

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](#)

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.

A cura della segreteria SIMeVeP

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

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"](#)

Report annuale Rasff 2016

La Commissione Europea ha pubblicato il [report 2016 sulle attività del Rasff](#) (Rapid Alert System for Food and Feed) il Sistema di allerta rapido europeo per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute pubblica dovuto ad alimenti o mangimi.

Anche nel 2016 l'Italia è stato il paese europeo che ha inviato il maggior numero di notifiche originali cioè di notifiche di allerta (notifica di un rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in un altro paese membro) e notifiche di informazione per follow-up (notifica di un rischio che non richiede un'azione rapida, relativa a un prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in un altro paese membro)



In generale nel 2016 si è registrato un aumento dell'attività

del sistema con oltre 10mila scambi di informazioni: 2993 notifiche originali di cui il 28% (847) classificate come notifiche di allerta, il 13% (378) notifiche di informazione per follow-up, 20% (598) notifiche di informazione per attenzione e il 39% (1170) «notifica di respingimento alla frontiera.

Queste notifiche originali hanno generato 7288 notifiche di follow-up, cioè notifiche contenenti informazioni supplementari rispetto a ciascun evento originario notificato. In media quindi ogni notifica originale ha dato luogo a 2,4 notifiche supplementari. Per le sole notifiche di allerta ci sono state, in media, 5.5 notifiche di follow up per ogni notifica originale.

Rispetto al 2015 le notifiche originali sono calate dell'1.8%, ma sono aumentate le notifiche di follow up (+17,5%) per un aumento generale di scambi di informazioni pari all'11.1%.

Tra i paesi membri Ue la Spagna è stata origine dei prodotti che sono stati maggiormente oggetto di notifica, seguita da Polonia, Francia, Germania, Olanda e Italia.

Le notifiche più frequenti nel 2016 hanno riguardato salmonella (prodotti originati in India), mercurio nel pesce (Spagna), residui di pesticidi sopra i limiti in verdura e ortaggi (Turchia) e aflatossine in diverse tipologie di frutta secca e semi (da Iran, Turchia, Cina, Egitto, Usa).

[Country fact sheets relativo all'Italia](#) (in inglese)

[Domande e risposte: sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi \(RASFF\)](#) (in italiano)

Le basi legali del Rasff:

– [Regolamento \(CE\) N. 178/2002](#) che stabilisce i Principi e i

requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

– [Regolamento \(UE\) 16/2011](#) recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi

A cura della segreteria SIMeVeP

Immunocontraccezione nei cinghiali: positivi i primi risultati di un progetto Spagnolo

✘ Il Grupo de Investigación sobre Infertilidad (GRI-BCN) della facoltà di veterinaria dell'[Universitat Autònoma de Barcelona \(UAB\)](#) ha presentato i risultati preliminari di un progetto quadriennale per l'immunocontraccezione dei cinghiali [avviato ad aprile 2017](#), che prevede l'intervento su un totale di 300 cinghiali.

Il progetto, il primo a livello mondiale che riguarda esemplari urbani e periurbani, permetterà di studiare la fattibilità e l'efficacia dell'applicazione di un vaccino immunocontraccettivo in una popolazione di cinghiali liberi per inibirne la riproduzione.

Il vaccino è già stato utilizzato con buoni risultati in progetti che hanno coinvolto i cervi negli Stati Uniti e cinghiali in cattività nel Regno Unito.

I risultati preliminari riguardano la sperimentazione effettuata negli ultimi 9 mesi del 2017 su un centinaio di esemplari: 60 sottoposti al trattamento e 40 di controllo.

I primi risultati sono confortanti poiché è stato possibile ricattare il 40% degli esemplari nei quali è stata osservata una buona efficacia del trattamento immunocontraccettivo.

La sperimentazione prosegue anche nel 2018 vaccinando nuovi soggetti e cercando di ricattare quelli già trattati nel 2017 per ottenere ulteriori informazioni sull'effetto dell'immunoconcentrazione in un più lungo periodo.

Maggiori dettagli nel [comunicato originale](#) (in spagnolo)

A cura della segreteria SIMeVeP

Antibiotici: Ema, Fda, Pmda lavorano per armonizzare le norme sulla valutazioni di nuovi farmaci

✘ L'[Agenzia europea dei medicinali \(Ema\)](#), l'[Agenzia giapponese dei farmaci e dei dispositivi medici \(Pmda\)](#) e la [Food and Drug Administration \(Fda\)](#) degli Stati Uniti, hanno avviato nel 2016 una collaborazione per allineare gli approcci alla valutazione degli antibiotici e armonizzare i requisiti normativi.

L'obiettivo finale è quello di facilitare un unico programma di sviluppo di nuovi antibatterici per combattere

l'antibioticoresistenza e proteggere la salute pubblica globale.

Gli incontri fra le tre agenzie sono proseguiti in ottobre a Kioto e proseguiranno nel 2018.

