

La sicurezza degli alimenti di origine vegetale: vecchi pericoli e nuovi rischi microbiologici

✘ E' pubblicato sul n° [3/2017 di Argomenti](#) l'articolo "La sicurezza degli alimenti di origine vegetale: vecchi pericoli e nuovi rischi microbiologici" di M. Fortunato, O. De Luca, G. Colavita.

I pericoli che possono interessare gli alimenti e i fattori di rischio che li favoriscono sono molteplici. Tutte le materie prime, sia di origine vegetale sia animale, possono veicolare microrganismi patogeni, tossine, residui di prodotti fitosanitari, farmaci, additivi, contaminanti ambientali ecc.. Per gli alimenti di origine vegetale, sovente il consumatore ha la percezione di un minor livello di rischio rispetto agli alimenti di origine animale, soprattutto per quanto riguarda i pericoli di natura biologica.

Sostanzialmente anche il legislatore comunitario ha ritenuto porre maggiore attenzione agli alimenti di origine animale, considerati più a rischio, prevedendo per essi tutta una serie di norme specifiche per l'autocontrollo e il controllo nelle diverse filiere.

Evidentemente però, nel concetto di "one safety" viene meno la separazione tra controllo degli alimenti di origine animale e alimenti di origine vegetale, definendosi un approccio di sicurezza alimentare globale, sempre più in stretta relazione anche con l'ambiente.

[Scarica l'articolo](#) integrale in pdf

Valutazione delle evidenze di efficacia della macellazione tradizionale a domicilio dei suini

✘ E' pubblicato sul n° [3/2017 di Argomenti](#) l'articolo "Valutazione delle evidenze di efficacia della macellazione tradizionale a domicilio dei suini" di di A. Niro, G. Sosto.

La macellazione a domicilio per uso privato è ancora regolata dal vetusto articolo 13 del Regio Decreto 20 dicembre 1928, n. 3298 che sancisce: «I privati, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbono darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale, o a chi, a norma dell'articolo 6, lo sostituisce. Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa e accurata ispezione delle carni».

A questa disposizione se ne sono aggiunte altre, che riguardano

la protezione degli animali in conseguenza delle più recenti considerazioni bioetiche.

Il processo di macellazione, oggi, è legato a buone prassi di comportamento (GMP), che garantiscano la protezione degli animali in modo tale da risparmiare loro eccitazioni, dolori e inutili sofferenze. A tal fine, la normativa prevede che le operazioni di macellazione, anche a domicilio, possano essere effettuate solo da persone esperte e pratiche in modo da garantire lo svolgimento con modalità adeguate.

La Simevep nel comitato organizzatore della 2° Conferenza Microbiologia degli alimenti

☒ Dal 9 all'11 novembre 2017 si terrà a Madrid la [2° Conferenza Internazionale](#) su "Microbiologia degli alimenti". La SIMeVeP è presente nel Comitato Organizzatore con il dott. Maurizio Ferri che sarà anche moderatore al simposio su "Utilizzo della WGS per la sicurezza alimentare"

Per maggiore informazione sul tema leggi la [notizia precedente](#)

Anche il latte è un novel food?

☒ Recentemente è stata pubblicizzata dai media la notizia dell'ammissione al consumo umano di latte trattato con raggi ultravioletti ricco di vitamina D3, definito "novel food".

Massimo Meazza, Coordinatore del Gruppo di lavoro "World food" SIMeVeP [approfondisce](#) l'argomento su La Settimana Veterinaria.

“Rosso” Tonno: semaforo rosso dalla UE?

✘ E' di questi giorni una nota della Commissione Europea con la quale si informano gli stakeholders che operano a livello comunitario sulle pratiche illegali di additivazione delle carni di tonno a pinne gialle con nitrati e nitriti allo scopo di mantenere nel tempo il colore rosso tipico della specie. Occorre precisare come già in precedenza sono stati utilizzati illegalmente additivi con le stesse finalità, ma senza la potenziale pericolosità per la salute umana attribuita invece ai nitrati e nitriti.

