei:

- 1 - limitatamente alla coltura della vite;
- 2 - fino e non oltre il 31 agosto 2004 e comunque nel rispetto del periodo di carenza degli anticrittogamici impiegati;
- 3 - esclusivamente per la difesa dalle crittogame (Peronospora ed Oidio);
- 4 - impiegando formulati registrati “ad hoc”.

La Delibera è a disposizione sul sito della Regione all'indirizzo:



CONOE



Gazzetta Ufficiale N. 94 del 22 Aprile 2004

Gli oli vegetali esausti che derivano dall'utilizzazione (soprattutto alimentare) rappresentano un rilevante fattore di danno ambientale. Con il Decreto 5 aprile 2004 il Ministero dell'ambiente ha approvato lo statuto del «Consorzio obbligatorio nazionale di raccolta e trattamento degli oli e dei grassi vegetali e animali esausti» a cui si devono iscrivere le imprese che producono, importano o detengono oli e grassi vegetali ed animali esausti. Il contributo pari a 3.09 euro a tonnellata servirà per la gestione corretta della raccolta e dei trattamenti del rifiuto “olio vegetale esausto”, in coerenza con il principio *chi inquina paga*.

CORSO DI SICUREZZA SUL LAVORO

Il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino organizza per le giornate 18, 20 e 21 maggio un corso sulla sicurezza con fondamenti tecnico legislativi in materia di sicurezza e salute nell'ambiente di lavoro.



Il corso ha lo scopo di formare i Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Saranno forniti gli strumenti per l'individuazione dei rischi specifici a cui potrebbero essere esposti i lavoratori e per le tecniche di valutazione.

Nelle esercitazioni di gruppo saranno acquisite nozioni per implementare, tramite procedure, il sistema di gestione della sicurezza in azienda, ottimizzandolo.

Si vogliono fornire ai partecipanti tutti gli elementi di comunicazione per coinvolgere ogni loro interlocutore al fine di renderli consapevoli ed attivi nei confronti della sicurezza aziendale, affinché tutti possano contribuire al raggiungimento di livelli di sicurezza soddisfacenti ed al mantenimento e miglioramento di quelli già conseguiti.

Gli incontri si svolgono per gruppi di massimo 20 partecipanti presso la sede del Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino, in via Ventimiglia 165.

L'iscrizione costa 240 Euro (+ IVA).

Ai soci GestCooper ricordiamo di rivolgersi al Consorzio per l'iscrizione, in modo da usufruire del sostegno pubblico messo a disposizione dal Piano di Sviluppo Rurale - misura C.

WWW.GESTCOOPER.IT

Vi ricordiamo che sul sito del Consorzio sono a disposizione gli approfondimenti e i links relativi a tutte le notizie che appaiono sulla news.

