

In commercio un latte con il prolungamento della shelf-life di oltre il 60%



Molto e da sempre si parla di eliminare gli sprechi, o perlomeno di ridurli sempre più significativamente per poter risparmiare risorse che quindi potranno essere meglio impiegate in altri ambiti.

Gli sprechi in ambito alimentare, sia nelle fasi di produzione primaria sia in tutte quelle della successiva trasformazione e commercializzazione/distribuzione, sono certamente tra quelli più odiosi ancor più perché, in un mondo globalizzato, gli squilibri dovuti agli sprechi assumono connotazioni sempre più drammatiche: basti pensare che buona parte dei flussi immigratori incontrollati sono determinati dalla mancanza di sicurezza alimentare, da intendersi come impossibilità di avere cibo a sufficienza.

L'argomento è affrontato dal dott. Vitantonio Perrone, con particolare riferimento alla scadenza del latte fresco, in un [contributo pubblicato da La Settimana Veterinaria](#)

Ferri nel gruppo EFSA degli stakeholder sui rischi emergenti



A seguito della candidatura proposta da FVE, che ha partecipato al bando come Organizzazione non Governativa, Maurizio Ferri, Coordinatore scientifico SIMeVeP, è stato selezionato per far parte del “Gruppo di discussione dell’Autorità europea per la

sicurezza alimentare (EFSA) delle parti interessate sui rischi emergenti – StaDG-ER”.

Il gruppo è stato creato da Efsa per migliorare lo scambio di informazioni sull’identificazione dei rischi emergenti e per migliorare la comunicazione e il dialogo sulle questioni relative ai rischi emergenti con le parti interessate.

Dal 2016 infatti, per affrontare le sfide attuali e future dei rischi emergenti, l’EFSA ha rinnovato il suo approccio e ha coinvolto in modo più interattivo e diversificato le diverse parti interessate per contribuire al proprio lavoro sui rischi emergenti capitalizzandone le conoscenze specifiche.

Gli attuali modelli di coinvolgimento prevedono meccanismi permanenti e mirati. Come meccanismo mirato c’è appunto lo “Stakeholder discussion group on emerging risk (StaDG-ER)” così come altri che fanno parte del network rischi emergenti.

I membri del StaDG-ER possono presentare problemi riguardanti rischi emergenti in formati diversi. Lo screening dei potenziali problemi emergenti si basa sui criteri inclusi nella definizione di rischio emergente (ad esempio novità,

esposizione nuova o aumentata e nuova suscettibilità).

L'EFSA valuta se i problemi specifici individuati rientrano nella sua missione e nel suo mandato di valutazione del rischio, se la valutazione del rischio da parte dell'EFSA o di altri organismi di valutazione del rischio per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi è già stata eseguita o se esistono prove sufficienti per modificare la valutazione del rischio disponibile, se la ricerca sulla problema è in corso e le raccomandazioni fornite.

Il gruppo viene rinnovato ogni tre anni e sono previsti due meeting all'anno

La prossima riunione è prevista per maggio/giugno 2023.

[Lista degli stakeholder selezionati](#)

Gli insetti come novel food, tra disgusto, rischi e benefici



Parlare di insetti come fonte alimentare umana (entomofagia) può suscitare un disgusto che risente di fattori psicologici strutturati all'interno della nostra cultura alimentare e dietetica e che associa gli insetti a esseri infestanti, portatori di malattie e indicatori di scarsa igiene. Il più grande ostacolo da

superare è, dunque quello del pregiudizio culturale, legato alle abitudini, usi e tradizioni gastronomiche.

Nonostante i vantaggi economici, ecologici e nutrizionali degli insetti allevati per consumo umano, il successo della loro introduzione nella catena alimentare dipende dal superamento delle nostre limitazioni psico-culturali e ciò rappresenta una grande sfida.

Accanto ai vantaggi è necessario analizzare e valutare i rischi potenziali per il consumatore rappresentati da pericoli microbiologici (batteri e virus) e chimici (contaminanti ambientali) presenti negli insetti interi e prodotti derivati nei diversi passaggi dell'intero ciclo produttivo.

