

# Spreco alimentare: la prima ricerca dell'Osservatorio Nazionale

✘ E' stato presentato il Rapporto finale della prima annualità dell'O-ERSA "Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari", voluto dal Tavolo di coordinamento per la lotta agli sprechi e l'assistenza alimentare che fa capo al Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo (le cui competenze sono state ampliata dalla cd. legge Gadda) e incardinato nel CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.

Il report è frutto del lavoro di ricerca e sviluppo realizzato da Crea-Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione in collaborazione con Ref Ricerche nel corso del 2018 per avviare la costituzione in Italia di un Osservatorio che raccolga, diffonda e dissemini informazioni, statistiche, policy e buone pratiche sulle eccedenze che si formano lungo la filiera agroalimentare, sui recuperi a fine di consumo umano e sullo spreco alimentare

La ricerca ha evidenziato che nel nostro Paese si sprecano in media 370 grammi di cibo a famiglia, a settimana, meno rispetto ad altri Paesi europei, soprattutto alimenti freschi come frutta e verdura, pane, latte e yogurt.

*"Questi primi dati – ha commenta il Ministro Gian Marco Centinaio – dimostrano un'attenzione crescente da parte dei cittadini nei confronti della tematica. Un rispetto per il cibo e per il lavoro che c'è dietro. Avere dei dati attendibili contro gli sprechi è un importante passo in avanti nella lotta a questo fenomeno, anche dal punto di vista sociale. Per questo il nostro impegno prosegue attraverso*

*campagne di comunicazione che sono in programma per sensibilizzare il maggior numero di persone.”*

Il reporto contiene anche alcune considerazioni utili per le successive fasi di sviluppo dell'Osservatorio.

[Consulta il documento](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

---

# **Il cibo del futuro nascerà grazie agli ecosistemi batterici**



Il cibo del futuro? Il segreto sta nei batteri. È la promessa di CIRCLES, un nuovo, imponente progetto di ricerca europeo che punta a rivoluzionare la produzione alimentare migliorandone sicurezza, produttività, qualità e sostenibilità. Come? Sfruttando le enormi potenzialità di attori molto, molto piccoli: le comunità di microrganismi – note come microbiomi – che colonizzano ogni nicchia ecologica sul pianeta, inclusi tutti gli esseri viventi.

Premiato dalla Commissione Europa con un ampio finanziamento – circa 10 milioni di euro – nell'ambito del programma Horizon 2020, CIRCLES è coordinato dall'Università di Bologna. L'Ateneo bolognese – che proprio in questi giorni ospita il kick-off meeting di avvio del progetto – sarà alla guida di un vasto consorzio di 30 partner provenienti da 14 paesi europei.

Parteciperanno sia istituti di ricerca leader nel campo della microbiologia, della genetica e delle scienze ambientali che aziende di punta nel settore della produzione alimentare come Aia, Orogel, Eurovix, DSM Nutritional Products e Bolton Alimentari, oltre ad esperti di business planning e di comunicazione.

Uno sforzo collettivo che ha come obiettivo la creazione di Smart Microbiome Food Products: nuovi alimenti a base di ortaggi, carne e pesce nati da sistemi alimentari in cui i microbiomi di animali e piante saranno ottimizzati per realizzare in modo sostenibile prodotti di qualità superiore.

### IL SEGRETO NEL MICROBIOMA

La produzione alimentare a livello globale sta mettendo a dura prova la conservazione e la disponibilità di risorse naturali. E i problemi sono destinati a crescere. Si stima che nel 2050 la popolazione mondiale arriverà a contare circa 9,7 miliardi di persone: produrre cibo sufficiente per tutti sarà una delle sfide più difficili per il genere umano. Per superarla, i sistemi di produzione alimentare dovranno diventare estremamente efficienti: filiere in grado di produrre cibo sicuro e nutriente, riducendo al tempo stesso in modo deciso l'impatto ambientale.

Una delle strade più promettenti per arrivare a questo risultato sta nel potenziale metabolico dei microbiomi, le vastissime comunità di microorganismi – batteri, virus, funghi – che colonizzano ambienti, piante e animali. “Viviamo in un mondo popolato, in termini numerici, principalmente da batteri”, spiega Marco Candela, docente dell'Università di Bologna che coordina il progetto. “Per questo è importante imparare a conoscerli e a convivere con loro, in modo da poter anche usare le loro abilità per migliorare la salute globale e promuovere un'economia sostenibile”.

