

Malattia emorragica epizootica (EHD): dall'EFSA una panoramica delle conoscenze attuali



L'EFSA ha pubblicato una revisione sistematica della letteratura che fa una panoramica completa delle attuali conoscenze relative alla Malattia Emorragica Epizootica (EHD), inclusa la disponibilità di vaccini e test diagnostici.

La **malattia emorragica epizootica (EHD)** è una malattia virale che colpisce varie specie, con potenziali implicazioni per la salute degli animali, il benessere e la produttività agricola.

Recentemente sono stati rilevati focolai negli allevamenti di molti paesi dell'UE, tra cui Italia (Sardegna), Spagna e, [più recentemente, la Francia](#), dove il numero elevato di casi ha portato a restrizioni nella movimentazione degli animali e a misure specifiche per controllarne la diffusione.

La EHD è una delle malattie elencate nel regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio sulle malattie animali trasmissibili ("legislazione sulla salute animale"). L'EFSA ha quindi il compito di fornire pareri scientifici su cui poi la Commissione possa basare le sue decisioni.

L'Agenzia ha pubblicato quindi in questi giorni una **revisione sistematica della letteratura** (SLR) per raccogliere in modo completo le conoscenze scientifiche sulle infezioni naturali, quelle sperimentali e sulle valutazioni dei test diagnostici

negli animali affetti da EHD. Inoltre, è stata studiata la disponibilità di vaccini per la prevenzione dell'EHD negli ospiti, nonché la disponibilità di test diagnostici volti a rilevare la malattia.

I dati degli articoli idonei per essere inclusi nella revisione della letteratura sono stati analizzati per fornire una panoramica completa delle attuali conoscenze sull'EHD.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: ruminantia.it

Carne coltivata, una petizione per abrogare la nuova legge italiana



Dopo il Regno Unito e la Spagna ora anche il Governo tedesco nel suo budget 2024 promuove alternative alla carne con latticini fermentati con tecnologie di precisione, prodotti a base vegetale e carne coltivata.

L'investimento verrà utilizzato per creare un centro di competenza sulle proteine future (con esperti che forniranno la loro consulenza) e un forum di stakeholder sulle fonti proteiche per la nutrizione umana.

Il nostro Paese invece va in direzione opposta: il Parlamento ha approvato una legge che vieta la produzione e

commercializzazione della carne coltivata, ma anche l'uso di termini come burger o bistecca per prodotti a base vegetali.

Con una logica distorta che non ha precedenti nel diritto, questa legge dice agli italiani cosa devono mangiare e cosa non devono mangiare, soffoca l'innovazione e viola la normativa comunitaria.

E' davvero scoraggiante che l'Italia venga esclusa da progetti industriali che creeranno più lavoro e dalla vendita di prodotti più *eco-climate friendly*.

Una volta famosi per il loro pionierismo in innovazioni che hanno cambiato il mondo come radio, microchip, batterie, automobili e fashion innovativo, i politici italiani ora scelgono di tornare indietro mentre il resto del mondo va avanti

[Petizione per abrogare la legge S.651:](#)

Fonte: Alleanza Italiana per le proteine alternative

Il testo della Legge [“Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati nonché di divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali”](#)

Il mondo e' Donna!



Mentre non sussistono dubbi in merito al fatto che la tragica morte di una brillante Studentessa in Ingegneria Biomedica qual'era perloppunto Giulia Cecchettin, così come i tanti, troppi femminicidi (2 a settimana in media!) che da tanti, troppi anni si registrano

nel nostro Paese richiedano un radicale e non più procrastinabile cambio di paradigma, soprattutto culturale, la cui fondamentale premessa appare costituita da una capillare quanto permanente e diffusa opera di educazione sessuale, affettiva e sentimentale a partire dai fanciulli e dalle fanciulle in tenera età scolare, ritengo doveroso esternare e condividere alcune riflessioni.

La prima, da cittadino di un Paese la cui popolazione generale d'età compresa fra 18 e 65 anni risulterebbe affetta da una condizione di analfabetismo totale (5%), di semi-analfabetismo (33%) o di analfabetismo "di ritorno" (alias "funzionale"), per un totale di circa 30 milioni di nostri connazionali (la metà degli abitanti complessivi!) interessati da una delle tre succitate fattispecie.

La seconda, da professore universitario in pensione, che per quasi 20 anni ha valutato le prove d'esame di tante ragazze e ragazzi frequentanti il Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria, riscontrando performance ben più soddisfacenti nella popolazione studentesca femminile rispetto a quella maschile.

