

Spreco alimentare: bando 2018 del Mipaaf per finanziare progetti innovativi

☒ E' stata indetta una selezione nazionale per il finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze alimentari. Il bando, previsto dalla legge contro gli sprechi alimentari, fa seguito all'analoga selezione già espletata nel dicembre 2017 che vide il finanziamento di dieci progetti risultati vincitori per un totale di 500 mila euro. Il nuovo bando prevede uno stanziamento di 700 mila euro. Per ciascun progetto è previsto un finanziamento massimo di 50 mila euro. I progetti potranno essere presentati entro il 10 maggio 2018.

LE CARATTERISTICHE DEI PROGETTI

I progetti saranno valutati in base alla loro innovatività, applicabilità, classi di prodotti e platea interessati, essere integrati o di rete, prevedere una quota di cofinanziamento a carico del proponente, esperienza del proponente, orientamento al recupero delle eccedenze ai fini dell'alimentazione umana e, in particolare, alla distribuzione agli indigenti, eventuali forme di pubblicità

CHI PUO' PRESENTARE I PROGETTI

- a. enti pubblici, università, organismi di diritto pubblico e soggetti a prevalente partecipazione pubblica;
- b. associazioni, fondazioni, consorzi, società, anche in forma cooperativa e imprese individuali;
- c. una aggregazione, nelle forme consentite dalla vigente normativa, anche temporanea o nella forma di start up, di due o più dei soggetti sopra individuati;
- d. una rete di imprese, come definita dalla normativa vigente;
- e. soggetti iscritti all'Albo nazionale ed agli Albi delle Regioni e delle Province autonome dell'Ufficio Nazionale per

il Servizio Civile.

[Consulta il bando](#)

Fonte: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Spreco alimentare, refreshcoe.eu promuove condivisione di conoscenze e risorse

✘ Un gruppo di esperti di 13 paesi ha lanciato una [piattaforma per la condivisione di conoscenze con consumatori, produttori e rivenditori nella speranza di ridurre lo spreco alimentare.](#)

Avviata come parte del progetto di ricerca [REFRESH](#), il progetto è stato sviluppato in collaborazione con la [Piattaforma dell'UE per le perdite e gli sprechi alimentari della Commissione europea.](#)

La piattaforma contiene una qualità di informazioni sugli sprechi alimentari nell'UE e sulle possibili soluzioni per ridurli. Presenta risorse indirizzate a rivenditori, produttori, datori di lavoro e consumatori che comprendono file audio, infografiche e relazioni di ricerca. Filmati animati incoraggiano le persone che vanno al ristorante a chiedere di asportare gli avanzi quando vanno via e di usare il buon senso quando controllano le date di scadenza degli alimenti. Uno strumento permette ai produttori di identificare

opportunità per ridurre gli sprechi nel processo produttivo, mentre una struttura di redistribuzione intende aiutare i fornitori ad adattare i propri processi per gestire le eccedenze alimentari.

Sostituire i mangimi con sottoprodotti agricoli e con alimenti che attualmente buttiamo via, potrebbe avere notevoli effetti sulla quantità di cereali disponibile per alimentare le persone. Il sito web contiene uno strumento che permette ai produttori di vedere se i loro scarti possono essere usati come mangimi e descrive le norme pertinenti per gli agricoltori e altri nella catena alimentare.

Rendendo queste risorse gratuitamente accessibili per le organizzazioni e gli individui, la community REFRESH di 120 esperti intende aiutare a promuovere le attività a ogni livello della catena di distribuzione. Fornisce uno spazio per consentire agli utenti di trovare e condividere informazioni su nuovi approcci per ridurre il volume delle eccedenze alimentari, dare da mangiare a chi ha fame e riorientare gli alimenti e gli avanzi a un uso più vantaggioso.

[Articolo integrale su CORDIS](#)

Benvenuti nel nuovo sito SIMeVeP!

- ❌ Il terzo millennio, in cui tutti siamo stati catapultati da ormai quasi vent'anni, ci ha regalato un'evoluzione e uno

sviluppo degli strumenti informatici che definire rapidi e veloci è quasi antico e lento.

Il web si muove alla velocità della luce e gli strumenti ad esso collegati, come i vari social network, viaggiano altrettanto rapidamente tanto da richiedere a singoli utenti, aziende, associazioni, pubblica amministrazione la stessa velocità e capacità e di adattamento.