Studi approfonditi su questi microorganismi hanno mostrato che la loro presenza è fondamentale per garantire lo sviluppo e la

salute di tutti gli esseri viventi. “Oggi si guarda in modo integrato alla relazione tra un ambiente o un organismo e il microbioma che lo abita”, continua Marco Candela. “Per questo, i microbiomi rappresentano un potenziale probiotico per tutti gli attori principali nella filiera di produzione dell’alimento, from farm to fork: suolo, acqua, mangimi, piante e animali, prodotto finale, ambiente, prodotti di scarto, lavoratori e, infine, consumatori”.

CIRCLES (Controlling mIcRobiomes CircuLations for bEtter food Systems) parte proprio da qui: esplorare, traslare e diffondere applicazioni innovative basate sui microbiomi per migliorare la performance e la sostenibilità dei sistemi alimentari.

#### IL VIAGGIO DI CIRCLES

Nel corso del progetto, che durerà cinque anni, saranno studiate e migliorate filiere alimentari già esistenti, grazie alla collaborazione delle aziende partecipanti. Ci saranno dei veri e propri “laboratori sul campo” che permetteranno di sperimentare soluzioni innovative su sei sistemi alimentari strategici per il mercato europeo: gli ortaggi (pomodori e spinaci), l’allevamento intensivo (polli e suini), l’acquacoltura e la pesca (l’orata nel Mediterraneo e il salmone nell’Atlantico).

I ricercatori prepareranno strumenti specifici in grado di modulare e ottimizzare la composizione dei microbiomi (Smart Microbiome Modulators) da utilizzare in modo integrato e circolare. In questo modo sarà possibile ottimizzare tutta la filiera produttiva, migliorando qualità, produttività, sicurezza e sostenibilità dell’intero processo produttivo.

CIRCLES, insomma, arriverà a definire un nuovo paradigma di produzione sostenibile, basato sullo sfruttamento dei microbiomi: un vero e proprio Smart Microbiome Food System che permetterà di produrre alimenti di qualità superiore (Smart Microbiome Food Products) a base di ortaggi, carne e pesce.

“Tutti i cibi saranno certificati, grazie anche ad un innovativo metodo di etichettatura che garantirà la trasparenza sulla qualità del processo produttivo”, dice il professor Candela. “Questi Smart Microbiome Food Systems saranno il risultato finale che CIRCLES offrirà all’Europa di domani. Una sfida importante che permetterà di fare un passo in avanti verso un’economia alimentare più sicura e sostenibile”.

Fonte: Università di Bologna

---

## **Afta Epizootica, il manuale operativo in un film**

L’Assessorato alla Sanità della Regione Sardegna, in collaborazione con i servizi veterinari dell’ Azienda Tutela Salute e l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale “Pegreffi”, ha realizzato un vero e proprio film su una giornata di esercitazione sul campo simulando la presenza dell’Afta Epizootica, una malattia infettiva altamente contagiosa che colpisce ruminanti e suini, attualmente presente in Europa solo in Turchia.

Tutti i passaggi della procedura di emergenza ripresi dalle telecamere, sono state girate tenendo presenti gli step indicati dal manuale operativo “[Piano Nazionale Emergenza Afta Epizootica](#)”, il risultato è una trasposizione per immagini del manuale operativo per le emergenze, che parte dalla segnalazione, passa per le varie fasi di comunicazione alla catena di comando, sopralluogo in azienda, campionamento, fino all’uscita dall’azienda infetta.

Il filmato completo:

Il video è disponibile anche suddiviso per fasi:

Video – [Fase 1: Segnalazione](#)

Video – [Fase 2: Sovralluogo](#)

Video – [Fase 3: Uscita azienda](#)

[Maggiori informazioni sul sito dell'IZS Sardegna](#)

Tutte le informazioni sull'Afta epizootica sul sito del [Centro per lo studio e la diagnosi delle malattie vescicolari](#) presso l'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna.

A cura della segreteria SIMeVeP

---

## **Malattie da vettori vecchie, nuove, emergenti: da West Nile a Chikungunya, passando per Borrelia miyamotoi**

☒ Fare l'autostop è uno dei modi più pratici ed economici per spostarsi da un luogo a un altro. Lo fanno bene zecche e zanzare che di questa abitudine hanno fatto una filosofia di vita. Quello che non fanno è che spesso viaggiano con un bagaglio di patogeni che nel nuovo ambiente, magari a migliaia di chilometri di distanza, possono trovare condizioni favorevoli per diffondersi.