Ne parlano diffusamente il Vice Presidente SIMeVeP, Renato Giunta e il Coordinatore scientifico SIMeVeP, Maurizio Ferri, nell'articolo ["Gli insetti come novel food, tra disgusto, rischi e benefici"](#)

**Benessere animale,
macellazione ed
etichettatura: un passo oltre**



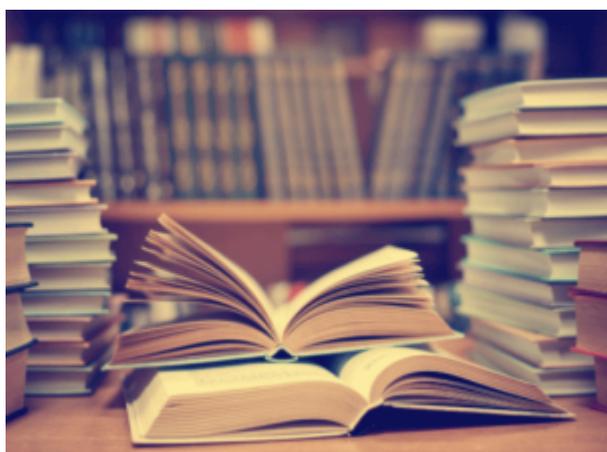
E' pubblicato su Quotidiano Sanità un contributo di Maurizio Ferri, Coordinatore scientifico SIMeVeP, Nicola Martinelli Consigliere SIMeVeP e Maria Grazia Cofelice, Veterinario Ufficiale sull'introduzione di un sistema di etichettatura che certifichi la macellazione

religiosa senza stordimento.

Sul tema, la Commissione Europea nel 2021 ha avviato un iter di revisione della normativa sul benessere animale in allevamento per tutte le specie, durante il trasporto e al macello da concludersi entro il 2023 con le proposte di regolamento da inviare al Parlamento europeo ed al Consiglio per la loro approvazione.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Per un diritto penale (alimentare) minimo



"E' considerazione ormai pacificamente condivisa che non sia possibile processare e reprimere tutti i fatti illeciti.

L'esperienza dell'ultimo mezzo secolo dimostra infatti come l'incremento dei fatti puniti da norme penali non abbia comportato un minor numero di illeciti commessi da parte dei consociati.

Anzi, in qualche modo si è avuto un paradossale effetto opposto, chiaramente non immaginato né tanto meno voluto dal legislatore.

Questo dato di fatto dimostra che in molti casi le norme incriminatrici non raggiungono l'obbiettivo per le quali sono state create, fallendo in tal modo l'opera di prevenzione generale che devono perseguire.

In poche parole, la sola presenza di norme incriminatrici non ha l'effetto di dissuadere le persone ad astenersi dal violare le leggi."

Proponiamo la lettura integrale dell'articolo ["Per un diritto penale \(alimentare\) minimo"](#) di Lino Vicini, Dottore di ricerca in disciplina nazionale ed europea sulla produzione e controllo degli alimenti.

Progetti SIMeVeP. Risk based meat safety assurance system. An introduction to key concepts for future training of official veterinarians

È stato pubblicato sulla rivista [Food Control](#) l'articolo dal

titolo ' Risk based meat safety assurance system – An introduction to key concepts for future training of official veterinarians' elaborato da uno dei 5 gruppi di lavoro (gruppo di lavoro "formazione, comunicazione e monitoraggio del sistema di assicurazione della sicurezza delle carni"), del quale è componente per la SIMeVeP Maurizio Ferri, nell'ambito della rete RIBMINS ("Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance)" di COST Action 18105.

L'iniziativa [COST](#) European Cooperation in Science and Technology è un programma intergovernativo di cooperazione europea nella ricerca scientifica e tecnologica nato nel 1971 di cui l'[Italia è paese fondatore](#).

Questi gli highlights:

- Il sistema convenzionale di sicurezza della carne in Europa si sta attualmente spostando verso un approccio più basato sul rischio e sulla scienza.
- È stato proposto un sistema di garanzia della sicurezza della carne basato sul rischio e integrato (RB-MSAS) per affrontare i pericoli più rilevanti identificati da EFSA.
- I veterinari ufficiali (VU) svolgono un ruolo essenziale come gestori del rischio in questo nuovo quadro.
- Le sfide future sono legate a nuovi strumenti di formazione avanzata per i VU.

