

# 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

---

# 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

---

# **Il punto di vista veterinario. La contaminazione da Pfas negli alimenti: l'anello mancante tra qualità dell'ambiente ed esposizione dell'uomo**

**✘** I dati prodotti dallo studio sui Pfas in varie matrici alimentari presentati alla stampa il 16 novembre scorso forniscono spunti di approfondimento per la contaminazione ambientale dei suoli agricoli, e per l'apporto di Pfoa da parte di alimenti solidi, di origine animale.

Tali elementi non sembra siano stati adeguatamente considerati fino ad ora, dove l'attenzione è stata fundamentalmente rivolta al ruolo delle acque potabili, e all'adozione dei sistemi di depurazione adeguati.

[Continua a leggere su sivempveneto.it](http://sivempveneto.it)

---

## La FAO al G7 salute

✘ **Necessari interventi urgenti per frenare la malnutrizione a livello globale**

Rivolgendosi ai ministri della sanità dei paesi del G7, il Direttore Generale della FAO, José Graziano da Silva, ha sottolineato la necessità di trasformare i sistemi alimentari per garantire diete sane e una buona nutrizione per tutti.

La malnutrizione cronica è in aumento per la prima volta in un decennio, soprattutto a causa di conflitti e cambiamento climatico, mentre più di 2 miliardi di persone soffrono di una o più carenze micronutritive e quasi 1,9 miliardi di adulti sono in sovrappeso – di questi 600 milioni sono obesi – ha fatto notare Graziano da Silva nel suo intervento.

“Circa una persona su tre soffre di almeno una forma di malnutrizione: siano fame, carenze micronutritive, o sovrappeso e obesità. Se non interveniamo con urgenza e in modo efficace, per il 2030 oltre la metà della popolazione mondiale soffrirà di almeno un tipo di malnutrizione”, ha affermato. “È nostra responsabilità collettiva garantire che ogni persona su questo pianeta abbia accesso a cibo sicuro, sufficiente e nutriente”.

E' la prima volta che la FAO è stata invitata ad intervenire alla riunione dei ministri della sanità del G7 – Canada,

Francia, Germania, Italia, Giappone, Regno Unito e Stati Uniti.

“Trasformare i sistemi alimentari per promuovere diete sane significa intervenire in ogni fase della catena alimentare, dal campo alla tavola”, ha dichiarato Graziano da Silva.

Sottolineando l'impatto che l'urbanizzazione sta avendo sulla produzione e il consumo di alimenti, il Direttore Generale della FAO ha citato la transizione in corso verso diete costituite da alimenti più lavorati. I consumatori dovrebbero essere incoraggiati a comprare più alimenti freschi, basandosi meno su prodotti confezionati e surgelati. “Fortunatamente molte città del mondo stanno diventando sempre più consapevoli dell'importanza di promuovere i mercati locali e anche prodotti locali freschi”, ha aggiunto.

Resistenza antimicrobica e sicurezza alimentare

Graziano da Silva ha inoltre informato i ministri della salute del G7 sugli sforzi congiunti della FAO e dell'OMS per combattere con un approccio One Health (un'unica salute, umana e animale N.d.T.) la crescente minaccia di malattie animali trasmissibili agli esseri umani come l'influenza aviaria o l'Ebola e anche l'emergere della resistenza antimicrobica (AMR).

La FAO ha sviluppato un Piano d'azione quinquennale per affrontare l'AMR nell'alimentazione e nell'agricoltura, un piano che cerca di aumentare la rilevazione, il monitoraggio, la regolamentazione e la gestione dell'uso di antimicrobici nella produzione zootecnica, nella pesca e nell'agricoltura.

“Garantire la sicurezza alimentare è fondamentale in un mondo in cui la catena alimentare è diventata globale”, ha dichiarato il Direttore Generale della FAO. Oggi gli incidenti sulla sicurezza alimentare possono avere “effetti negativi globali non solo sulla salute pubblica, ma anche sul commercio e sull'economia”, ha aggiunto.

## **Pesticidi: consultazione su linee guida uccelli e mammiferi**

✘ L'EFSA ha in detto una pubblica consultazione su una guida alla valutazione dei rischi da pesticidi per uccelli e mammiferi. I contributi ricevuti aiuteranno l'EFSA a individuare le sezioni della guida bisognose di revisione e/o correzione.

Il termine ultimo per trasmettere commenti è fissato al 18 dicembre 2017.

