

La tracciabilità per la Valorizzazione della selvaggina cacciata

☒ Si è concluso con successo e partecipazione il corso ECM “Valorizzazione della selvaggina cacciata. Una scelta buona, sana e sostenibile: da problema a opportunità” organizzato dalla SIMeVeP dal 3 al 5 dicembre a Bagno Vignoni San Quirico d’Orcia (SI) per approfondire le conoscenze e competenze necessarie a delineare una rete di operatività nella quale i medici veterinari attivino strategie per la gestione sanitaria della fauna selvatica e per la sicurezza delle carni di selvaggina cacciata attraverso tutti gli strumenti del Controllo Ufficiale, così da trasformare un problema – la sovrappopolazione di ungulati– in una risorsa economica del settore agroalimentare.

L’evento è stato occasione di confronto fra le varie istituzioni e attori della filiera.

“I veterinari pubblici sono molto coinvolti nella gestione della fauna selvatica anche per motivazioni sanitarie e per tutelare la salute umana è indispensabile garantire un equilibrio delle popolazioni animali selvatiche e contrastare la sovrappopolazione e la migrazione in areali sub urbani di animali in cerca di cibo. Inoltre è indispensabile consentire ai cacciatori di introdurre nel circuito della ristorazione delle carni provenienti dai prelievi venatori garantendo una corretta gestione dei processi e la più elevata sicurezza alimentare dei consumatori.

L’emersione e la regolazione di questa filiera, grazie alle politiche di medicina veterinaria preventiva e sanità pubblica, potrà dare più opportunità di valorizzazione e commercializzazione delle carni degli animali cacciati

generando anche un indotto nelle economie locali e, soprattutto, più elementi di informazione per una conoscenza epidemiologica della fauna per favorire la tutela della salute e la conservazione delle popolazioni animali e degli ecosistemi” ha affermato il Presidente Onorario SIMeVeP nel suo intervento.

“L’attività di formazione che proponiamo a cacciatori, macellatori e ristoratori intende incentivare la creazione di Centri di Lavorazione della Selvaggina, strutture autorizzate che prevedono l’obbligo del controllo sanitario da parte dei veterinari pubblici e consentono, proprio per questo, da un lato il monitoraggio delle patologie della fauna selvatica come la trichinellosi e la temibile Peste Suina Africana, dall’altra la commercializzazione di un prodotto tracciato e salubre”. Ha detto il presidente Sorice sottolineando il ruolo del medico veterinario anche nel campo della fauna selvatica.

Il [progetto “Selvatici e Buoni”](#), a cui partecipa attivamente la Società Scientifica, è un esempio virtuoso che potrebbe essere applicato anche in Toscana a vantaggio dell’economia del territorio. *“Attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera, è possibile far giungere al consumatore finale un prodotto di eccellenza, ottimo sotto il profilo nutrizionale, sano e sicuro e affermare al tempo stesso un modello di sviluppo in grado di coniugare esigenze ambientali e socio-economiche” ha concluso Sorice*

La Commissione Ue attua il piano d’azione per l’economia

circolare

☒ Tutte le 54 azioni previste dal piano varato nel 2015 sono state attuate o sono in fase di attuazione. Ciò contribuirà a rafforzare la competitività dell'Europa, a modernizzare la sua economia e la sua industria per creare posti di lavoro, a proteggere l'ambiente e a generare una crescita sostenibile.

La Commissione europea ha pubblicato oggi una relazione completa sull'attuazione del [piano d'azione per l'economia circolare](#) adottato nel dicembre 2015. La relazione presenta i principali risultati dell'attuazione del piano d'azione e delinea le sfide aperte per spianare la strada verso un'economia circolare competitiva e a impatto climatico zero, in cui la pressione sulle risorse naturali e di acqua dolce e sugli ecosistemi sia ridotta al minimo. I risultati presentati nella relazione saranno discussi durante la [conferenza annuale delle parti interessate dell'economia circolare](#), che si terrà a Bruxelles il 6 e il 7 marzo.