La SIMeVeP non poteva che adeguarsi e, per rispondere alle attuali e diverse esigenze tecnologiche e di comunicazione, per creare un collegamento più stretto con i colleghi e per informare al meglio consumatori, cittadini e stakeholder, ha deciso di rinnovare il sito istituzionale.

Il sito, completamente ristrutturato, è stato pensato per facilitare la navigazione, permettere di trovare le informazioni in modo semplice e veloce e per agevolare l'interazione con i social network, senza perdere i vecchi contenuti che sono raggiungibili cliccando su "[Old site](#)" dalla home page.

Siamo convinti che per fornire un buon servizio ai cittadini e ai consumatori non basti il lavoro quotidiano di migliaia di Veterinari sul territorio di tutto il Paese; crediamo infatti che l'informazione sia fondamentale per crescere e far crescere una società che si interfaccia con il mondo della Sanità pubblica Veterinaria.

News di settore, informazioni al consumatore, aree tematiche, gruppi di lavoro, corsi, convegni, iniziative, tutto ciò che riguarda la Medicina Veterinaria pubblica vi accompagneranno quotidianamente nella navigazione.

Fateci sapere cosa ne pensate! Non esitate a contattarci per segnalarci eventuali malfunzionamenti o altri problemi che doveste incontrare: i suggerimenti che ci vorrete inviare contribuiranno a farci crescere.

Buone pratiche nel trasporto degli equini, video

✘ E' disponibile con sottotitoli in 8 lingue, fra cui l'italiano, il video "Buone e migliori pratiche nel trasporto di equini" basato sulle Guide Europee alle buone pratiche relative al trasporto di bovini, ovini, equini, suini e pollame elaborate nell'ambito del progetto finanziato dalla Commissione Europea "[Animal Transport Guides](#)" e realizzate da un consorzio che comprende istituti di ricerca di 10 Paesi e organizzazioni di portatori di interesse.

Il video fornisce una illustrazione pratica su come affrontare gli aspetti più critici del trasporto di cavalli come il carico e lo scarico, l'alimentazione e idratazione, le condizioni, anche climatiche, del viaggio.

Il video integra le guide ([Guide to Good Practices for the Transport of Horses](#) – in inglese) e le 3 schede informative ([Equini – modalità di carico](#) – [Equini – alimentazione e abbeverata](#) – [Equini – corretta gestione](#)) che, insieme, costituiscono una fonte preziosa di informazioni per tutti coloro che sono coinvolti nel trasporto di questi animali.

A breve saranno disponibili anche i video relativi a ovini e suini.

I mangimi nella filiera non ogm, 2 pubblicazioni per produttori e allevatori

✘ Il Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM ([CROGM](#)) dell'IZS Lazio e Toscana (IZSLT), la ASL CN1 di Cuneo e l'Istituto Superiore di Sanità hanno redatto le [Linee guida per la gestione di produzioni non-OGM nella filiera mangimistica](#) e il [Vademecum per la gestione dei mangimi negli allevamenti della filiera NON-OGM](#).

Le Linee guida hanno lo scopo di fornire strumenti utili al produttore di mangimi non-OGM per l'implementazione del proprio piano di autocontrollo, con particolare riferimento alle diverse tipologie d'impianto e il Vademecum è rivolto all'allevatore per gestire la somministrazione di mangimi negli allevamenti della filiera non OGM.

La produzione non-OGM abbraccia il settore biologico, che è disciplinato secondo il [Reg \(EC\) 834/2007](#) (relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici) ma parallelamente a questa regolamentazione si è assistito anche alla diffusione di prodotti non-OGM da parte di alcune aziende sulla base di specifiche richieste del cliente (ad esempio disciplinari di produzione, o particolari politiche commerciali della catena di distribuzione).

Le aziende mangimistiche che intendano operare in questo settore devono revisionare la gestione delle produzioni a partire dal trasporto e dallo stoccaggio delle materie prime fino al confezionamento, allo stoccaggio e trasporto dei prodotti finiti, in quanto le contaminazioni crociate da OGM

possono avvenire in qualsiasi punto della catena produttiva.

Ogni stabilimento di produzione deve quindi affrontare il problema della separazione delle linee produttive convenzionali e non-OGM in funzione delle proprie caratteristiche impiantistiche e gestionali.

