

La SIMeVeP in Bielorussia

☒ La Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo intende portare avanti le tematiche sviluppate con successo da Expo Milano 2015 e racchiuse nella Carta di Milano: qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio, biodiversità.

Su invito dell'Ambasciata italiana, SIMeVeP sarà presente in Bielorussia, a Minsk, per partecipare alle iniziative promosse dal governo italiano nel mondo per valorizzare i diversi aspetti della "cucina italiana" e tra di essi anche la formazione professionale e lo scambio tra culture diverse.

L'occasione consentirà di dare continuità al [progetto formativo iniziato nel 2014 con gli Istituti Alberghieri](#).

[Presentazione dell'iniziativa](#) a cura del Gruppo di lavoro SIMeVeP "Cooperazione decentrata"

Dal 14 al 20 novembre la settimana mondiale sull'antibioticoresistenza

☒ "Handle with care"

Per il secondo anno di seguito, la giornata europea sugli antibiotici – organizzata dallo European Centre for Disease Prevention and Control (Ecdc) ogni 18 novembre, giunta alla IX edizione – si celebra nel corso della settimana mondiale sull'antibioticoresistenza, voluta dall'Oms, con la

collaborazione di Fao e Oie, per sensibilizzare i governi, le istituzioni e i cittadini sulla minaccia globale rappresentata dalla crescente capacità di molti batteri di resistere all'azione degli antimicrobici.

Lo slogan della manifestazione "*Antibiotics: Handle With Care*" (Antibiotici: Maneggiare con cura!) vuole evidenziare come gli antibiotici siano risorsa preziosa, da utilizzare correttamente e con equilibrio per il trattamento delle infezioni batteriche solo quando prescritti da un medico o, nel caso di salute animale, da un veterinario.

A partire dall'introduzione della penicillina nei primi decenni del secolo scorso, i medicinali antimicrobici, tra i quali gli antibiotici, hanno rivestito un ruolo essenziale nel trattamento di varie malattie nell'uomo e negli animali.

Nel secolo scorso hanno contribuito significativamente ad abbattere la mortalità dovuta alle malattie infettive quali polmoniti, tubercolosi, la malaria; oggi sono fondamentali per ridurre il rischio di complicazioni connesse a interventi medici complessi quali gli interventi ortopedici e i trapianti di organi.

Il fenomeno dell'antibiotico resistenza è noto fin dal 1940, ed è ormai dimostrato che, in seguito all'uso di molecole ad azione antimicrobica negli animali, si è verificata la selezione di batteri resistenti.

A questo va aggiunto che nessuna nuova classe di antibiotici è stata scoperta negli ultimi venti anni e ai pochi antibiotici di ultima generazione sviluppati si è associata velocemente un'altrettanto rapida antibioticoresistenza. Diventa quindi fondamentale, anche se non sufficiente, incentivare l'innovazione e la ricerca in questo campo.

A causa del fenomeno dell'antibioticoresistenza, dunque, questi farmaci essenziali per la salute pubblica potrebbero non essere più efficaci in un futuro molto prossimo.

Va inoltre considerato con attenzione che la maggior parte del volume complessivo dei farmaci antimicrobici impiegati in Italia non sono usati in medicina umana; si stima che circa il 70% dei volumi totali di antimicrobici sia utilizzato in campo veterinario. Gli ultimi dati disponibili sulla vendita dei medicinali antimicrobici ad uso veterinario in Europa (6° rapporto EMA) indicano che le azioni intraprese dagli Stati membri nella lotta all'antimicrobicoresistenza stanno portando a risultati positivi, i dati più recenti posizionano l'Italia in fondo alla classifica per quantità di antibiotici utilizzati in zootecnia, tuttavia i dati sono al vaglio del ministero della Salute per una valutazione più approfondita.

Occorre perciò rafforzare la vigilanza sul modo in cui gli antibiotici sono usati nelle aziende zootecniche e far crescere la consapevolezza degli operari del settore.

“Per agevolare l’uso corretto, razionale e consapevole degli antibiotici negli allevamenti, servono strumenti di trasparenza come la ricetta elettronica, occorre migliorare la tracciabilità del farmaco anche attraverso la raccolta accurata dei dati sui volumi di vendita, servono norme più stringenti, va incentivata l’informazione agli allevatori, rafforzate le misure di biosicurezza e benessere animale in allevamento, vanno sostenuti i piani di profilassi vaccinale. In una parola, bisogna puntare in maniera più decisa sulla prevenzione” sostiene Antonio Sorice, presidente SIMeVeP.

Lo sforzo di tutti gli attori della filiera agro-zootecnico-alimentare deve essere mirato a garantire che gli antibiotici vengano usati in modo responsabile, sotto il controllo veterinario, che la diagnostica guidi la scelta del trattamento antibiotico e la sua durata, garantendone un uso efficace, contenuto e consapevole. Non va inoltre trascurato l'uso degli antibiotici per le terapie degli animali da compagnia in considerazione della condivisione dell'habitat con l'uomo.