La terza, riguardante la sperequazione salariale esistente fra uomini e donne che si trovino a svolgere analoghe attività lavorative e/o che abbiano identiche responsabilità professionali, criticità quest'ultima che a onor del vero caratterizza non soltanto la vita sociale del nostro Paese, ma anche quella di molte altre Nazioni, europee e non, a fronte

di talenti, competenze e capacità professionali che in molti casi ed in molti settori vedono le donne sopravanzare i loro colleghi maschi.

Da ciò deriverebbe, peraltro, il senso di frustrazione permeante l'esistenza di certi nostri connazionali di sesso maschile, stanti gli atavici retaggi culturali in nome dei quali podestà e potere sarebbero sempre e comunque esercitati dai maschi.

Il mondo e' Donna, diceva a ragione e non a caso il grande Federico Fellini!

Giovanni Di Guardo

Già Professore di Patologia Generale e Fisiopatologia Veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo

**Sicurezza alimentare, un
opuscolo informativo
sull'avvelenamento da
ciguatera nel pesce**



Nel 2016 l'EFSA e l'Autorità spagnola per la sicurezza alimentare hanno finanziato il progetto quadriennale [EuroCigua](#) per studiare i rischi emergenti per i consumatori derivanti dall'intossicazione da ciguatera nel pesce.

La ciguatera, causata dal consumo di pesci che hanno accumulato ciguatossine nella carne, è il tipo più comune di intossicazione alimentare da biotossine marine, contaminanti chimici prodotti naturalmente da alcuni tipi di alghe e altri microrganismi, che possono entrare nella catena alimentare principalmente attraverso il consumo di pesce e altri frutti di mare.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: Ministero della Salute

Un approccio One Health europeo per la salute e il benessere di tutti



Le agenzie europee si impegnano tutte insieme a promuovere un approccio One Health per la salute e il benessere di tutti.

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare ([Efsa](#)) e le sue agenzie sorelle – il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie ([Ecdc](#)), l'Agenzia europea per le sostanze chimiche ([Echa](#)), l'Agenzia europea per l'ambiente ([Eea](#)) e l'Agenzia europea per i medicinali ([Ema](#)) – tutte istituzioni che forniscono consulenza scientifica su ambiente, salute pubblica e sicurezza alimentare, hanno pubblicato una dichiarazione congiunta per esprimere il loro impegno comune a supporto dell'agenda One Health in Europa.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: [vet33.it](#)

Le vendite degli antibiotici negli allevamenti sono crollate secondo l'Ema



I Paesi europei hanno ridotto “sostanzialmente le vendite di antibiotici veterinari”, il che si traduce in un **minor rischio di resistenza dei batteri** nelle persone e negli animali. Sono le conclusioni di uno studio dell'Ema, che indica come,

secondo i dati provenienti da 25 Paesi, le vendite complessive di antibiotici veterinari siano diminuite **del 53% tra il 2011 e il 2022**, raggiungendo il livello più basso mai registrato.

Nello stesso periodo, fa notare l'Agenzia Ue, le vendite per uso veterinario di classi di antibiotici considerate di **importanza critica** nella medicina umana sono diminuite sensibilmente: le vendite di cefalosporine di terza e quarta generazione sono calate del 49%, quelle di polimixine dell'81%, quelle di fluorochinoloni del 25% e quelle di altri chinoloni del 90%.

I progressi nella lotta all'antibiotico-resistenza in Europa, tuttavia, sono “lenti”. Il fenomeno “rimane una sfida”, ha concluso in un rapporto specifico il **Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie**. L'Italia si conferma agli ultimi posti in Ue per la quota di consumo degli antibiotici del gruppo 'Access', quelli di prima scelta, che secondo l'Oms dovrebbero costituire almeno il **60% dei consumi totali**.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: ansa.it

Vespa velutina a Grosseto



L'espansione di *Vespa velutina* in Italia prosegue verso sud.

Dopo la segnalazione del 24 ottobre di un apiario positivo alla presenza del calabrone dalle zampe gialle [in località Bargino \(FI\)](#), è Grosseto l'ultima provincia della Toscana ad essere interessata dalla presenza di *Vespa velutina*.