[Leggi l'articolo](#)

B2CHEESE: a Bergamo l'unica fiera nazionale dedicata agli operatori della filiera lattiero-casearia



Il 29 e 30 settembre p.v. si svolgerà presso la Fiera di Bergamo la manifestazione **“B2CHEESE – Fiera Nazionale Lattiero Casearia”**– <https://b2cheese.it/>

La manifestazione, dopo l'ottimo debutto nel 2019 con l'arrivo di oltre 2mila buyer, anche stranieri – mette in vetrina una delle eccellenze indiscusse del nostro Paese e non a caso accende i suoi riflettori a Bergamo. La provincia orobica, oltre ad avere una storica tradizione nella produzione casearia, detiene infatti l'importante primato continentale del numero dei formaggi a denominazione di origine protetta (Dop), con ben nove prodotti tutelati dal marchio europeo.

Nell'ambito della manifestazione, il **Dipartimento Veterinario dell'ATS di Bergamo** ha organizzato un convegno, patrocinato dalla SIMeVeP, dal titolo: **“PRODUZIONI LATTIERO CASEARIO IN ALPEGGIO – Ruolo del Veterinario a tutela della sicurezza alimentare e a valorizzazione delle produzioni tradizionali e DOP”**.

Per i partecipanti al convegno, sarà offerto al termine dei lavori un buffet a base di prodotti del

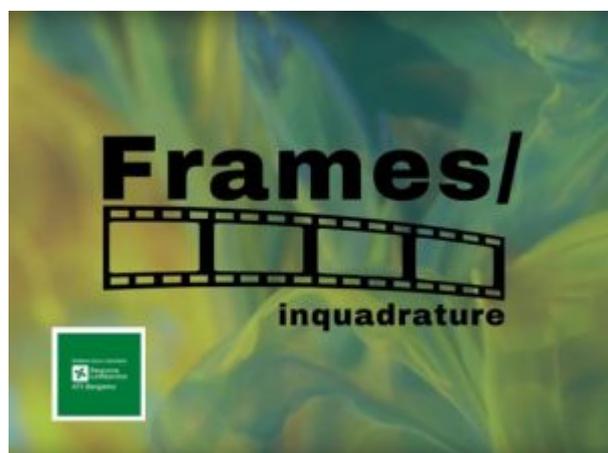
territorio; pertanto, per consentire la necessaria organizzazione, **è obbligatoria l'iscrizione.**

Per iscriversi al convegno si deve utilizzare il **QR Code** od in alternativa il **link di iscrizione** presenti sulla locandina allegata alla presente comunicazione.

Dopo l'iscrizione verrà trasmessa un'e-mail di conferma, a cui ne seguirà una seconda, a ridosso dell'evento, che darà la possibilità di scaricare il biglietto d'invito, obbligatorio per partecipare al convegno e che consentirà, altresì, l'ingresso gratuito all'intera manifestazione.

[Scarica la locandina](#)

FRAMES/ La via del Latte



Prosegue FRAMES/, la docuserie realizzata da ATS Bergamo, con il sostegno di SIMeVeP, che propone un viaggio a puntate all'interno del Dipartimento Veterinario descrivendone le storie del mondo della Tutela della Salute, direttamente dalle voci e i volti dei

professionisti che ogni giorno si occupano della cura del nostro bene più prezioso.

Il III episodio, introdotto da Antonio Sorice, Direttore del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di origine Animale di ATS Bergamo e Presidente SIMeVeP, ci porta all'interno di un allevamento della produzione lattiero casearia dove il Dipartimento Veterinario ATS effettua i

controlli sulla sicurezza degli alimenti e il benessere degli animali. Buona Visione!

Sicurezza alimentare. Ferri al 3° meeting del gruppo tecnico EFSCM



Il 4 maggio scorso Maurizio Ferri, coordinatore SIMeVeP, ha partecipato al 3° meeting del gruppo tecnico [EFSCM – EU Commission- European Food Security Crisis Preparedness and Response Mechanism Expert Group](#) – con all’ordine del giorno l’impatto della guerra in

Ucraina sugli approvvigionamenti alimentari a causa dell’aumento dei prezzi dell’energia e degli input agricoli (mangimi e fertilizzanti).