Un  
a  
ma  
la

tt  
ia  
vi  
en  
e  
de  
fi  
ni  
ta  
in  
ge  
ne  
re  
*em*  
*er*  
*ge*  
*nt*  
e  
qu  
an  
do  
pr  
es  
en  
ta  
un  
a  
pr  
ev  
al  
en  
za  
pi  
ù  
el  
ev  
at

a  
di  
qu  
an  
to  
si  
a  
pr  
ev  
ed  
ib  
il  
e  
in  
ba  
se  
al  
le  
no  
st  
re  
co  
no  
sc  
en  
ze  
.  
In  
cl  
ud  
ia  
mo  
ne  
ll  
e  
ma  
la



tt  
ie  
em  
er  
ge  
nt  
i  
qu  
el  
le  
"n  
uo  
ve  
",  
ca  
us  
at  
e  
da  
pa  
to  
ge  
ni  
sc  
on  
os  
ci  
ut  
i,  
ma  
an  
ch  
e  
qu  
el  
le  
ca

us  
at  
e  
da  
pa  
to  
ge  
ni  
gi  
à  
es  
is  
te  
nt  
i  
ch  
e  
di  
ff  
on  
do  
no  
in  
nu  
ov  
e  
ar  
ee  
. Un  
a  
ma  
la  
tt  
ia  
è  
in

ve  
ce  
*ri*  
-  
*em*  
*er*  
*ge*  
*nt*  
e  
qu  
an  
do  
la  
su  
a  
pr  
ev  
al  
en  
za  
to  
rn  
a  
ad  
au  
me  
nt  
ar  
e  
do  
po  
pe  
*ri*  
od  
i  
pi  
ù

o  
me  
no  
lu  
ng  
hi  
di  
ba  
ss  
a  
en  
de  
mi  
a.  
Ve  
di  
am  
o  
al  
cu  
ni  
es  
em  
pi  
ch  
e  
in  
te  
re  
ss  
an  
o  
l'  
It  
al  
ia  
e

in  
pa  
rt  
ic  
ol  
ar  
e  
il  
te  
rr  
it  
or  
io  
de  
l  
No  
rd  
es  
t.

[Maggiori informazioni](#)

---

**Vespa bicolor, un nuovo  
imenottero introdotto in Ue**



Il sito del progetto [www.vespavelutina.eu](http://www.vespavelutina.eu) [segnala](#) la presenza ormai stabile in Ue di una nuova specie di calabrone, *Vespa bicolor*, una specie aliena introdotta accidentalmente nella provincia di Malaga, nel sud della Spagna, normalmente diffusa nel sud-est asiatico.

Secondo lo studio citato "*Una nueva introducción accidental en el género Vespa Linnaeus, 1758:*

*Vespa bicolor Fabricius, 1787 en la provincia de Málaga (España)*" *Vespa bicolor* è stata osservata per la prima volta negli ultimi mesi del 2013 a Coín (Málaga). Nel 2017 il calabrone è stato più volte avvistato a Alhaurín el Grande, nella stessa provincia. La presenza di *Vespa bicolor* sul territorio di Málaga è stata costante e confermata da nuovi avvistamenti a Coín nel 2017 e nel 2018 e in due punti distanti del vicino comune di Mijas nel 2018 e nel 2019. La conferma che il calabrone si stia riproducendo a Málaga arriva da due immagini del 2019, che mostrano un nido attivo e esemplari recenti.

vespavelutina.eu sottolinea l'importanza di monitorare l'ambiente, in modo da individuare precocemente eventuali specie invasive e poter intervenire prima che queste si diffondano in modo incontrollabile nei territori circostanti.

Date le scarse informazioni disponibili, conclude la ricerca, non è possibile stimare le implicazioni di questa nuova introduzione; molto dipenderà dal tipo di interazione con le specie autoctone: se si integrerà con un impatto minimo, o, al contrario, agirà come specie invasiva.