Frans **Timmermans**, primo vicepresidente responsabile per lo sviluppo sostenibile, ha dichiarato: *“L'economia circolare è fondamentale per immettere la nostra economia su un percorso sostenibile e per realizzare gli obiettivi mondiali di sviluppo sostenibile. Questa relazione mostra che l'Europa sta aprendo la strada al resto del mondo. Allo stesso tempo occorre fare di più per fare in modo che l'aumento della nostra prosperità avvenga entro i limiti del pianeta e per trovare l'anello mancante dell'economia circolare, in modo da evitare di sprecare le nostre preziose risorse.”*

Jyrki **Katainen**, vicepresidente responsabile per l'Occupazione, la crescita, gli investimenti e la competitività, ha dichiarato: *“Questa relazione è molto incoraggiante. Essa dimostra che l'Europa è sulla buona strada per generare investimenti e creare posti di lavoro e nuove imprese. Il futuro potenziale di crescita sostenibile è enorme e l'Europa*

è sicuramente il luogo migliore in cui un settore industriale rispettoso dell'ambiente possa crescere. Questo successo è il risultato della collaborazione tra portatori d'interessi e responsabili decisionali europei."

Passaggio dall'economia lineare all'economia circolare

A distanza di tre anni dalla sua adozione, il piano d'azione per l'economia circolare può essere considerato pienamente completato. Le 54 azioni previste dal piano sono state attuate o sono in fase di attuazione. Secondo le conclusioni della relazione, l'attuazione del piano d'azione per l'economia circolare ha accelerato la transizione verso un'economia circolare in Europa, che a sua volta ha contribuito a riportare l'UE su un percorso favorevole all'aumento dell'occupazione. Nel 2016 oltre quattro milioni di lavoratori hanno trovato impiego nei settori attinenti all'economia circolare, il 6 % in più rispetto al 2012.

La circolarità ha inoltre schiuso nuove opportunità commerciali, dato origine a nuovi modelli di impresa e sviluppato nuovi mercati, sia all'interno che all'esterno dell'UE. Nel 2016 le attività circolari come la riparazione, il riutilizzo o il riciclaggio hanno generato quasi 147 miliardi di euro di valore aggiunto, registrando investimenti pari a circa 17,5 miliardi di euro.

Strategia dell'UE per la plastica

La [strategia dell'UE per la plastica nell'economia circolare](#) è il primo quadro strategico a livello dell'UE che adotta un approccio basato sul ciclo di vita dei singoli materiali al fine di integrare le attività di progettazione circolare, utilizzo, riutilizzo e riciclaggio nelle catene del valore della plastica. La strategia delinea una visione chiara e comprensiva di obiettivi quantificati a livello dell'UE – che prevedono, tra l'altro, la riutilizzabilità o riciclabilità entro il 2030 di tutti gli imballaggi di plastica immessi sul

mercato dell'UE.

Per stimolare il mercato della plastica riciclata, la Commissione ha avviato una campagna di impegno volontario in materia di plastica riciclata. Settanta imprese hanno già assunto impegni, grazie ai quali il mercato della plastica riciclata crescerà almeno del 60 % entro il 2025. Tuttavia, vi è ancora uno scarto tra l'offerta e la domanda di plastica riciclata. Per colmarlo, la Commissione ha lanciato l'[alleanza circolare sulle materie plastiche](#) dei principali portatori d'interessi del settore che forniscono e utilizzano plastica riciclata.

Le norme relative agli articoli di [plastica monouso](#) riguardanti i 10 prodotti più frequentemente trovati sulle sue spiagge collocano l'UE in una posizione di primo piano nella lotta mondiale ai rifiuti marini. Le misure, tra le altre cose, vietano determinati prodotti in plastica monouso (per es. cannucce e posate) per i quali sono disponibili alternative e la plastica oxo-degradabile, proponendo azioni per altri prodotti – ad esempio obiettivi di riduzione del consumo, requisiti di progettazione e regimi di responsabilità estesa del produttore.