Oggetto della discussione anche la situazione sanitaria degli allevamenti animali particolarmente grave soprattutto nelle aree oggetto di intensa attività militare come quelle nel sud est del paese.

Il dott. Ferri ha espresso preoccupazioni circa il rischio di sanità animale e di diffusione transfrontaliera delle malattie animali contagiose, a causa dell’interruzione delle attività di controllo, sorveglianza e monitoraggio da parte dei servizi veterinari con ricadute sulla capacità di diagnosi precoce e prevenzione.

Tra le malattie, destano particolare allarme la Peste Suina Africana e l'influenza aviaria, nonché le infezioni a carattere zoonosico (rabbia e leptospirosi).

Riguardo la PSA, prima del conflitto, l'Ucraina era riuscita a controllare i focolai attraverso una gestione efficace della biosicurezza e diagnosi precoce. Le cose sono cambiate radicalmente a causa dell'interruzione delle attività di controllo ufficiale, blocco della catena di approvvigionamento dei mangimi, effetti dei bombardamenti che hanno preso di mira gli allevamenti, con bestiame e carcasse abbandonati, macellazione illegale in risposta all'aumento della domanda dei consumatori e movimentazione incontrollata delle persone.

Il 18 maggio 2022 Ferri ha presentato la sintesi della situazione al 27th meeting EFSA del Stakeholder Discussion Group on Emerging Risks.

Crisi Ucraina, domani Ferri alla prima riunione del gruppo di esperti EFSCM

Maurizio Ferri, Coordinatore scientifico SIMeVeP è stato selezionato e nominato dalla Commissione Europea in rappresentanza di FVE quale membro del nuovo '[Expert group on the European Food Security Crisis Preparedness and Response Mechanisms](#) (EFSCSM):

EFSCSM che fa parte del piano di contingenza della Commissione europea (DG Mare, DG Agri, DG Sante), è stato costituito a seguito della crisi COVID-19 e nell'ambito della strategia Farm to Fork.

Si tratta di un meccanismo europeo di preparazione e risposta alle crisi per la sicurezza alimentare, reso necessario a causa del crescente impatto dei cambiamenti climatici, del degrado ambientale sulla produzione alimentare, nonché dei rischi legati alla salute pubblica (es. Covid-19), delle minacce informatiche o dei cambiamenti geopolitici, legati questi ultimi alla nuova emergenza della guerra in Ucraina che potrà generare un ulteriore inasprimento della crisi alimentare.

Il gruppo di 30 esperti con mandato di 5 anni, verrà coordinato dalla Commissione per scambiare dati e pratiche, rafforzare il coordinamento a livello europeo e garantire che i cittadini non debbano far fronte alla carenza di cibo durante le crisi.

Il compito chiave sarà quello di contribuire al processo di sviluppo di futuri programmi e politiche dell'UE sulla preparazione e risposta alle crisi dell'approvvigionamento alimentare e sicurezza alimentare. Le attività si concentreranno su attività specifiche e riguardano una serie di azioni da completare tra la metà del 2022 e il 2024, che comprendono: capacità predittiva, valutazione del rischio e monitoraggio; rafforzamento della preparazione utilizzando i dati disponibili (inclusi meteo, clima, mercati); analisi delle vulnerabilità e delle infrastrutture critiche della filiera alimentare; coordinamento, cooperazione e comunicazione, condivisione di informazioni, migliori pratiche, piani nazionali di emergenza; sviluppo di raccomandazioni per affrontare le crisi; coordinamento e cooperazione con la comunità internazionale.

La prima riunione del gruppo è convocata per domani con una agenda che verterà sulla crisi per sicurezza e approvvigionamento alimentare innescata dal conflitto in Ucraina.

L'evento sarà presieduto dal commissario Europeo per

l'agricoltura.

Il 23 marzo si terrà poi la prima riunione operativa del gruppo di esperti.