A cura della segreteria SIMeVeP

---

# Food Sustainability Index, la Francia Paese più virtuoso

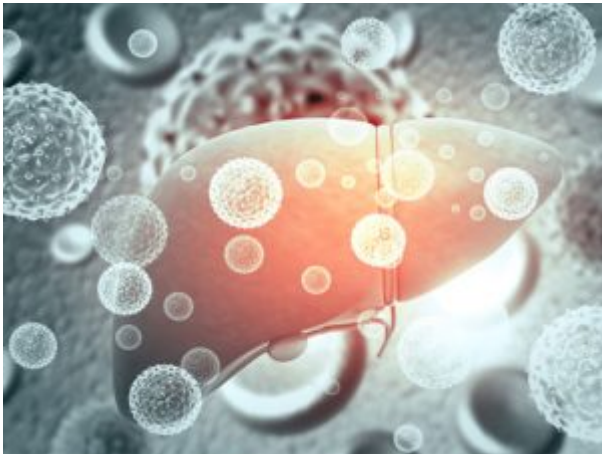
✘ La Francia si riconferma il Paese più virtuoso al mondo. A decretarlo è la terza edizione del Food Sustainability Index (FSI) l'indice che analizza le performance di 67 Paesi in base alla sostenibilità del loro sistema alimentare e al reddito. I Paesi presi in esame dall'Index rappresentano oltre il 90% del PIL globale e i 4/5 della popolazione mondiale. Il Food Sustainability Index è stato sviluppato dal Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) in collaborazione con The Economist Intelligence Unit. L'edizione 2018 si concentra principalmente sulle best practices nel campo della sostenibilità alimentare che contribuiscono a raggiungere i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile ed è stato presentato in occasione del nono Forum della Fondazione BCFN su Alimentazione e Nutrizione che si sta tenendo a Milano.

[Maggiori informazioni](#)

---

## Il ruolo del virus della Epatite E (HEV) quale causa di malattia a trasmissione

# alimentare



Sebbene il ruolo dei virus nell'insorgenza delle malattie a trasmissione alimentare sia progressivamente crescente, la tematica resta poco approfondita e il rischio risulta meno controllato. Il Ceirsa, Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla sicurezza

alimentare della Regione Piemonte- ASL TO 5, ha quindi pubblicato un approfondimento sul ruolo del virus della Epatite E (HEV) quale causa di malattia a trasmissione alimentare.

Il virus dell'Epatite E (HEV) ha assunto negli ultimi anni una sempre maggiore rilevanza in termini di rischio per la salute pubblica, in quanto principale agente causale di epatite virale acuta. Negli ultimi dieci anni in Europa sono stati riportati più di 21.000 casi clinici con 28 decessi associati a tale patogeno.

Rosina Girones, presidente del gruppo scientifico di lavoro dell'EFSA sull'Epatite E, ha dichiarato: *"Anche se non è diffusa quanto altre malattie trasmesse da alimenti, l'epatite E è motivo di crescente preoccupazione nell'UE. In passato si riteneva che la principale fonte di infezione fosse l'acqua contaminata bevuta durante i viaggi fuori dall'UE. Ora invece sappiamo che la principale fonte di trasmissione della malattia in Europa è il cibo"*.

Anche l'Istituto Superiore di Sanità conferma l'aumento a livello nazionale dei casi di Epatite E autoctoni, ovvero non legati a viaggi in aree endemiche.



In Italia l'attività di sorveglianza a carico di tutte le epatiti virali acute viene svolta dal Sistema Epidemiologico Integrato dell'Epatite Virale Acuta (SEIEVA), coordinato dal Centro Nazionale per la Salute Globale e dal Dipartimento di Malattie Infettive dell'Istituto Superiore di Sanità. Nel corso del 2018, in Italia, sono stati notificati al SEIEVA 49 casi di epatite E.

[Leggi l'approfondimento](#)

---

## **Sicurezza sanitaria degli alimenti: 420.000 morti all'anno**

✘ Arriva direttamente dalla prima [Conferenza internazionale sulla sicurezza degli alimenti](#), che si è aperta stamattina ad Addis Abeba, la richiesta di una maggiore cooperazione a livello globale per migliorare la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti ed evitare che quelli non sicuri causino problemi di salute e ostacolino i progressi verso uno sviluppo sostenibile.

Sono la FAO, OMS, l'Unione Africana e Organizzazione mondiale del commercio a lanciare l'allarme: gli alimenti contaminati da batteri, virus, parassiti, tossine o sostanze chimiche fanno sì che oltre 600 milioni di persone si ammalinino e 420.000 muoiano in tutto il mondo ogni anno.