Con il [primo ritrovamento](#), in data 16 novembre 2023, di un maschio di *Vespa velutina* (foto in alto) all'interno di una trappola posizionata dall'apicoltore Luca Giaccherini, socio di Arpat (Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani), nel suo apiario in località Sterpeto, nella periferia di Grosseto.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: stopvelutina.it

Aromatizzanti

di

affumicatura: intervista a Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro EFSA sugli aromatizzanti



Gli aromatizzanti di affumicatura, pur non avendo la stessa funzione conservante dell'affumicatura tradizionale, vengono aggiunti agli alimenti per dare loro un sapore di affumicato.

L'EFSA ha valutato la sicurezza di otto^{[\[1\]](#)}aromatizzanti di affumicatura presenti sul mercato dell'UE, la cui autorizzazione era soggetta a rinnovo ai sensi della vigente legislazione dell'Unione europea.

Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro dell'EFSA sugli aromatizzanti, ci guida attraverso i principali esiti del lavoro svolto dal gruppo e le prossime tappe in programma.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: EFSA

Sicurezza alimentare delle carni, i dati del progetto Ribmins



Da anni l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ([Efsa](#)) si occupa di **sicurezza alimentare delle carni**, utilizzando un **approccio basato sul rischio** per individuare e classificare i pericoli per la salute pubblica insiti, appunto,

nelle carni. In questa direzione si colloca anche il **progetto Ribmins**, recentemente concluso, che raccomanda ai legislatori e ai veterinari ufficiali di apportare migliorie nelle procedure di ispezione con l'intento di proteggere maggiormente i consumatori dai rischi associati a tali pericoli.

In particolare, Efsa ha pubblicato un *Training Manual* per i nuovi veterinari ufficiali, un documento di posizione per indirizzare la ricerca e gli sforzi legislativi futuri. La pubblicazione, denominata *Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance* (Ribmins), è opera del gruppo di lavoro 5 (WG5) nell'ambito del progetto [COST CA18105](#).

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: [vet33.it](#)

Listeria Monocytogenes e il ruolo della proteomica: comprendere a fondo un patogeno alimentare



Una ricerca che approfondisce l'adattamento e il comportamento di un importante patogeno alimentare. L'importanza di avanzate tecniche analitiche per comprendere meglio la virulenza del microrganismo

La **proteomica** è un settore della biologia molecolare che si focalizza sull'analisi completa delle proteine presenti in una cellula o un microrganismo. Più specificamente, studia il profilo delle proteine, le loro interazioni e funzioni. Una tecnica che ha aperto nuove strade verso la **comprensione dei meccanismi molecolari**, permettendo agli scienziati di avere uno sguardo più profondo e dettagliato su come gli organismi viventi funzionano e come reagiscono all'ambiente.

Proprio la proteomica è al centro di due lavori scientifici, realizzati dall'**Istituto Zooprofilattico di Teramo** in collaborazione con l'**Università di Teramo**, che approfondiscono il ruolo di questa disciplina nella comprensione del comportamento e dell'adattamento di *Listeria monocytogenes*, un microrganismo ben noto nel mondo della microbiologia e dell'industria alimentare. *Listeria* rappresenta infatti una continua sfida per i ricercatori data la sua capacità di causare la listeriosi, una malattia grave soprattutto per pazienti immunodepressi, anziani, donne incinte e neonati. A

questo bisogna aggiungere la sua diffusione ubiquitaria, in particolare negli ambienti di produzione alimentare, un dato che lo rende un argomento di cruciale importanza nel campo della sicurezza alimentare. La sfida di prevenire la contaminazione alimentare da *Listeria monocytogenes* non riguarda però solo il microrganismo stesso, ma anche la complessità dei cibi che consumiamo. Gli alimenti sono infatti matrici complesse in cui i batteri possono subire cambiamenti fisiologici e strutturali che non solo permettono loro di resistere ma anche di crescere ed esprimere geni associati a una maggiore virulenza.

La prima ricerca, pubblicata sulla **rivista scientifica Foods**, ha utilizzato metodi proteomici per analizzare come *Listeria* reagisce a diverse condizioni di stress, adattandosi a condizioni ambientali avverse come acidità, basse temperature e alte concentrazioni di sale. “Volevamo studiare in dettaglio – spiega **Federica D’Onofrio**, ricercatrice IZSAM e dottoranda in Scienze degli Alimenti con la professoressa Maria Schirone – come il microrganismo modula la sua espressione proteica in risposta alle situazioni ambientali in cui si trova. Questo ci ha permesso di osservare come alcune proteine, essenziali per la virulenza, vengano prodotte solo in determinate condizioni di stress”.

[Leggi l’articolo integrale](#)

Fonte: IZS Teramo