L'obiettivo è un uso appropriato del farmaco veterinario, sia per gli animali d'allevamento sia per gli animali da compagnia, che comporti una riduzione del consumo di antibiotici, secondo il principio del 'quando serve, quanto basta'.

“Non c'è più tempo: se non si agisce subito, il futuro equivarrà all'epoca prebellica in cui non avremo a disposizione i farmaci che fino ad oggi hanno contribuito significativamente ad abbattere la mortalità dovuta alle malattie infettive. La settimana mondiale sull'antibiotico resistenza ci offre l'occasione per diffondere informazioni fondamentali e ribadire che la prevenzione è l'unico punto di partenza per sconfiggere questa minaccia globale” conclude Sorice.

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.

Publicati atti Convegno “IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO”

☒ Di seguito il materiale dei singoli interventi che si sono succeduti al Convegno “IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente” che SIMeVeP e SIVeMP hanno organizzato il 28 ottobre a Bergamo.

L'[opuscolo](#) con tutti gli atti

[La rassegna stampa](#)

Il [comunicato e il protocollo d'intesa](#) con Banco Alimentare



Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP

– [Video](#)

– [Articolo](#) “Spreco alimentare come risorsa, il paradosso illuminato dell’economia circolare”



On.le Maria Chiara Gadda, relatrice della legge sullo spreco alimentare

– [Video](#)

– [Intervista](#) “Prevenire e ridurre lo spreco alimentare, una legge per tutta la filiera”



Aldo Grasselli, Segretario Nazionale SIVeMP

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Noi cittadini veterinari e lo spreco alimentare”



Maurizio Ferri, Coordinatore scientifico SIMeVeP

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Le tante facce dello spreco alimentare tra etica, salute, economia e ambiente”
- [Slides](#)



Riccardo Negrini, Direttore tecnico AIA

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Sprechi alimentari: gli allevatori dicono no”
- [Slides](#)



Alberto Allodi, Presidente ASSALZOO

- [Video](#)
- [Articolo](#) "L'industria mangimistica, un alleato per ridurre lo spreco alimentare"
- [Slides](#)



Ermanno Coppola, Responsabile Ufficio Qualità e Certificazioni, COLDIRETTI

- [Video](#)
- [Articolo](#) "Contro lo spreco del cibo"
- [Slides](#)



Stefano Crippa, Direttore Area Comunicazione e Ricerche
FEDERDISTRIBUZIONE

- [Video](#)
- [Articolo](#) "Il ruolo della GDO nella lotta allo spreco alimentare"



Gian Paolo Angelotti, Presidente FIESA CONFESERCENTI

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Contrastare lo spreco, combattere le nuove povertà”



Marco Lucchini, Direttore Generale BANCO ALIMENTARE

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari”



Don Claudio Visconti, Direttore della CARITAS diocesana di Bergamo

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Servizi di aiuto alimentare promossi dalle Caritas diocesane”



Silvio Barbero, cofondatore SLOW FOOD

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Documento di posizione sulle perdite e gli sprechi alimentari”



Ettore Terribili, Direzione Soci COOP LOMBARDIA

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Buon fine”: le eccedenze alimentari ai bisognosi”
- [Slides](#)



Bartolomeo Biolatti, Presidente SISVeT

- [Video](#)
- [Articolo](#) “Riflessioni sul possibile utilizzo degli scarti alimentari”
- [Slides](#)



Emilia Guberti, Giunta esecutiva SItI

- [Video](#)
 - [Articolo](#) "Alimentare la salute, il punto di partenza"
 - [Slides](#)
-

“IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO” disponibile online e cartaceo

☒ Da oggi è possibile consultare lo sfogliabile, scaricare una copia digitale o acquistare una copia cartacea del volume “IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente” che raccoglie gli atti del [convegno che SIMeVeP e SIVeMP hanno organizzato il 28 ottobre a Bergamo](#).

Consulta lo [sfogliabile](#)

[Scarica la copia digitale e/o acquista una copia cartacea](#)

Consulta e/o scarica i [singoli articoli](#)

“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](#)

Antonio Sorice alla Leopolda 2016



Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice, è intervenuto alla Leopolda per parlare di veterinari e spreco alimentare.

“I veterinari si occupano di tutta la filiera dell'agroalimentare, dal campo alla tavola, e garantiscono, attraverso i controlli, la sicurezza alimentare di tutti gli alimenti che finiscono sulle nostre tavole, anche degli alimenti in eccedenza che oggi, grazie alla legge Gadda, possono essere donati in maniera semplificata alle associazioni caritatevoli e quindi ai più bisognosi, e in questo modo non diventano rifiuto e quindi spreco di risorse.

Noi veterinari mettiamo a disposizione la nostra professionalità, donandola come si dona il cibo in eccedenza, per una buona applicazione della legge Gadda” ha detto Sorice alla platea.

Clicca [qui](#) per vedere il video integrale dell'intervento



La Rassegna stampa – Convegno Bergamo

☒ “IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente” che si è [tenuto a Bergamo](#) il 28 ottobre.