Fonte: IZS LT

Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco alimentare- Corso per formatori

☒ Si svolgerà l'11 e 12 dicembre a Napoli la III edizione del corso per formatori, organizzato congiuntamente da Ministero della salute, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana e Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, "Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco alimentare".

Il corso è rivolto a veterinari e medici (Discipline medico-chirurgo: Igiene degli alimenti e della nutrizione; Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica) del SSN per un massimo 50 persone, con partecipazione gratuita su segnalazione da parte della Regione/Provincia di competenza.

Crediti Ecm: 17,2

[Scarica il programma](#)

La SIMeVeP partecipa alla II Settimana della cucina italiana nel mondo

✘ Per il secondo anno consecutivo la SIMeVeP partecipa con un proprio evento alla II settimana della cucina italiana nel mondo, organizzando per il 22 novembre il workshop [“La medicina veterinaria in Italia, aspetti di sicurezza alimentare e risvolti normativi”](#), con il patrocinio dell’Ambasciata Italiana a Minsk in Bielorussia.

“La seconda settimana della cucina italiana nel mondo è la sintesi di un percorso partito dall’eredità di Expo 2015, che vede la rete all’estero della Farnesina divenire sempre di più il perno dell’azione di promozione delle 4 A del Made in Italy: arredamento, abbigliamento, automazione e agroalimentare. Con la Settimana della Cucina vogliamo contribuire all’obiettivo del Governo di raggiungere, nel 2020, i 50 miliardi di export nel settore.

Si tratta di un traguardo ambizioso ma alla nostra portata, se consideriamo che 68 prodotti italiani sono sul podio dei prodotti agroalimentari più venduti al mondo, nel cibo abbiamo 292 denominazioni protette e tra i vini 523 tra Doc/Docg/Igt. Inoltre, l’Italia è seconda in Europa per superficie agricola biologica e prima come numero di imprese del settore. Tutto questo è alla base della classifica redatta da Bloomberg che identifica gli Italiani come il popolo più sano al mondo”. Così il ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Angelino Alfano, durante la presentazione dell’evento

Quest'anno sono previste oltre 1000 manifestazioni in piu' di 100 paesi, oltre 120 tra conferenze, seminari e dibattiti sulla tradizione culinaria italiana e circa 170 degustazioni e cene a tema.

Benessere dei crostacei, proposto un tavolo di lavoro

✘ E' pubblicato sul n° 1042 del 2018 di "La Settimana Veterinaria" il contributo SIMeVeP relativo il benessere dei crostacei, con riferimento in particolare alle corrette modalità di commercializzazione (esposizione, vendita e somministrazione).

La questione ultimamente è oggetto di procedimenti penali a carico di commercianti e ristoratori, con ricadute anche economiche, e può generare disorientamento tra gli operatori del settore alimentare e a volte conflitti con l'autorità competente chiamata a vigilare sulla corretta applicazione della normativa (che in questo ambito risiede soprattutto nel "Pacchetto Igiene").

Al fine di favorire un 'applicazione uniforme della normativa vigente SIMeVeP e Eurofishmarket hanno proposto al Ministero della salute la costituzione di un tavolo di lavoro sull'armonizzazione dei requisiti per il benessere dei crostacei.

[Leggi il contributo](#)

Efsa: consultazione pubblica sulle bozza di linee guida sui metodi di stordimento

☒ L'EFSA sottopone a una consultazione pubblica una bozza di linee guida sull'applicazione di metodi, nuovi o modificati, di stordimento degli animali al macello.

La guida mira a semplificare la struttura e le informazioni richieste per la compilazione delle richieste di autorizzazione. E' inoltre presente una sezione sui dati necessari a dimostrare che un nuovo metodo di stordimento equivale in termini di protezione animale a quelli esistenti.

S'invitano i soggetti interessati a trasmettere i propri commenti entro il 24 aprile 2018.

• [Public consultation on the draft "Guidance on the assessment criteria for applications for new or modified stunning methods regarding animal protection at the time of killing"](#)

**Settimana della cucina
italiana nel mondo,
l'esperienza SIMeVeP in**

Bielorussia

☒ Una delegazione SIMeVeP, composta dai Dott. Massimo Platini, Stefano Adami, Luigi Morena, Mauro Saracco, Paolo Bianco e dal Prof. Orlando Paciello, ha partecipato in Bielorussia dal 19 al 24 novembre alla “Settimana di cucina italiana nel mondo”, evento organizzato per il secondo anno consecutivo dal Ministero degli Affari Esteri e il Ministero delle Politiche Agricole in tutte le sedi di Ambasciata.

