

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](#)

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, ma sono aumentate le notifiche di follow up (+17,5%) per un aumento generali 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 ricatturare 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 ricatturare 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