A cura della Segreteria SIMeVeP

Fonte: <http://www.raps.org/Regulatory-Focus/News/2017/11/17/28907/FDA-EMA-and-PMDA-Plot-Harmonized-Path-for-Antibiotics/>

Piano Nazionale di Contrasto all'Antimicrobico-Resistenza 2017-2020

☒ La Conferenza Stato Regioni del 2 novembre 2017 ha sancito l'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Piano Nazionale di Contrasto dell'Antimicrobico-Resistenza (PNCAR) 2017-2020".

Il Piano, basato sull'approccio multisettoriale "One Health" che prevede l'integrazione di tutti i settori interessati: umano, veterinario, di sicurezza degli alimenti, agricolo e ambientale:

- individua i principali esiti di salute che si vogliono raggiungere attraverso la sua realizzazione;

- indica le azioni principali da realizzare a livello nazionale e regionale/locale per promuovere un efficace contrasto del fenomeno dell'AMR nei seguenti ambiti: sorveglianza, prevenzione e controllo delle infezioni da microrganismi resistenti e dell'AMR; uso appropriato e sorveglianza del consumo degli antimicrobici; potenziamento dei servizi diagnostici di microbiologia; formazione degli operatori sanitari; informazione/educazione della popolazione; ricerca e sviluppo;
- definisce per ciascuna delle azioni individuate gli obiettivi a medio (2017-2018) e a lungo termine (2017-2020) e gli indicatori per le azioni considerate prioritarie;
- rimanda a successivi piani operativi e documenti tecnici, locali, regionali e nazionali, che individuino in dettaglio le specifiche attività e responsabilità operative.

Obiettivi strategici del piano:

1. Rafforzare la sorveglianza: AMR e consumo degli antibiotici in ambito umano e veterinario;
2. Prevenire e controllare le infezioni in tutti gli ambiti;
3. Ottimizzare l'uso degli antibiotici;
4. Migliorare i livelli di consapevolezza e di comprensione (comunicazione/informazione e formazione);
5. Sostenere la ricerca e l'innovazione

Per l'uso dell'antibiotico veterinario nell'allevamento bovino, in quello suino e negli animali d'affezione, è stato già predisposto un documento dalla Regione Emilia-Romagna che può essere utilizzato come linee di indirizzo per tutte le Regioni.

Viene infine previsto un monitoraggio/valutazione a due anni dall'approvazione del Piano

[Scarica il documento](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

La conformità dei Materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA) – Corso di perfezionamento

☒ Il Dipartimento di Ricerca Traslationale e nuove tecnologie in medicina e chirurgia della Università di Pisa propone per il 2018 la prima Edizione del “Corso di Perfezionamento sulla conformità dei Materiali e oggetti a contatto con alimenti” in collaborazione con ISS, Ecolstudio Lucca.

Il corso intende far sviluppare competenze professionali specifiche sulle caratteristiche di conformità dei Materiali e Oggetti Destinati a Contatto con Alimenti (MOCA) ai sensi della normativa vigente nel settore della sicurezza alimentare.

Tali competenze sono essenziali qualunque sia il ruolo giocato nella filiera dei MOCA dal discente. La conformità dei MOCA è infatti la stessa sia in fase di produzione che di controllo ufficiale.

Il Corso è organizzato in 9 sessioni distribuite in sei moduli da maggio a giugno 2018. L'orario di un modulo è venerdì dalle ore 15,15 alle 19,00; sabato dalle ore 8,00 alle 13,15 per 72 ore di lezioni ed esercitazioni. La frequenza minima è il 75% dell'intero corso. Il corso rilascia 12 CFU.

Le sessioni sono:

- Sicurezza alimentare concetti e analisi della normativa europea più significativa
- MOCA definizione e classificazione e analisi della normativa trasversale vigente
- Allestimento di un sistema di assicurazione della qualità nel settore dei MOCA
- Gestione e revisione del sistema di assicurazione della qualità
- MOCA in materiale plastico
- MOCA di altre matrici
- Inchiostri, adesivi e additivi per i MOCA
- Importazione/esportazione di MOCA; le macchine e le attrezzature a contatto con alimenti; la plastica riciclata, gli imballaggi attivi e intelligenti
- Il controllo ufficiale nel settore dei MOCA

Qui tutte le informazioni: <https://www.unipi.it/index.php/corsi-di-perfezionamento/item/11989-conformita-dei-materiali-e-oggetti-a-contatto-con-alimenti-moca>.

Iscrizioni entro e non oltre le ore 12:00 del 5 aprile 2018.

A cura della segreteria SIVeMP

**Ue: centro di conoscenze
sulle frodi alimentari e la**

qualità degli alimenti

Per rispondere alle preoccupazioni dei consumatori circa la qualità degli alimenti e le pratiche fraudolente in campo alimentare, la Commissione europea inaugura un [centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti](#) che sarà gestito dal Centro comune di ricerca.

✘ Il centro di conoscenze, una rete formata da esperti reclutati all'interno e all'esterno della Commissione, offrirà il proprio sostegno ai responsabili politici e alle autorità nazionali dell'UE mettendo a disposizione e condividendo i più recenti dati scientifici nel settore delle frodi alimentari e della qualità degli alimenti.