Rassegna stampa della giornata:

[Il cibo che non nutre nessuno. Le tante facce dello spreco alimentare tra etica, salute, economia e ambiente – Tavola rotonda](#)

[Il cibo che non nutre nessuno. Convegno nazionale a Bergamo](#)

[Il cibo che non nutre nessuno](#)

[Il cibo che non nutre nessuno](#)

[Il cibo che non nutre nessuno', convegno nazionale a Bergamo](#)

[Il cibo che non nutre nessuno, un convegno nazionale a Bergamo](#)

[“Il cibo che non nutre nessuno”, a Bergamo il convegno nazionale](#)

[Spreco alimentare come risorsa, il paradosso illuminato dell'economia circolare](#)

['Il cibo che non nutre nessuno', convegno nazionale a Bergamo](#)

[Contro sprechi cibo Veterinari e Banco alimentare assieme](#)

[Il cibo non nutre nessuno- firmato primo protocollo tra Banco Alimentare e Società Italiana di Medicina Veterinaria](#)

IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente

☒ SIMeVeP e Banco alimentare firmano un protocollo d'intesa

Superare il concetto di “spreco” per assimilare e portare avanti quello di “eccedenze”, ricco di possibilità e potenzialità. Il Convegno Nazionale “IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO, le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente” organizzato da SIMeVeP – Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva – ha messo d'accordo tutti gli interlocutori arrivati a Bergamo sulla necessità di iniziare un percorso completamente nuovo, puntando sulla collaborazione e sinergia di tutte le forze che devono sentirsi coinvolte: Istituzioni, Società Scientifiche, Professionisti, Imprenditori, Operatori e Associazioni di settore.

Partendo da una data da considerare storica per il nostro

Paese, il 14 settembre 2016 in cui è finalmente diventata realtà la Legge 19 agosto 2016 n. 166, la cosiddetta "Legge Gadda" sugli sprechi alimentari e farmaceutici fortemente voluta e sostenuta in Parlamento dal l'onorevole Maria Chiara Gadda. L'Italia – secondo Paese europeo a dotarsi di una normativa di questo tipo, dopo che la Francia lo scorso febbraio ha approvato una legge contro gli sprechi – non deve perdere la chance di diventare un modello da imitare per tutta l'Europa. E lo potrà fare sulle fondamenta create a Bergamo con tutti gli attori scesi in campo a proporre soluzioni anti spreco alimentare.

Secondo SIMeVeP è "possibile trasformare gli sprechi in una risorsa grazie al paradosso illuminato dell'economia circolare – come ha spiegato alla platea il Presidente Antonio Sorice – nell'ambito della quale anche i rifiuti hanno un valore, come insegna la natura che non produce scarti e che rappresenta quindi l'unica strada sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale".

I dati mondiali sullo spreco alimentare sono impressionanti. Il cibo buttato è un terzo del totale prodotto pari a 2.600 miliardi di dollari all'anno buttati nel secchio. Uno spreco che per di più genera ben l'8% delle emissioni totali di gas serra. Quasi quanto genera il settore dei trasporti su strada. Il Segretario Nazionale SIVeMP – Sindacato dei Veterinari di Medicina Pubblica – Aldo Grasselli ha spiegato come "occorre comprendere e far capire che lo spreco di cibo non è solo una questione etica e economica, ma che influisce sul consumo dell'ambiente, dell'acqua e di tutte le risorse naturali limitate.

Alla fine del convegno è stato firmato un protocollo d'intesa tra S.I.Me.Ve.P e Fondazione Banco Alimentare Onlus per rafforzare la collaborazione tra le due organizzazioni nel promuovere azioni volte ad aumentare il recupero e la distribuzione di eccedenze alimentari.

“La firma del protocollo tra la Società Italiana di Medicina Veterinaria, a poco più di un mese dall’entrata in vigore della Legge 166/16, dice della validità operativa della legge stessa – afferma Marco Lucchini Direttore Generale della Fondazione Banco Alimentare Onlus. Per la Fondazione è una tappa fondamentale per raggiungere l’obiettivo di recuperare 1.000.0000 di tonnellate cibo perfettamente commestibile e di qualità per donarlo ai più poveri in Italia. La competenza dei Veterinari di Medicina Preventiva e la loro capillare presenza sul territorio, siamo certi, favorirà una corretta informazione e uniforme applicazione della legge su tutto il territorio nazionale, in modo che tutti i soggetti della filiera agroalimentare possano collaborare alla riduzione degli sprechi alimentari, non perché obbligati e sanzionati, ma perché protagonisti di vera responsabilità sociale, portando anche a nuove forme d’innovazione nel campo del recupero di cibo, collaborando a un reale welfare di comunità”.

Leggi il [comunicato in pdf](#)

Il [Il cibo che non nutre nessuno_lorenzin](#), Beatrice Lorenzin

Sfoggia l’opuscolo con gli atti e consulta la [rassegna stampa](#)

[Scarica l’opuscolo con gli atti o acquista la tua copia cartacea](#)

[Guarda la registrazione video dell’intero Convegno](#)



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 “filiere 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'impreditoria 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.