Innovazione e investimenti

Al fine di accelerare la transizione verso un'economia circolare è essenziale investire nell'innovazione e sostenere l'adattamento della base industriale europea. Nel periodo 2016-2020 la Commissione ha intensificato gli sforzi su entrambi i fronti, destinando alla transizione un totale di oltre 10 miliardi di euro di fondi pubblici.

Al fine di stimolare ulteriori investimenti la [piattaforma per il sostegno finanziario all'economia circolare](#) ha redatto raccomandazioni finalizzate a migliorare l'attrattiva finanziaria dei progetti riguardanti l'economia circolare, coordinare le attività di finanziamento e condividere buone

pratiche. La piattaforma collaborerà con la Banca europea per gli investimenti al fine di fornire assistenza finanziaria e sfruttare le sinergie con il piano d'azione per finanziare la crescita sostenibile.

Trasformare i rifiuti in risorse

Solidi ed efficienti sistemi di gestione dei rifiuti sono presupposti essenziali dell'economia circolare. Nel luglio 2018 è entrato in vigore un [quadro legislativo rivisto sui rifiuti](#) volto a modernizzare i sistemi di gestione dei rifiuti che comprende, tra l'altro, nuovi e ambiziosi tassi di riciclaggio, chiarimento della qualifica giuridica per materiali riciclati, misure rafforzate di prevenzione e gestione dei rifiuti anche per i rifiuti marini, gli scarti alimentari e i prodotti contenenti materie prime essenziali.

Progettazione circolare e processi di produzione

La progettazione intelligente all'inizio del ciclo di vita di un prodotto è essenziale per garantire la circolarità. Con l'attuazione del [piano di lavoro sulla progettazione ecocompatibile 2016-2019](#) la Commissione ha promosso ulteriormente la progettazione circolare dei prodotti, insieme agli obiettivi di efficienza energetica. Attualmente le misure sulla progettazione ecocompatibile e sull'etichettatura energetica relative a molti prodotti includono norme riguardanti specifiche per l'efficienza dei materiali, come la disponibilità di parti di ricambio e la facilità di riparazione e di trattamento alla fine del ciclo di vita. In un apposito documento di lavoro dei suoi servizi la Commissione ha inoltre analizzato le sue politiche per i prodotti, con l'intenzione di sostenere i prodotti circolari e sostenibili.

Responsabilizzazione dei consumatori

Per passare a un'economia più circolare è necessario che i cittadini si impegnino attivamente a cambiare i propri modelli

di consumo. Le metodologie per calcolare l'impronta ambientale dei prodotti e delle organizzazioni, sviluppate dalla Commissione, consentono alle imprese di rilasciare dichiarazioni ambientali affidabili e comparabili affinché i consumatori possano effettuare scelte consapevoli.

Forte coinvolgimento dei portatori d'interessi

Il coinvolgimento dei portatori d'interessi è fondamentale per la transizione. L'approccio sistemico contemplato dal piano d'azione ha fornito alle autorità pubbliche, agli attori economici e sociali e alla società civile un quadro da riprodurre per incentivare i partenariati tra diversi settori e lungo le catene del valore. Il ruolo della Commissione nell'accelerare la transizione e nel guidare gli sforzi internazionali volti a promuovere la circolarità è stato anche riconosciuto dal Forum economico mondiale 2019, in occasione del quale la Commissione ha ricevuto [il premio The Circulars](#) nella categoria Settore pubblico.

Sfide aperte

Oggi l'economia circolare è una tendenza mondiale e irreversibile. Ciononostante, molto deve essere ancora fatto per potenziare l'azione sia a livello dell'UE sia a livello mondiale, trovare l'anello mancante e ottenere il vantaggio competitivo che l'economia circolare porterà alle imprese dell'UE. Saranno necessari maggiori sforzi per attuare la legislazione riveduta sui rifiuti e sviluppare i mercati delle materie prime secondarie. Inoltre, il lavoro avviato a livello dell'UE su alcune questioni (come sostanze chimiche, ambiente non tossico, marchio di qualità ecologica ed ecoinnovazione, materie prime essenziali e fertilizzanti) deve subire un'accelerazione se l'Unione vuole trarre il massimo vantaggio dalla transizione verso l'economia circolare.

