



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

OSA-NEWS

Osservatorio Scientifico per l'Agricoltura

Numero 21 del 2 giugno 2023

da **ACADÉMIE AGRICULTURE DE FRANCE**

“L’Académie d’agriculture de France apporte sa contribution à l’élaboration du projet de pacte et de loi d’orientation et d’avenir agricoles”. L’Accademia di Agricoltura Francese è stata invitata dal Ministro dell'agricoltura e della sovranità alimentare a una consultazione pubblica per predisporre la bozza di legge sull'orientamento e il futuro dell'agricoltura nazionale e regionale, che affronta le grandi sfide per la sovranità alimentare, le transizioni climatiche e agroecologiche entro il 2040. L'Accademia di Agricoltura Francese ha inviato il suo contributo al Ministero sotto forma di [sei schede di sintesi](#) sui seguenti temi: 1. Rinnovamento delle generazioni e formazione addetti agricoli; 2. Agricoltura resiliente; 3. Protezione e miglioramento della "salute del suolo"; 4. Biodiversità; 5. Riduzione della tassazione dei terreni agricoli (BRE) e incentivi alla protezione ambientale; 6. FEASR.

[Link notizia completa](#)

da **AGRICOLAE.EU**

“Tea, approvazione emendamento grande passo per ricerca e agricoltura. Confagricoltura: ora accelerare su proposta di regolamento Ue”. L’VIII e IX Commissione del Senato, hanno approvato all’unanimità l’emendamento al DL Siccità sulle Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA), che rappresenta un grande passo avanti per la ricerca scientifica e per l’agricoltura. Tuttavia, senza un inquadramento sulle tecniche genomiche da parte della Commissione UE, (prevista per fine giugno), e per la successiva approvazione in tempi brevi da parte del Parlamento europeo e del Consiglio, le TEA resteranno solo a livello sperimentale.

[Link notizia completa](#)

da **EFSA**

“Food Risk Assess Europe”. L’European Food Safety Authority (EFSA) ha lanciato una nuova rivista Food Risk Assess Europe (FRAE), che si aggiunge al EFSA Journal, dove vengono selezionati e pubblicati articoli scientifici (ad accesso libero) sulla valutazione del rischio e sulla sicurezza alimentare nell’UE.

[Link notizia completa](#)

da REGIONE TOSCANA

“Itinerario virtuale dell’Agrobiodiversità della Garfagnana”. La Regione Toscana in collaborazione con l’Università di Pisa, ha realizzato questo itinerario virtuale sui prodotti dell’agrobiodiversità della Garfagnana, consultabile a questo indirizzo ([link](#)), e rivolto ai coltivatori e allevatori custodi, alle banche del germoplasma ai produttori che vogliono farvi parte, con l’obiettivo di valorizzare il territorio e i suoi prodotti PAT, DOP e IGP.

[Link notizia completa](#)

da UNIONE EUROPEA

“Sustainable development in the European Union – Monitoring report on progress towards the SDGs in an EU context – 2023 edition”. L’Eurostat ha pubblicato questo documento, che fornisce una panoramica statistica dei progressi verso gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGS) nell’UE, in linea con le priorità della Commissione in settori chiave come il Green Deal europeo. Il rapporto analizza l’impatto a breve termine delle crisi attuali (guerra in Ucraina e COVID) sugli SGD, accompagnato dalla capacità di recupero dopo la crisi degli ultimi tre anni, continuando ad affrontare le sfide strutturali, l’impegno e i progressi verso gli obiettivi a medio termine di sviluppo sostenibile, la transizione verde e digitale.

[Link notizia completa](#)

da WINE NEWS

“I flavonoidi del vino (e di peperoni, mirtilli e tè) possono ridurre il rischio di mortalità precoce”. Lo studio “Change in habitual intakes of flavonoid-rich foods & mortality in US males & females”, pubblicato sul magazine Usa “Bmc Medical Education”, svolto dall’Institute for Global Food Security della Queen’s University di Belfast, il Nutrition and Health Innovation Research Institute della School of Medical and Health Sciences della Edith Cowan University di Perth il Department Nutrition della Harvard School of Public Health di Boston, ha analizzato, su un ampio campione di oltre 85.500 persone di mezza età, per un periodo di 8 anni (dal 1986 al 1994), il rapporto tra l’assunzione di cibi e bevande ricchi di flavonoidi associate a un minor rischio di malattie croniche e mortalità. I risultati mostrano un rischio di mortalità inferiore del 9% per chi consumava peperoni, del 5% tra chi consumava mirtilli, del 4% tra chi consumava vino rosso, nella misura di 3,5 porzioni a settimana, e del 3% tra chi consumava tè ogni giorno (7 porzioni a settimana). La misura degli effetti benefici degli alimenti ricchi di flavonoidi è servita a creare, attraverso un punteggio specifico, la “flavodieta”.

[Link notizia completa](#)