Eurofishmarket già dal 2004, anno della sua costituzione, ha evidenziato e riferito sulla commercializzazione in Italia di tranci di tonno a pinne gialle con colorazione anomala. Inizialmente l'additivazione era prevalentemente attribuita all'utilizzo illecito del monossido di carbonio, successivamente l'attenzione è stata rivolta ai nitriti e nitrati (con aggiunte di "estratti vegetali") presenti in quantità sospette nei campioni esaminati. Le additivazioni non consentite e non dichiarate non sono solo illegali ma rappresentano una criticità che turba fortemente il mercato dei produttori di tranci sia di tonno a pinne gialle non trattato che di tonno rosso naturale. I produttori onesti e che non fanno trattamenti di questo tipo, nel rispetto della normativa attuale, sono destinati a subire una concorrenza sleale in quanto propongono un prodotto meno accattivante, più costoso, con una ridotta shelf-life e dunque meno competitivo sul mercato. Inoltre il consumatore, da anni abituato ormai a questo tipo di prodotto "modificato", non è praticamente più in grado di distinguere tra quello trattato e quello naturale e preferisce spesso il trattato perché apparentemente più

bello a livello estetico per il tipo di colorazione. Dunque urge da parte delle istituzioni una maggiore attenzione a questo tipo di pratica illegale non solo per gli aspetti relativi alla qualità igienico-sanitaria del prodotto ma anche per la qualità intrinseca del prodotto stesso, ossia per il suo valore nutrizionale e sensoriale.

Eurofishmarket, in collaborazione con Federcoopesca, SIVeMeP, MOICA ed MDC ha già rilanciato ad inizio Ottobre una petizione in merito a questa pratica illegale. Si spera che alla recente nota della Commissione Europea seguano, oltre che l'invito a non utilizzare più questo tipo di sostanze, anche disposizioni operative, quali ad esempio piano di monitoraggio e verifica da parte degli organi preposti al controllo ufficiale al fine di regolamentare il settore specifico e la messa a punto di metodiche di laboratorio e standard per la ricerca e la determinazione dei nitrati e nitriti nelle carni ittiche, in particolare nel tonno rosso.

Il [comunicato stampa integrale](#)

Prodotti alimentari tipici e filiera corta: un'occasione di rilancio e sviluppo per il territorio

☒ Nella Splendida cornice del Complesso delle Mura Valadier (Frascati), venerdì 21 ottobre, le "filiera corte" hanno fatto parlare di sé.

Organizzato dalla Società Italiana di Medicina Veterinaria

Preventiva del Lazio, il workshop ha visto riuniti allo stesso tavolo medici veterinari pubblici e privati, mondo produttivo, della ricerca e Istituzioni, tutti nell'interesse comune di sostenere e valorizzare le eccellenze agroalimentari della nostra Terra.

La filiera corta, ambito di interscambio di prossimità tra produttore e consumatore, tutela la biodiversità, valorizza i territori, promuove una sana alimentazione e la qualità dei prodotti agroalimentari. *“E' indispensabile però che questa qualità includa, non dandola per scontata, la sicurezza sanitaria degli alimenti, fondata su una analisi dei rischi connessi e supportata da una loro adeguata gestione”*, ha dichiarato il Dott. Sigismondi – Direttore del Dipartimento di Prevenzione della ASL Roma 6 – nella presentazione del workshop.

“Qualità e origine, tracciabilità, eticità e salubrità dei prodotti di filiera corta, stanno abbandonando l'autoreferenzialità e conquistando lo scenario di un territorio sempre più sostenibile, etico, rassicurante: dalla terra, per la terra.” Queste le motivazioni della giornata, illustrate alla platea dalla Dott.ssa Fermani, responsabile della Società Scientifica, rilanciate dalla dichiarazione del Presidente dell' Ordine dei medici veterinari di Roma e Provincia, Dott. Castellano : *“Anche nella filiera corta si innesta un meccanismo bilaterale di assistenza professionale e controlli sanitari che nei fatti salda veterinaria pubblica e privata in un percorso professionale di supporto e controllo”*.