Anche quest’anno SIMeVeP è stata invitata a partecipare dalla Ambasciata d’Italia di Minsk, dando vita a un programma ricco di contenuti che si sono succeduti nelle intense giornate trascorse in Bielorussia.

Il [Gruppo di Lavoro “Cooperazione Decentrata”](#) è impegnato da anni nel favorire la collaborazione tra enti e istituzioni dei due Paesi e, nello specifico, è riuscita a portare a Minsk una rappresentanza dell’Istituto Alberghiero Statale “Gae Aulenti” di Biella, formata da due docenti, Prof. Susanna Zona e Prof. Alessandra Serrani e da quattro studenti del quinto anno, che si è integrata con la corrispettiva delegazione della Scuola di Culinaria di Gomel, Bielorussia; il lavoro congiunto di queste due “squadre” ha permesso di dare vita all’evento inaugurale della “Settimana” che ha visto la partecipazione di oltre 150 persone, fra cui molti diplomatici accreditati presso le diverse ambasciate straniere.

L’“Alternanza scuola – lavoro” a Minsk, presso Hotel e ristoranti prestigiosi è stato uno degli argomenti affrontati anche in ambasciata; nei prossimi mesi sarà proposto un protocollo d’intesa per garantire un percorso di crescita professionale ad alcuni studenti italiani, nel pieno rispetto delle garanzie di igiene e di sicurezza sul lavoro.

L’Ambasciatore d’Italia, S.E. Dott. Stefano Bianchi, nel discorso di presentazione, ha voluto ricordare l’impegno della

nostra società scientifica nel realizzare in modo concreto forme di cooperazione rivolte ai professionisti dei due Paesi.

Oltre al programma dedicato alla promozione delle qualità della cucina italiana, SIMeVeP ha organizzato nella mattina di mercoledì 22 novembre l'evento formativo "[La Medicina Veterinaria in Italia, aspetti di sicurezza alimentare e risvolti normativi](#)": alla presenza di oltre 80 uditori, presso l'Università delle Relazioni Internazionali di Minsk, Adami, Paciello e Platini hanno parlato della Veterinaria Pubblica in Italia, della qualità del nostro cibo e delle norme che garantiscono la salubrità degli alimenti.

Per consentire in futuro nuovi rapporti di collaborazione è stato programmato, nella giornata di martedì 21 anche un incontro tra il Prof. Paciello, Università di Medicina Veterinaria Federico II di Napoli e il Rettore dell'Università di Medicina Veterinaria di Vitebsk, Prof. Mikalai Haurichenka. A breve sarà formalizzato un protocollo d'intesa tra le due Accademie per la realizzazione di un programma di ricerca oltre a una nuova forma di scambio formativo tra studenti di veterinaria dei due Paesi.

Sempre a Minsk, il Dr. Luigi Morena ha incontrato la Dott.ssa Zoya Kovaleva, Direttrice dell'Associazione del Sindacato dei professionisti del settore Agroindustriale della Regione. E' stato espresso il desiderio reciproco di approfondire le conoscenze tra le due organizzazioni, italiana e bielorusse, anche attraverso un viaggio di studio da realizzarsi in Italia nella prossima primavera.

La delegazione SIMeVeP torna in Italia dopo cinque giorni intensi durante i quali ha dato vita a diversi incontri, ha sviluppato nuovi proficui contatti con le istituzioni bielorusse e ha avuto un ulteriore riconoscimento dell'impegno e la serietà da parte della nostra Ambasciata.

Da Minsk a Roma, ecco il viaggio di ritorno con il bagaglio in

stiva e il grande peso delle emozioni che ognuno di noi si porta a casa come vera ricchezza.

Un grazie per la disponibilità e la sensibilità del personale tutto dell'Ambasciata e, in particolare della Prof.ssa Christina Schiavon, Responsabile Culturale, che ha avuto la grande pazienza di seguirci in questa esperienza, e al Console Dott. Salvatore Rippa.