L'interazione con i portatori d'interessi suggerisce la possibilità di esaminare alcuni ambiti non ancora contemplati

dal piano d'azione per completare l'agenda in materia di circolarità. Sulla base dell'esempio della strategia europea per la plastica nell'economia circolare, molti altri ambiti ad elevato impatto ambientale e alto potenziale per la circolarità, come il settore IT, l'elettronica, la mobilità, l'ambiente edificato, il settore minerario, dei mobili, degli alimenti e delle bevande o il settore tessile, potrebbero beneficiare di un analogo approccio olistico.

Contesto

Nel 2015 la Commissione ha adottato un nuovo e ambizioso piano d'azione per stimolare la transizione dell'Europa verso l'economia circolare inteso a rafforzare la competitività a livello mondiale, incentivare la crescita economica sostenibile e favorire la creazione di nuovi posti di lavoro. Si prevedeva che le azioni proposte avrebbero contribuito a "trovare l'anello mancante" del ciclo di vita dei prodotti incrementando il riciclaggio e il riutilizzo, a vantaggio sia dell'ambiente che dell'economia. L'obiettivo era quello di contribuire a ricavare il valore e l'impiego massimi da tutte le materie prime, i prodotti e i rifiuti, favorendo il risparmio energetico e riducendo le emissioni di gas a effetto serra, beneficiando di un sostegno finanziario a titolo dei fondi SIE, di Orizzonte 2020 e dei fondi strutturali dell'UE e di investimenti nell'economia circolare a livello nazionale.

Un quadro completo dello stato di attuazione del piano d'azione è presentato nel documento di lavoro dei servizi della Commissione che accompagna la relazione.

Per ulteriori informazioni

[MEMO: Domande e risposte](#)

[Relazione sull'attuazione del piano d'azione per l'economia circolare](#)

[Documento di lavoro dei servizi della Commissione contenente](#)

[informazioni dettagliate e riferimenti per le 54 azioni elencate nel piano d'azione](#)

[Documento di lavoro dei servizi della Commissione sui prodotti sostenibili in un'economia circolare](#)

[Documento di lavoro dei servizi della Commissione sulla valutazione degli impegni volontari di cui all'allegato III della strategia sulla plastica](#)

Fonte: Commissione europea

Elezioni Fao, ecco i candidati

✘ Sono stati presentati i 5 candidati, ognuno presentato dal proprio governo, alla posizione di Direttore/Direttrice Generale della FAO: Médi MOUNGUI (Camerun), Qu Dongyu (Cina), Catherine GESLAIN-LANÉELLE (Francia, ma candidata anche dell'Unione Europea), Davit KIRVALIDZE (Georgia) e Ramesh CHAND (India).

È la prima volta che l'Ue presenta una candidatura unica per l'agenzia Onu : se eletta, Geslain-Lanéelle – che è stata a direttore esecutivo dell'EFSA Agenzia europea per la sicurezza alimentare per sette anni (2006-2013) – sarebbe la prima donna in assoluto a dirigere la Fao e la prima europea in 40 anni

Le votazioni si svolgeranno durante la 41ma sessione della Conferenza della FAO (22-29 giugno 2019, Roma), il massimo organo di governo dell'Organizzazione. Il mandato avrà durata quadriennale e inizierà ad agosto 2019.

I 194 paesi membri saranno chiamati ad esprimere il proprio voto – secondo il principio un paese, un voto – in una votazione a scrutinio segreto a maggioranza semplice.

Il nuovo Direttore Generale della FAO resterà in carica dal 1 agosto 2019 al 31 luglio 2023, rinnovabile per un solo secondo mandato. Succederà a José Graziano da Silva, eletto nel 2011, e che ha servito per due mandati consecutivi.