Il tutto sotto le luci della nuova legge regionale sulle filiere corte, approvata all'unanimità dal Consiglio Regionale nella seduta n.62 del 12 ottobre scorso, illustrata ai partecipanti direttamente dalla relatrice On. Cristiana Avenali.

Infine nel corso della tavola rotonda l'Assessore Regionale all'agricoltura Hausman ha preannunciato l'istituzione di un

tavolo tecnico cui parteciperanno tutte le categorie interessate e partecipanti all'evento, per valorizzare al meglio le potenzialità della nuova Legge Regionale.

Accolto con favore, l'evento è stato patrocinato dal Comune di Frascati, dall'ASL Roma 6, dalla Comunità Montana dei Castelli Romani e Prenestini e dall'Ordine dei Medici Veterinari di Roma e Provincia. L'impegno organizzativo è stato fortemente sostenuto dal D.G. dell'ASL Roma 6 – Dr. Mostarda – e dal Comune di Frascati. Molti i partecipanti, relatori di livello e una buona accoglienza tra coffee break e lunch con prodotti di filiera corta, per l'occasione esposti da infaticabili produttori locali. La filiera corta, sempre più apprezzata da consumatori, divenuti via, via maggiormente consapevoli ed informati, in un rapporto di fiducia reciproca con i produttori, partecipi della stessa scelta che, nel rispetto dell'ambiente, tutela la biodiversità, valorizza i territori, promuove una sana alimentazione e la qualità dei prodotti agroalimentari.

Non sorprende quindi l'attenzione rivolta alle filiere corte dalla Sanità Pubblica Veterinaria e dal mondo della ricerca. Molte le esperienze alla base delle relazioni presentate dal Prof. Cenci Goga e dal Prof. Paparella – rispettivamente dell'Università di Perugia e di Teramo – dal Dr. Neri e dalla Dr.ssa Flores dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana, dal Dr. Sigismondi e dai colleghi Dr.ssa Mattia e Dr. Mazzi.

La Tavola Rotonda un vero successo: presente la Politica Locale e Regionale, allo stesso Tavolo con i rappresentanti dell'Imprenditoria Agricola e dei Consorzi di produttori, della Veterinaria, dell'Università e dell'IZS Lazio e Toscana, rappresentato dal D.G. Dr. Della Marta, che condividevano lo Spirito e gli Intenti. Il Commissario Straordinario del Comune di Frascati Dr. Strati, il Sen. Astorre, il Presidente del Consiglio Regionale Daniele Leodori, l'Assessore Regionale all'agricoltura Hausman hanno avuto modo di esprimere la

propria soddisfazione per l'interesse che le filiere corte stanno catalizzando, illustrato le diverse iniziative finora intraprese e preannunciato il grande lavoro di squadra che dovrà sostenere la loro valorizzazione. I rappresentanti dell'imprenditoria agricola e dei consorzi di produttori hanno portato le loro esperienze ed illustrato le difficoltà che i diversi produttori affrontano quotidianamente.

La giornata si è conclusa con l'impegno a proseguire i lavori sinergicamente, con azioni concrete di sostegno ai prodotti agricoli, della silvicoltura, dell'acquacoltura, della pesca, agroalimentari e alimentari, utilizzando le risorse ad hoc messe a disposizione dalla nuova legge regionale ed attingendo dalle altre forme di finanziamento possibili.

Insetti per cena?

✘ Il consumo di insetti a scopo alimentare umano sta riscuotendo notevole interesse da parte dei consumatori, incentivato anche dalla pubblicità esercitata durante l'Evento EXPO 2015.

