

Le nanoplastiche sono ormai un ingrediente della dieta umana



Riportiamo un articolo pubblicato sul numero 1091 di La Settimana Veterinaria, a cura della dott.ssa Claudia Capua.

[Leggi l'articolo](#)

ECM Medicina Veterinaria Forense in Campania



Il 18 ottobre 2018 si terrà a Nocera Inferiore il corso "Medicina Veterinaria Forense in Campania". Il corso ha lo scopo di fornire un approfondimento teorico-pratico nell'ambito delle scienze forensi, applicate sia all'approccio alla scena del crimine che alle metodiche di laboratorio, e di

formare professionisti ed esperti in grado di essere validi supporti alla Magistratura e agli organi di Polizia Giudiziaria, fornendo le prove per individuare il colpevole di atti criminosi contro gli animali, provarne la responsabilità e la volontarietà.

[Programma e scheda di iscrizione](#)

La farsa di Coldiretti sul “segreto di stato” dei cibi stranieri.



Coldiretti è una lobby che si autodefinisce “la principale organizzazione agricola a livello nazionale ed Europeo che rappresenta le imprese agricole, i coltivatori diretti, gli imprenditori agricoli professionali, le società agricole, le imprese e gli

imprenditori ittici, i consorzi, le cooperative, le associazioni e ogni altra entità e soggetto operante nel settore agricolo, ittico, agroalimentare, ambientale e nell’ambito rurale, a livello nazionale, europeo ed internazionale”.

Fonte: ilfattoalimentare.it

[Leggi l’approfondimento](#)

Assemblea degli aderenti EMERVET



L'assemblea degli aderenti a Emervet è convocata per il giorno 10 aprile 2019 alle ore 23.00 in prima convocazione e il giorno 11 aprile alle ore 16.00 in seconda convocazione, presso la sede nazionale della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, in via Nizza 11 a

Roma per gli adempimenti statutari.

Assemblea dei soci SIMeVeP 2019

✖ L'Assemblea dei Soci della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva è convocata il giorno 10 aprile 2019 alle ore 23.00 in via ordinaria in prima convocazione e il giorno 11 aprile alle ore 14.00 in seconda convocazione, presso la sede nazionale della SIMeVeP in via Nizza 11 a Roma.

L'Assemblea, oltre ad adempiere a quanto previsto dallo Statuto, rappresenta un'importante occasione di confronto fra Consiglio direttivo, soci, referenti regionali e gruppi di lavoro, anche in vista dell'approvazione del programma annuale delle attività SIMeVeP.

Vi chiediamo di comunicarci la vostra partecipazione inviando una mail a segreteria@veterinariapreventiva.it

Valorizzazione della selvaggina cacciata – Pubblicati gli atti del Convegno di Bagno Vignoni



Pubblicati gli [atti](#) del Convegno di Bagno Vignoni (SI)
“Valorizzazione della selvaggina cacciata – Una scelta buona,
sana e sostenibile – Da problema a opportunità”.

In tutto il territorio nazionale, in particolare in Regione Toscana, negli ultimi decenni, si registra la presenza di popolazioni di selvatici in progressivo e costante aumento, in particolare il cinghiale e a seguire capriolo, cervo, daino.

Questo comporta la necessità di conoscere e di gestire gli aspetti critici dell'equilibrio territorio/uomo/animali in relazione ai problemi di natura faunistica, sanitaria e di sicurezza alimentare.

In questo senso recentemente la Regione Toscana ha sentito la necessità di produrre una norma specifica, la L.R.T. n.10/2016 per ridurre il numero degli ungulati sul territorio e quindi il loro impatto sull'ambiente, su tutte le attività antropiche, sull'economia rurale e sulla sicurezza stradale.

Le norme che regolano la Filiera della Carne di Selvaggina sono di competenza di diversi settori di gestione delle risorse pubbliche quali Sanità, Ambiente, Agricoltura, Caccia, Pubblica Sicurezza.

Scopo del corso è approfondire le conoscenze/competenze necessarie per delineare una rete di operatività nella quale i medici veterinari attivino strategie di lavoro per la gestione sanitaria della fauna selvatica e per la sicurezza delle carni di selvaggina cacciabile attraverso tutti gli strumenti del Controllo Ufficiale; così da trasformare un problema – la sovrappopolazione di ungulati – in una risorsa economica del settore agroalimentare Toscano.