Dalla fondazione della FAO nel 1945, sono stati eletti otto Direttori Generali:

- Sir John Boyd Orr, Regno Unito, 1945-1948
- Norris E. Dodd, Stati Uniti, 1948-1954
- Philip Vincent Cardon, Stati Uniti, 1954-1956
- Binay Ranjan Sen, India, 1956-1967
- Addeke Hendrik Boerma, Paesi Bassi, 1968-1975
- Edouard Saouma, Libano, 1976-1993
- Jacques Diouf, Senegal, 1994-2011
- José Graziano da Silva, Brasile, 2011-2019

A cura della segreteria SIMeVeP

Esposizione a nanomateriali nei luoghi di lavoro

Le proprietà uniche dei materiali manipolati alla scala nanometrica permettono di realizzare applicazioni innovative in molti settori produttivi; tuttavia, proprio per le loro caratteristiche nuove, i nanomateriali possono rappresentare un rischio emergente per la salute e la sicurezza, che deve essere valutato e gestito tramite un approccio specifico, in particolare all'interno della

complessità degli ambienti di lavoro.

L'Inail ha pubblicato il volume "[Esposizione a nanomateriali nei luoghi di lavoro](#) – Gestione e comunicazione del rischio" che raccoglie i principali risultati del progetto 'NanoLab: Metodologia di analisi dell'esposizione ai nanomateriali ingegnerizzati integrata alle tecniche di control banding per la gestione del rischio nei luoghi di lavoro', illustra le fasi della metodologia sviluppata sulla base degli standard di riferimento, e l'applicazione in tre casi studio di nano-oggetti di dimensionalità differenti (grafene, nanofili e nanoparticelle) realizzati nei laboratori di ricerca e sviluppo degli enti partner.

Festival giornalismo alimentare: riportare la competenza alla base dell'informazione

✘ La SIMeVeP, partner del Festival del giornalismo alimentare che si è tenuto a Torino dal 21 al 23 febbraio, ha partecipato al panel "[Acquacoltura, pesci che nuotano in un mare di fake news](#)" moderato da Valentina Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket.

All'incontro del 22 febbraio hanno partecipato anche Giovanni Pettorino, Comandante generale capitanerie di porto, Umberto Luzzana Marketing Manager Skretting Italia, Erik-Jan Lock Research group leader, Feed and Nutrition NIFES, Marco Saroglia, Università dell'Insubria.

Con l'intento di riportare all'attenzione sull'importanza di fonti referenziate e scientificamente valide per dare una informazione corretta, il tema fake news in acquacoltura è stato introdotto dalla moderatrice esaminando alcuni dei falsi miti più diffusi e riportati dai media negli ultimi anni, primo fra tutti che il pesce allevato sia ricco di antibiotici, di ormoni, di microplastiche e così via.

Nel suo intervento Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP ha ricordato che *“L'antibiotico resistenza è un fenomeno che esiste da sempre: i germi si riproducono velocemente tra una generazione e l'altra e si trasmettono la resistenza. Il problema è serio, ma esistono i controlli ufficiali che in Italia vengono eseguiti per più dell'80% dai Servizi Veterinari delle ASL e dai Servizi Igiene degli alimenti. Sulla base di questa azione, che ci consente di fare prevenzione, possiamo affermare che le positività nel nostro paese sono sotto l'1% e la percentuale di rischio di assumere antibiotici attraverso il cibo è infinitesimale. I sequestri che vengono raccontati sui giornali sono l'evidenza che i controlli sono davvero molto serrati e il sistema è particolarmente monitorato”*

I problemi esistono, ma per comprenderli bisogna consultare le persone veramente competenti

E' il messaggio conclusivo che il Presidente SIMeVeP ha tenuto a rilanciare in particolare nell'ambito di un appuntamento come quello del Festival del giornalismo, che, giunto alla IV edizione, sta diventando sempre più punto di riferimento per i professionisti della comunicazione, e non solo, nel settore alimentare.

