

Progetto RIBMINS Risk-based meat inspection



L'azione COST [RIBMINS](#) (*Risk-based meat inspection*) che si occupa di ispezione della carne basata sul rischio e assicurazione integrata della sicurezza delle carni (RB-MSAS-*Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance*) ha recentemente

organizzato un incontro a Bruxelles a cui hanno partecipato organizzazioni internazionali, industria, autorità competenti e mondo accademico. L'obiettivo era quello di discutere criticamente gli sforzi condotti a livello europeo per l'implementazione di moderni sistemi di sicurezza delle carni e sviluppare concetti per il futuro.

I risultati di questo incontro saranno pubblicati come una tabella di marcia/documento di posizione che può essere utilizzato per indirizzare la ricerca futura e gli sforzi legislativi.

Coinvolgimento degli esperti e parti interessate

I pareri dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) sull'ispezione della carne dal punto di vista della salute pubblica raccomandano di non eseguire palpazioni e incisioni di routine per evitare la contaminazione incrociata, ad eccezione di quelle condotte per il monitoraggio di alcune zoonosi. Il progetto RIBMINS ha consentito di documentare notevoli variazioni nei sistemi di codifica delle ispezioni delle carni e dei criteri di condanna. I futuri sistemi di sicurezza delle carni in Europa devono trovare un equilibrio tra l'armonizzazione delle linee guida sviluppate su base

scientifica e la flessibilità attraverso l'uso della calibrazione e l'attenzione ai principi basati sul rischio.

Kris De Smet, funzionario della Commissione nella Direzione Generale per la sanità e sicurezza alimentare (DG SANTE), ha affermato: *"L'ispezione delle carni è in costante evoluzione per adattarsi ai nuovi rischi e nuove tecnologie. La legislazione dell'UE riconosce la necessità di considerare costantemente i nuovi sviluppi scientifici e tecnologici. Il compito di RIBMINS è di informare le autorità competenti su questi sviluppi al fine di rendere l'ispezione delle carni più efficiente in termini di sicurezza alimentare e risorse. Inoltre, rimane difficile trovare un giusto equilibrio nell'ispezione delle carni tra le verifiche di sanità animale e i rischi per la sanità pubblica. I nuovi sviluppi possono contribuire a trovare questi equilibri"*.

Il prof. Truls Nesbakken dell'Università norvegese di scienze della vita, uno dei pionieri del moderno sistema di ispezione delle carni, ritiene che l'attuale ispezione della carni abbia ancora molte somiglianze con l'ispezione classica fondata da Robert von Ostertag alla fine dell'800. *"Abbiamo appreso che la classica ispezione delle carni con i suoi esami organolettici non è in grado di rilevare alcuni importanti agenti zoonotici. È stata una occasione unica poter partecipare al gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici dell'EFSA che ha raccomandato miglioramenti e metodi alternativi per l'ispezione delle carni nel periodo 2010-2013. Tuttavia, la maggior parte delle nostre conclusioni non è stata applaudita e seguita dalla Commissione europea e dal Parlamento UE. Di conseguenza, il ruolo chiave di RIBMINS è stato quello di dare seguito ai pareri dell'EFSA e di aggiungere nuove idee per l'ispezione delle carni e consentire di realizzare il sistema RB-MSAS per la protezione dei consumatori"*.

L'importanza di una futura collaborazione è stata sottolineata dalla professoressa Lis Alban del Danish Agriculture & Food

Council e vicepresidente di RIBMINS: *“Far parte di RIBMINS ha permesso ai ricercatori, operatori del settore alimentare ed autorità competenti di incontrarsi e stabilire un piattaforma per la collaborazione. Il cambiamento avverrà solo se ci ascolteremo e collaboreremo!”*.

La prof.ssa Diana Meemken della Libera Università di Berlino ha aggiunto che le crescenti richieste della società sulla produzione di alimenti di origine animale richiedono concetti innovativi e una cooperazione costruttiva tra le parti interessate e la scienza. [La formazione continua dei veterinari ufficiali \(VU\)](#) è un altro prerequisito per l'attuazione delle modifiche legislative nell'ispezione delle carni in diversi paesi.

La prof.ssa Sophia Johler dell'Università di Zurigo aggiunge: *“I veterinari ufficiali svolgono un ruolo centrale come gestori del rischio nel sistema avanzato di RB-MSAS. Sono fortemente impegnati nell'apprendimento lungo tutto l'arco della vita professionale e la loro formazione continua è fondamentale per consentire loro di adempiere ai loro compiti secondo standard elevati.*

La prof.ssa Claudia Guldemann dell'Università Ludwig Maximilian di Monaco ha aggiunto che l'interesse costante per la professione veterinaria tra i giovani veterinari, conciliando lavoro e vita familiare e garantendo un alto livello di competenza, è un pilastro importante per la futura ispezione delle carni. Mario Silvestro, del Gruppo Cremonini, rappresenta la prossima generazione di professionisti altamente motivati. Mario lavora per una delle principali aziende italiane dell'industria della carne. Ha affermato che RB-MSAS è fondamentale per garantire la sicurezza e la qualità delle carni destinate al consumo umano. *“È anche più conveniente ed efficiente nel prevenire la diffusione di malattie di origine alimentare e quindi un passo cruciale per garantire la sicurezza e l'integrità della catena di approvvigionamento alimentare. In Italia disponiamo di sistemi*

digitali avanzati per la gestione dei dati di sanità pubblica a livello zootecnico. L'ampia disponibilità di software di scambio dati integrato con queste piattaforme potrebbe essere un elemento prioritario per applicare questo nuovo approccio di ispezione".

L'azione RIBMINS COST è cresciuta in quattro anni fino a raggiungere più di 250 membri che partecipano a gruppi di lavoro e che provengono da 36 paesi europei, ma anche da Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda e Brasile. Il presidente di RIBMINS, il prof. Bojan Blagojevic dell'Università di Novi Sad, Serbia, definisce l'azione RIBMINS COST come un passo importante verso la modernizzazione dell'ispezione europea delle carni basata sul rischio e l'istituzione di sistemi integrati di garanzia della sicurezza delle carni (RB-MSAS). Anche se l'azione RIBMINS COST terminerà quest'anno, la rete di esperti risultante continuerà sicuramente a lavorare su un approccio più integrato e sistematico per implementare saggiamente i moderni sistemi di ispezione delle carni basati sul rischio.

Maurizio Ferri

**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”**.

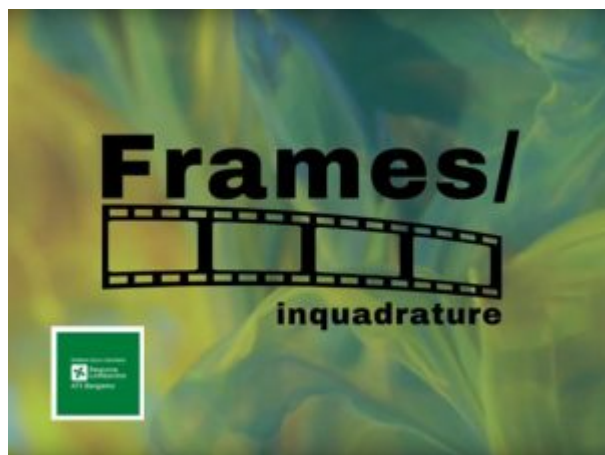
Per i partecipanti al convegno, sarà offerto al termine dei lavori un buffet a base di prodotti del territorio; pertanto, per consentire la necessaria organizzazione, è obbligatoria l’iscrizione.

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 leptospirosis).

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.