Le inquietudini in merito alle frodi alimentari e alla qualità degli alimenti minano la fiducia dei consumatori e danneggiano l'intera filiera alimentare europea, dagli agricoltori ai commercianti. In tempi recenti si è assistito a frodi su vino, olio d'oliva, miele, pesce, prodotti lattiero-caseari, carni e pollame. I cittadini possono inoltre essere esposti a pratiche commerciali di marketing sleali, soprattutto in relazione a prodotti venduti su mercati diversi con notevoli differenze nella composizione ma in confezioni simili.

Tibor Navracsics, Commissario per l'Istruzione, la cultura, i giovani e lo sport e responsabile per il Centro comune di ricerca, inaugura il 13 marzo il nuovo centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti a Strasburgo alla presenza del Vicepresidente responsabile per l'Unione dell'energia Maroš Šefčovič e la Commissaria per la Giustizia, i consumatori e la parità di genere Věra Jourová.

Alla vigilia dell'inaugurazione il Commissario Navracsics ha dichiarato: *“Quello dei prodotti alimentari è un settore in cui la scienza può dimostrare in modo diretto e tangibile i benefici che apporta ai cittadini. La qualità degli alimenti*

che consumiamo è importante per tutti e, visto che la frode alimentare è un'attività criminale transnazionale, l'Unione europea ha un ruolo evidente nelle azioni di contrasto. L'apertura del centro di conoscenza sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti è un'iniziativa importante: contribuirà a proteggere l'integrità della filiera alimentare dell'UE e a salvaguardare la qualità dei prodotti alimentari, apportando un chiaro valore aggiunto per i cittadini europei."

La Commissaria Jourová ha affermato: "La Commissione prende molto sul serio il problema della qualità degli alimenti e della differenziazione ingiustificata dei prodotti e ha già adottato una serie di misure concrete per risolvere il problema. In questo contesto è fondamentale disporre di prove scientifiche migliori. Il nuovo centro di conoscenze, che riunisce esperti e conoscenze di provenienza diversa, interna ed esterna alla Commissione europea, contribuirà ulteriormente a raccogliere ed elaborare prove basate su dati scientifici. Le sue attività porteranno inoltre allo sviluppo di un metodo di prova comune, che a sua volta ci aiuterà ad applicare e far rispettare la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla tutela dei consumatori."

Questi i compiti del centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti:

- coordinare le attività di vigilanza del mercato, ad esempio quelle concernenti la composizione e le proprietà organolettiche dei prodotti alimentari presentati con lo stesso imballaggio e lo stesso marchio su diversi mercati dell'UE;
- gestire un sistema di allarme rapido e di informazione sulle frodi alimentari, ad esempio monitorando i media e comunicando tali informazioni al pubblico;
- collegare i sistemi informativi degli Stati membri e della Commissione, come le banche dati contenenti la descrizione

della composizione di determinati prodotti agroalimentari di pregio come il vino e l'olio d'oliva;

- generare conoscenze specifiche per paese, ad esempio mappando le competenze e le infrastrutture di laboratorio degli Stati membri.

Il centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti, che sarà interamente finanziato dalla Commissione europea, gestirà newsletter, mappe interattive, banche dati e relazioni periodiche, rendendo accessibili al pubblico queste informazioni. Il numero di membri dei gruppi di esperti dipenderà dal settore di attività. Il centro di conoscenze si inserirà nella rete UE sulle frodi alimentari ponendosi come intermediario tra la scienza e l'elaborazione delle decisioni programmatiche.

L'inaugurazione del centro di conoscenze coincide con l'apertura presso il Parlamento europeo a Strasburgo di una mostra dal titolo "La scienza al centro dell'elaborazione delle politiche europee", che passa in rassegna le attività e la storia del Centro comune di ricerca dalla sua istituzione nel 1957.

Contesto

Nell'Unione europea la filiera alimentare è disciplinata tra l'altro dai principi generali della legislazione alimentare[1], dalla normativa per la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori[2] e dalla direttiva sulle pratiche commerciali sleali[3], che impongono il rispetto di determinate norme di composizione e di qualità dei prodotti agricoli.

Il Centro comune di ricerca ha un'esperienza consolidata nel settore delle scienze dell'alimentazione, anche in relazione alla ricerca in materia di autenticità dei prodotti e allo sviluppo, all'applicazione e alla convalida di metodi di prova analitici per individuare le frodi nella filiera alimentare.

Il centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti è il quinto centro aperto dopo quelli per la [bioeconomia](#), le [politiche territoriali](#), la [migrazione e la demografia](#) e la [gestione del rischio di catastrofi](#).

Per ulteriori informazioni

[Centri di conoscenza del Centro comune di ricerca](#)

[1] REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

[2] REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

[3] Direttiva 2005/29/CE, del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2005, relativa alle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori nel mercato interno

Fonte: Commissione europea