Chernobyl, il latte è ancora altamente contaminato

☒ Lo rileva una ricerca condotta da [Greenpeace Research Laboratories](#) presso l'Università di Exeter e lo Ukrainian Institute of Agricultural Radiology i cui [risultati sono stati pubblicati su Environmental International](#): ad oltre 30 anni di distanza dal disastro nucleare di Chernobyl del 26 aprile 1986, il latte risulta ancora altamente contaminato

Lo studio ha interessato il latte di mucca proveniente da fattorie e famiglie private di 14 insediamenti situati nei territori della regione di Rivne, a circa 200 chilometri dal reattore di Chernobyl, dal 2011 al 2016.

In 6 delle 14 fattorie esaminate sono stati riscontrati valori di cesio radioattivo superiori ai 100 becquerel per litro (Bq/L) consentiti per gli adulti mentre in otto di esse il latte presentava valori superiori ai 40 Bq/L consentiti per i bambini.

“Più di 30 anni dopo il disastro di Chernobyl – ha spiegato la dottoressa Iryna Labunska, dei Greenpeace Research Laboratories dell'Università di Exeter – la gente è ancora esposta abitualmente al cesio radioattivo, attraverso il consumo di alimenti base locali, quale appunto il latte, nelle zone interessate dal disastro nucleare. Molte delle persone di quest'area possiedono una mucca per il latte e i bambini ne sono i principali consumatori. Sebbene il livello di contaminazione al suolo nelle aree esaminate non sia estremamente elevato, il cesio radioattivo continua ad accumularsi nel latte e in altri alimenti; in questo modo, gli abitanti di questi villaggi sono esposti cronicamente alla radioattività e questo comporta gravi rischi, soprattutto per i bambini”.

I ricercatori suggeriscono anche delle misure che consentirebbero di portare i livelli di esposizione alle radiazioni al di sotto dei limiti per le 8.336 persone che vivono nei 6 villaggi dove la contaminazione è risultata più alta, ad un costo 71.000 euro l'anno, inferiore di 10 euro a persona, con costi decrescenti per gli anni a venire.

Fra queste misure rientrano la somministrazione di Ferrocina alle mucche, la concimazione minerale dei campi di patate, campagne di informazione sul consumo di funghi selvatici e altri prodotti della silvicoltura e l'alimentazione di suini con mangimi incontaminati.

In assenza di programmi governativi per l'attuazione delle misure necessarie, la contaminazione del latte continuerà a superare i limiti consentiti ancora per molti anni, almeno fino al 2040, in alcune parti del paese.

A cura della segreteria SIMeVeP

Nanotecnologie e sicurezza alimentare

Lo sviluppo applicativo delle nanotecnologie offre delle opportunità ma al contempo, come per tutte le attività umane, possono configurarsi rischi potenziali associati a specifici aspetti la cui valutazione è ancora da completare vista la grande complessità che richiede approcci del tutto innovativi per quanto concerne le tecniche di laboratorio.

Il dott. Vitantonio Perrone, Vice Presidente SIMeVeP, [ha esaminato per Sanità Informazione](#) le opportunità e rischi che l'uso di nanotecnologie e nanomateriali possono comportare per

FRESHDETECT, Test rapido della qualità microbiologica degli alimenti

Le malattie trasmesse tramite alimenti sono una grave fonte di preoccupazione per la salute pubblica in tutto il mondo. Secondo l'OMS ogni anno 600 milioni di persone, una ogni 10, si ammalano dopo aver mangiato alimenti contaminati e 420 000 muoiono.

Per contribuire alla sicurezza alimentare, il [progetto FRESHDETECT](#), finanziato dall'UE, sta sviluppando uno strumento portatile che determinerà la qualità microbiologica dei prodotti a base di carne.