Intelligenza artificiale per contare i pesci del mare

✖ In un recente articolo, [pubblicato sulla rivista Scientific Report](#), un team internazionale di ricercatori coordinato dall'Istituto di scienze marine del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Imar), in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche, l'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale (Ispra), l'Università Politecnica della Catalogna ed il Consiglio superiore di ricerca scientifica spagnolo (Csic), dimostra come la computer vision e l'intelligenza artificiale siano in grado di cambiare il modo in cui valutiamo l'abbondanza delle specie ittiche e le sue variazioni temporali.

“La tecnica messa a punto si basa su una metodologia di apprendimento automatico supervisionato, ovvero un insieme di processi matematici che permettono ai

computer di imparare a riconoscere e contare in modo automatico individui fotografati nel loro ambiente naturale o in prossimità di strutture artificiali di osservazione", spiega Simone Marini di Cnr -Ismar, coordinatore del team internazionale. "L'applicazione di questi algoritmi su migliaia di immagini dimostra come il metodo possa essere utilizzato per tracciare in maniera affidabile le variazioni temporali di abbondanza di pesci in diverse condizioni operative".

"Questa nuova metodica rappresenta un importante avanzamento per lo studio delle risorse e delle sue variazioni, applicabile ad una grande varietà di ambienti come: le aree marine protette, le zone costiere, le aree di mare aperto, sino alle zone più profonde degli oceani. La tecnologia si rivela di particolare importanza anche per monitorare gli impatti antropici e le rapide conseguenze del cambiamento climatico"

[Maggiori informazioni](#)

**Master SPVIA edizione
2018/2019 – Perugia 31 maggio
2019**



Il giorno 31 maggio 2019 si svolgerà il Master SPVIA edizione 2018/2019 dal titolo "Macellazione inconsapevole, telecamere nei macelli e carni halal. Come conciliare privacy e trasparenza in tema di protezione degli animali e di macellazione". Il Master si terrà presso l'Aula Magna dell'Università degli Studi di Perugia con il patrocinio della SIMeVeP.

Le recenti notizie sul pronunciamento dei giudici della Corte di giustizia dell'Unione europea per cui le carni halal non possono avere la certificazione biologica e sulle ipotesi di dotare i macelli di sistemi di videosorveglianza hanno aperto il dibattito su come conciliare privacy e trasparenza in tema di protezione degli animali e di macellazione. La macellazione rituale islamica, autorizzata per garantire la libertà religiosa, non prevede lo stordimento prima dell'abbattimento dell'animale. Per questo secondo i giudici della Corte di giustizia dell'Unione europea le carni così ottenute non possono avere la certificazione biologica. La sentenza mette fine a un contenzioso nato in Francia nel 2012, quando l'Oaba (Oeuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs), un'associazione animalista, aveva chiesto al ministero dell'Agricoltura di vietare la dicitura 'agricoltura biologica' sulle pubblicità e sulle confezioni di hamburger di carne bovina certificati halal e provenienti da animali macellati senza stordimento.

Dopo diversi passaggi, la Corte d'Appello amministrativa di Versailles si è rivolta alla Corte di Giustizia per dirimere la questione. La suprema corte ha quindi bocciato il logo di produzione biologica per le carni halal. Nel nostro Paese la pubblicazione dell'audit sulla valutazione dei controlli sul benessere degli animali effettuati durante la macellazione e le operazioni correlate condotto nel 2014 dall'Ufficio alimentare e veterinario (UAV) della Direzione Generale Salute

e Consumatori della Commissione europea ha evidenziato che la macellazione di animali senza dolori o sofferenze inutili non è sempre garantita rilevando diverse criticità. Per porre rimedio a questa situazione, molti Stati hanno installato un sistema di videosorveglianza nei macelli e in alcuni Paesi l'installazione è obbligatoria come: in Israele, dal 2016. Nel Regno Unito sono state installate volontariamente telecamere nei macelli – nel 53% dei macelli di carne rossa e nel 71% di macelli di carne bianca – e anche nei Paesi Bassi, soprattutto nei macelli di pollame e suini.

Oltre alle istanze etiche, la protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento è una questione di interesse pubblico che incide sull'atteggiamento del consumatore per cui un'elevata protezione degli animali durante la macellazione contribuisce a migliorare la qualità della carne e indirettamente produce un impatto positivo sulla sicurezza del lavoro nei macelli.