L'impatto di alimenti non sicuri costa ogni anno alle economie a reddito medio-basso circa 95 miliardi di dollari in perdita di produttività'.

A causa di queste minacce, la sicurezza degli alimenti deve essere un obiettivo fondamentale in ogni fase della catena alimentare, dalla produzione, alla raccolta, alla lavorazione, allo stoccaggio, alla distribuzione, alla preparazione e al consumo, hanno sottolineato i partecipanti alla conferenza.

*“Non c’è sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti senza sicurezza alimentare”*

ha avvertito il direttore generale della Fao, Jose’ Graziano da Silva, nel suo intervento.

*“Questa conferenza è una grande opportunità per la comunità internazionale di rafforzare gli impegni politici e concordare azioni chiave. Salvaguardare il nostro cibo è una responsabilità condivisa. Dobbiamo tutti fare la nostra parte. Dobbiamo lavorare insieme per aumentare la sicurezza degli alimenti nelle agende politiche nazionali e internazionali”.*

*“Il cibo dovrebbe essere una fonte di nutrimento e divertimento, non causa di malattie e di morte”*, ha affermato Tedros Adhanom Ghebreyesus, direttore generale dell’Organizzazione mondiale della sanità’.

*“Il cibo non sicuro è responsabile di centinaia di migliaia di morti ogni anno, ma non ha ricevuto l’attenzione politica che meritava. Garantire alle persone l’accesso a cibo sicuro richiede maggiori investimenti in regole più rigorose, in laboratori, nella sorveglianza e nel monitoraggio.*

*Nel nostro mondo globalizzato, la sicurezza degli alimenti è un problema che ci riguarda tutti”*

ha concluso il Direttore Generale OMS.

Uno dei temi centrali affrontati nella conferenza è che i sistemi di sicurezza degli alimenti devono tenere il passo con

il modo in cui il cibo viene prodotto e consumato. Ciò richiede investimenti e approcci multisettoriali coordinati per l'apparato normativo, adeguate capacità di ricerca e sorveglianza delle malattie e programmi di monitoraggio alimentare, che devono essere supportati da tecnologie dell'informazione, informazioni condivise, formazione e istruzione.

Il Presidente Onorario SIMeVeP, Aldo Grasselli, [è stato intervistato dal Giornale Radio di Radio Rai 1](#) per commentare i dati drammatici emersi dalla Conferenza

Il 7 giugno 2019 si celebrerà per la prima volta, la [Giornata mondiale della sicurezza sanitaria degli alimenti](#), anticipata da un altro importante incontro mondiale sul tema, il [Forum internazionale sulla sicurezza alimentare e il commercio](#), organizzato dalla Fao, dall'Oms e dall'Omc a Ginevra il 23-24 aprile 2019 per mettere al centro della discussione le interconnessioni tra sicurezza degli alimenti e commercio.

A cura della segreteria SIMeVeP

---

## **Ue: diminuiscono le vendite di antibiotici per animali**

☒ Un rapporto pubblicato ieri dall'Agenzia europea per i medicinali (Ema) mostra che le vendite complessive di antimicrobici veterinari in tutta Europa sono diminuite di oltre il 20% tra il 2011 e il 2016. Ciò testimonia la tendenza al ribasso negli ultimi anni e conferma che l'orientamento dell'Unione europea (UE) e le campagne nazionali che

promuovono un uso prudente degli antibiotici negli animali per combattere la resistenza antimicrobica stanno avendo un effetto positivo. Una ripartizione per classe di antimicrobici mostra che vi è stato un calo di quasi il 40% delle vendite di polimixine per uso veterinario. Questa classe include la colistina, che viene utilizzata come trattamento di ultima istanza in pazienti con infezioni batteriche resistenti ad altri antibiotici.

[Maggiori informazioni](#)

---

## **IZS Venezia pubblica le Linee Guida in Veterinaria per la PRRS**

✘ La PRRS – Sindrome Riproduttiva e Respiratoria Suina – è una malattia complessa che continua ancora oggi a causare gravi perdite economiche nel settore dell'allevamento suinicolo e il cui controllo presenta importanti punti critici.

La Linea guida permette a chi opera in campo di avere **un quadro completo della malattia** e di quali siano i migliori **strumenti di diagnosi e controllo** descritti in letteratura.

[Scarica le Linee Guida](#)