Un [opuscolo del prodotto sul sito web](#) del progetto evidenzia che l'apparecchio determina la «carica batterica totale (TVC, Total Viable Count) nella carne cruda senza estrarre campioni e senza incubazione». Il dispositivo utilizza un procedimento a spettroscopia di fluorescenza che dirige una luce blu intensa sulla superficie della carne e misura le firme fluorescenti caratteristiche e la flora batterica. *«La TVC è quindi calcolata usando un affidabile algoritmo di analisi al fine di accertare la qualità microbiologica del prodotto. Le misurazioni non sono invasive e durano solo pochi secondi. I risultati sono visualizzati direttamente sul dispositivo subito dopo la misurazione».*

Il dispositivo è in grado di memorizzare fino a 2000 misurazioni. I risultati possono essere trasferiti su un PC in

qualsiasi momenti mediante una porta USB. Come dichiarato nello stesso opuscolo del prodotto: *«I possibili campi di applicazione includono test rapidi per il controllo della carne all'interno dello stabilimento durante tutta la catena di trattamento e lavorazione della carne e il monitoraggio senza ritardi della qualità nelle aree di ricezione e spedizione»*.

In un [articolo sul sito web di notizie «FoodNavigator»](#), Oliver Dietrich, amministratore delegato dell'azienda che coordina il progetto FreshDetect GmbH, ha detto che questa innovazione «crea una nuova dimensione nella sicurezza alimentare».

Secondo CORDIS, il Servizio Comunitario in materia di ricerca e sviluppo che presenta i risultati della ricerca e dell'innovazione dell'UE, il «dispositivo rende possibile un controllo microbiologico non invasivo senza costi aggiuntivi per il funzionamento o la manutenzione». Gli utenti a cui ci si rivolge includono mattatoi, impianti di sezionamento, aziende di lavorazione della carne, commercianti al dettaglio, grossisti e macellai.

In futuro l'applicazione sarà ampliata a pesce, latticini, frutta e ortaggi. L'attenzione non si concentra esclusivamente sulla contaminazione batterica, ma anche sul rilevamento di pesticidi, erbicidi, origine, età (grado di maturità) e altri fattori.

Il progetto FRESHDETECT (FRESHDETECT – food safety – fast and reliable) in corso si occupa anche degli sprechi alimentari. CORDIS sottolinea che «la tecnologia di FreshDetect offre un livello finora senza uguali di controllo della lavorazione degli alimenti, consentendo un'ottimizzazione della produzione alimentare e la riduzione al minimo degli sprechi alimentari».

[Articolo integrale](#)

EFSA/ECDC:

L'antibioticoresistenza non mostra segni di diminuzione

✘ I dati diffusi oggi dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) e dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) rivelano che gli antimicrobici usati per trattare malattie che possono essere trasmesse tra animali e uomini, come la campilobatteriosi e la salmonellosi, stanno perdendo efficacia.

Ha detto Vytenis Andriukaitis, commissario europeo per la salute e la sicurezza alimentare: *“Il rapporto pubblicato quest’oggi dovrebbe far squillare ancora una volta campanelli d’allarme: evidenzia che stiamo entrando in un mondo in cui infezioni comuni diventano sempre più difficili – e talvolta impossibili – da trattare. Tuttavia politiche ambiziose, promosse da alcuni Paesi in cui si limita l’uso degli antimicrobici, hanno portato a una diminuzione della resistenza ad essi.*

Dunque, prima che i campanelli d’ allarme diventino sirene assordanti, assicuriamoci di agire sempre più tutti insieme, in ogni Paese e in tutti i settori della sanità pubblica, della salute animale e dell’ambiente sotto l’ombrello di un approccio unitario alla salute (One Health)“.

[Esaminate i dati: l'antibioticoresistenza in Europa](#)

Secondo il rapporto, che si riferisce ai dati del 2017, in alcuni Paesi la resistenza ai fluorochinoloni (come la ciprofloxacina) nei batteri del genere *Campylobacter* è talmente alta che tali antimicrobici non funzionano più per il

trattamento di casi gravi di campilobatteriosi.

La maggior parte dei Paesi ha riferito che *Salmonella* nell'uomo è sempre più resistente ai fluorochinoloni. La multi-farmaco resistenza (ovvero la resistenza a tre o più antimicrobici) è elevata nella *Salmonella* trovata nell'uomo (28,3%) e negli animali, in particolare in *S. Typhimurium*.