Nel corso della kermesse sono state proposte delle preparazioni gastronomiche a base di insetti (pasta a base di farina di *Tenebrio molitor* – tartine con insetti ecc..) e delle manifestazioni di show cooking con piatti a base di insetti.

Il punto della situazione e il ruolo dei veterinari nell'intervento di Massimo Meazza, coordinatore del Gruppo di Lavoro World Food SIMEVeP, su [Sanità Informazione](#).

I contributi pubblicati su Sanità Informazione: Toxoplasmosi e Campylobacter

✘ Prosegue la [collaborazione con la testata online Sanità Informazione](#). Ad agosto ci siamo occupati di Toxoplasmosi e Campylobacter

[Gatto e Toxoplasmosi: più informazione per un mito da sfatare](#)

[Campylobacter, nuovi controlli sulle carni di pollame?](#)

La strategia di controllo di Campylobacter nell'Unione Europea

✘ Verso l'elaborazione del criterio microbiologico e il trattamento di decontaminazione chimica delle carcasse di pollame?

Il Responsabile scientifico SIMeVeP, Dott. Maurizio Ferri, propone un'analisi delle strategie di controllo dell'agente patogeno di origine alimentare più comune nell'UE.

[Scarica il documento](#)

UE: l'acqua ossigenata nei molluschi non si può usare!

✘ In tempi rapidissimi la Commissione Europea ha risposto all'interrogazione parlamentare dell'On. Renata Briano in merito all'utilizzo dell'acqua ossigenata nei molluschi cefalopodi.

Riepilogando rapidamente: a febbraio il Ministero della Salute autorizza l'utilizzo, come coadiuvante tecnologico, dell'acqua ossigenata e di particolari soluzioni descritte nella nota relativa per lavorare i molluschi cefalopodi decongelati.

A marzo Eurofishmarket in rappresentanza di molti suoi partner ed insieme a [SIMEVeP](#), MDC, Federcoopescas, MOICA e Il Fatto Alimentare lancia una petizione mirata ad evitare sul mercato una concorrenza sleale tra operatori del settore ma anche ad ottenere maggiore trasparenza per i consumatori che hanno il diritto di sapere se il prodotto è naturale o trattato.

Ad aprile l'On. Briano del Parlamento Europeo ha effettuato una [interrogazione parlamentare](#) volta ad avere delle risposte concrete dalla Commissione Europea in merito a questo trattamento, soprattutto per rendere più consapevole la spesa dei prodotti ittici e dunque la distinzione tra prodotti trattati e non.

E' di ieri la [risposta](#), rapidissima, della Commissione che ribadisce il divieto di utilizzo dell'acqua ossigenata come additivo alimentare nei prodotti ittici, anche se purtroppo non si pronuncia in merito al suo utilizzo in quanto coadiuvante tecnologico; cosa che speriamo venga chiarita in una successiva risposta, in quanto comunque invita il Ministero della Salute a dare spiegazioni in merito

all'utilizzo delle sostanze acquose oggetto della nota: "La Commissione inviterà le autorità italiane a fornire informazioni quanto all'autorizzazione dell'uso di soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno nel trattamento di cefalopodi eviscerati di cui alla circolare ministeriale citata dall'Onorevole deputata".

L'Italia porta a casa un primo risultato da questa piccola grande battaglia iniziata non per impedire l'innovazione nel settore ittico o specificatamente il trattamento con acqua ossigenata, ma per rendere più trasparenti possibili le "etichette ittiche" per evitare la concorrenza sleale a svantaggio dei produttori che vogliono produrre in modo naturale ed a vantaggio dei consumatori che vogliono comprare prodotti naturali o, al contrario, che vogliono comprare con gli occhi prodotti più belli solo apparentemente.

Ringraziamo l'On. Briano e sosterrremo e promuoveremo la sua campagna di trasparenza

Fonte: Eurofishmarket

[La petizione](#)

[Il Comunicato dell'On.le Briano](#)