Allo stato attuale, in Italia, la normativa di riferimento è costituita da:-) Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. In base a questo, poiché l'abbattimento degli animali può provocare dolore, ansia, paura o sofferenze di altro tipo agli animali anche nelle migliori condizioni tecniche, è opportuno che gli operatori o il personale addetto adottino i provvedimenti necessari a evitare e a ridurre al minimo l'ansia e la sofferenza degli animali durante il processo di macellazione o abbattimento, tenendo conto delle migliori pratiche nel settore e dei metodi consentiti dal regolamento; se gli operatori o il personale addetto all'abbattimento violano una delle disposizioni del regolamento 1099/2009 o ricorrono alle pratiche consentite senza applicare i metodi più avanzati, procurando per negligenza o intenzionalmente dolore, ansia o sofferenza agli animali, verranno puniti in base al d.lgs. 131/2013, con delle sanzioni amministrative pecuniarie.-) Art. 544 ter del codice penale, rubricato "Maltrattamento di animali"; la Corte di Cassazione ha sancito la responsabilità penale in capo agli operatori o al personale del macello che cagionano sofferenze psicofisiche in animali destinati alla macellazione.

Nel corso ECM saranno quindi affrontati gli aspetti medico-veterinari, etici e sociali del benessere animale

congiuntamente a quelli di tutela della privacy.

[Scarica la locandina](#)

CNSA, un errore nel bando?

✖ La SIMeVeP ha inviato una [lettera](#) al Ministro della Salute in relazione al bando per la manifestazione di interesse per l'incarico di esperto negli organi collegiali del Ministero, fra cui Comitato tecnico sanitario e [Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare \(CNSA\)](#).

Il bando, per un probabile errore materiale, individua correttamente, il Medico Veterinario specializzato in sanità animale/benessere animale per quanto riguarda la salute, il benessere degli animali e per il settore degli additivi e prodotti e sostanze usate nei mangimi, ma non prevede il Medico Veterinario specializzato in igiene degli alimenti di origine animale per ciò che riguarda i settori dei pericoli biologici, contaminanti della catena alimentare e degli additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti.

Il Presidente, dott. Antonio Sorice, chiede che nella costituzione del CNSA venga quindi prevista la presenza della figura professionale del Medico veterinario specialista in igiene e controlli degli alimenti di origine animale e cioè di una figura professionale del SSN che si occupa quotidianamente di sicurezza alimentare e esplica la sua attività professionale nel controllo di tutte le filiere produttive degli alimenti di origine animale a garanzia dei consumatori, e che, di conseguenza, siano riaperti i termini di presentazione della "manifestazione di interesse".

Contaminanti e Produzioni Zootecniche, pubblicati gli atti



Pubblicati gli [atti](#) del Convegno dal titolo “Contaminanti e Produzioni Zootecniche” che si è tenuto ad Olbia (OT) il giorno 8 giugno 2018.

L'inquinamento ambientale nel senso più ampio del termine rappresenta uno dei più grossi fattori di rischio per la sicurezza alimentare e un fattore prioritario per la salvaguardia della stessa vita umana sulla Terra.

Un gran numero di sostanze chimiche ma anche sostanze e agenti di origine biologica possono essere annoverati tra i contaminanti di acqua, aria , terreno, alimenti e mangimi: residui di pesticidi nelle produzioni foraggere, aflatossine nelle granaglie utilizzate nell'alimentazione degli animali da reddito, antibiotici in dosi sub -terapeutiche, anabolizzanti utilizzati nelle pratiche zootecniche, metalli pesanti e composti chimici residuati dall'industria civile e militare, elementi radioattivi da attività belliche e industriali ed altro ancora.

Il corso ha permesso di discutere e chiarire il ruolo delle buone pratiche veterinarie nella sicurezza delle produzioni animali e della sicurezza alimentare in generale.

Tutti i giorni i veterinari con la loro attività di gestione del farmaco, applicazione dei piani di monitoraggio e di controllo ufficiale su mangimi, animali e derrate alimentari,

nonché con l'attività di educazione e formazione dell'OSA possono incidere notevolmente sui meccanismi che legano la disponibilità e l'uso di alimenti sani e sicuri per gli animali e le produzioni derivate che diventeranno cibo per l'uomo.