Nel *Campylobacter* si sono scoperte percentuali da alte ad altissime di batteri resistenti alla ciprofloxacina e alle tetracicline. Tuttavia la resistenza congiunta agli antimicrobici di importanza decisiva era da bassa a bassissima in *Salmonella* e *Campylobacter* in esseri umani e animali, e in *E. coli* indicatore negli animali.

“Ora è il momento di invertire l'andamento della resistenza agli antimicrobici, se vogliamo mantenere efficaci gli antibiotici” ha detto Mike Catchpole, direttore scientifico dell'ECDC. *“Il fenomeno è particolarmente allarmante quando si parla di resistenza congiunta: percentuali anche basse di resistenza congiunta implicano che per molte migliaia di pazienti in tutta l'UE le opzioni di cura in caso di infezioni gravi sono limitate”*.

Ha detto Marta Hugas, responsabile scientifico capo all'EFSA: *“Abbiamo visto che quando gli Stati membri hanno attuato politiche rigorose, la resistenza agli antimicrobici negli animali è diminuita. Le relazioni annuali delle agenzie europee e nazionali includono di ciò esempi degni di nota. Ciò dovrebbe servire da ispirazione per altri Paesi”*.

La relazione congiunta, che presenta i dati raccolti da 28 Stati membri dell'UE su esseri umani, suini e vitelli di età inferiore a un anno, conferma l'aumento della resistenza agli antibiotici già individuata negli anni precedenti.

Nel giugno 2017 la Commissione europea ha adottato un piano d'azione sanitario unitario dell'UE contro la resistenza antimicrobica (One Health Action Plan against Antimicrobial

Resistance), chiedendo un'azione efficace contro questa minaccia e riconoscendo che deve essere affrontata in termini sia di salute umana, che di salute degli animali e ambiente. L'uso prudente degli antimicrobici è essenziale per limitare l'insorgenza e la diffusione di batteri resistenti agli antibiotici nell'uomo e negli animali.

• [The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2017](#)

Farina di Gambero rosso della Louisiana nei mangimi per acquacoltura

✘ Sono stati presentati i risultati relativi al primo anno di attività del progetto [SUSHIN, "SUstainable fiSH feeds INnovative ingredients"](#), che ha visto impegnati i ricercatori del Centro di Zootecnia e Acquacoltura del Consiglio per la ricerca in agricoltura e analisi dell'economia agraria (CREA), in collaborazione con l'Ente Parco Nazionale del Circeo e il Reparto Carabinieri per la Biodiversità di Fogliano, nel contenimento del Gambero rosso della Louisiana, una specie aliena invasiva presente in alcune aree del Parco, come le zone umide di Caprolace, Fogliano e Monaci.

Tale attività sperimentale, volta allo studio di potenziali ingredienti innovativi e sostenibili in acquacoltura, ha permesso la cattura di oltre 23.000 gamberi, limitando l'espansione di questa specie dannosa nel Parco.

Il progetto SUSHIN, infatti, ha come principale obiettivo

quello di implementare soluzioni mangimistiche innovative per gli allevamenti di pesce italiani, salvaguardando la qualità e la sicurezza alimentare del prodotto ittico. Per far questo intende reperire e testare nuove materie prime per la formulazione di mangimi da acquacoltura che rispondano anche a esigenze di sostenibilità ambientale. In questo anno di attività, i ricercatori del Crea hanno sperimentato, insieme ad altre materie prime sottoutilizzate, una farina ottenuta da questo crostaceo. Tale farina ottenuta dal Gambero rosso della Louisiana è stata identificata come uno dei possibili ingredienti per i mangimi da acquacoltura da testare su specie allevate quali orata e trota iridea.

“Siamo soddisfatti per i risultati raggiunti in questo anno di attività, è stato fatto un importante passo avanti in ambito di agricoltura biologica e sostenibilità ambientale, proprio perché trasformano questa seria minaccia per la biodiversità del Parco in mangime negli allevamenti di pesce certificati bio – dichiara il direttore dell’Ente Parco Paolo Cassola – E’ solo l’inizio di un duro e importante lavoro per salvaguardare il patrimonio naturalistico dell’area protetta e non solo“.

Fonte: Progetto Ager