[Public consultation on the Guidance of EFSA on Risk Assessment for Birds and Mammals](#)

---

## **Consultazione pubblica sulla valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare**

La Commissione Europea ha lanciato una consultazione pubblica sulla trasparenza e sulla sostenibilità della

valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare, diretta a tutte le parti interessate (i cd "stakeholder") e i cittadini.

La consultazione, che nasce per dar seguito agli impegni assunti dalla Commissione in risposta all'[iniziativa dei cittadini europei sul glifosato](#) verte sui seguenti aspetti:

- la trasparenza e l'indipendenza del sistema di valutazione del rischio dell'UE rispetto agli studi e alle informazioni forniti dall'industria su cui si basano la valutazione dei rischi e i pareri scientifici dell'EFSA
- la comunicazione del rischio
- la governance dell'EFSA, in particolare il coinvolgimento degli Stati membri dell'UE nel sistema di valutazione del rischio dell'UE.

Il questionario è disponibile anche in italiano e fornirà delle indicazioni per la proposta legislativa che la Commissione presenterà al Parlamento europeo e al Consiglio entro il maggio 2018.

C'è tempo fino al 20 marzo 2018 per partecipare.

[Vai alla consultazione](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

---

**Domande e risposte: il nuovo regolamento sui nuovi**

# alimenti

✘ Il nuovo [regolamento \(UE\) 2015/2283](#) relativo ai nuovi alimenti si applica a decorrere dal 1° gennaio 2018. La sua finalità è migliorare le condizioni per consentire alle imprese di immettere più facilmente sul mercato dell'UE alimenti nuovi e innovativi, mantenendo al contempo un elevato livello di sicurezza alimentare per i consumatori europei.

Un “nuovo alimento” è definito come un alimento non consumato in misura significativa nell'UE prima del maggio 1997 (data in cui è entrata in vigore la prima normativa sui nuovi prodotti alimentari). Può trattarsi di un alimento nuovo e innovativo o di un alimento prodotto utilizzando nuove tecnologie e nuovi processi di produzione oppure di un alimento tradizionalmente consumato al di fuori dell'UE. Questa definizione è rimasta invariata nel nuovo regolamento relativo ai nuovi alimenti.

Ma quali sono i principali cambiamenti introdotti dal regolamento? Gli insetti sono nuovi alimenti? E i nanomateriali?

A queste e altre domande sui processi di autorizzazione risponde un documento della commissione europea, [disponibile anche in italiano.](#)

Il nuovo regolamento abroga e sostituisce il [Regolamento \(CE\) n 258/97](#) “Nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari” e il Regolamento (CE) 1852/2001 “Norme per rendere talune informazioni accessibili al pubblico e per la tutela delle informazioni” che erano in vigore fino al 31 dicembre 2017.

A cura della segreteria SIMeVeP

---

# Selvatici e Buoni: verso la filiera tracciata

✘ Bergamo fa da apripista a livello nazionale per la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Il progetto si chiama Selvatici e Buoni, è curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, è realizzato con il sostegno della Fondazione Una Onlus e raccoglie l'adesione di numerose realtà del territorio.

[Continua a leggere](#)

Scarica il [Pieghevole "Selvatici e Buoni a Tavola"](#)

---

# Batteriocine, un'alternativa agli antibiotici per contrastare il *Campylobacter* negli allevamenti avicoli?

✘ L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ha realizzato un progetto di ricerca finalizzata, finanziato dal Ministero della Salute (RF 2009 – 1504288), con

l'obiettivo di isolare le batteriocine prodotte da batteri lattici commensali e valutare la loro efficacia nell'inibizione di *Salmonella* spp e *Campylobacter jejuni*.

I risultati raggiunti sono promettenti e suggeriscono di eseguire ulteriori prove in vitro a partire da batteriocine ottenute dal ceppo di *Enterococcus* identificato. L'obiettivo è verificare se l'effetto positivo sulla colonizzazione da parte di *Campylobacter* nei polli permanga anche in condizioni di allevamento commerciale. Dopo aver valutato questa ipotesi sarà possibile confermare se l'impiego di batteriocine può trovare applicazione nell'ambito del controllo di *Campylobacter* nella filiera avicola.

Infine il progetto ha permesso di identificare le metodiche analitiche per isolare e caratterizzare ceppi batterici potenzialmente produttori di batteriocine, e per testarne l'effetto inibitorio nei confronti di isolati di *Salmonella* e *Campylobacter*. Questo rappresenta un punto di partenza importante per incrementare la collezione di ceppi produttori di batteriocine e per caratterizzare le molecole che producono.

Tutte le info sul sito [IZS delle Venezie](#)