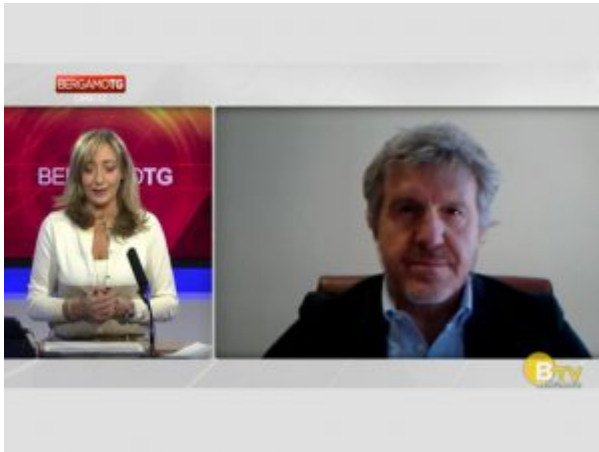


Covid-19. Ad oggi non c'è evidenza che gli animali domestici possano infettare l'uomo. Sorice a BergamoTV



Il Presidente SIMeVeP è intervenuto a Bergamo TV per fare chiarezza: sebbene gli animali domestici siano, occasionalmente, suscettibili a SARS-CoV-2, non c'è evidenza che possano trasmettere il virus all'uomo.

Ad oggi, all'origine dell'infezione dei 4 casi documentati di positività da SARS-CoV-2 negli animali da compagnia (due cani e un gatto ad Hong Kong e un gatto in Belgio) ci sarebbe la malattia dei loro proprietari, tutti affetti da COVID-19.

E' quindi importante – oltre continuare a mettere in atto le norme igieniche di base che sempre vanno adottate nel rapporto con gli animali domestici – prendere alcune precauzioni nella gestione sanitaria degli animali di proprietà di pazienti affetti da COVID-19 per evitare di contagiarli.

[Qui il video integrale del Tg](#); al minuto 20 l'intervento del Dott. Sorice

Rinviata l'Assemblea SIMeVeP

A seguito delle disposizioni governative relative all'emergenza Codiv-19, l'assemblea annuale della SIMeVeP, prevista per aprile, è sospesa e rinviata a data da stabilire in attesa che si ripristino le condizioni necessarie per poterla convocare.

FAO: Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari per migliorare la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale



In occasione dell'[evento globale](#) che ha inaugurato oggi la prima [Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari](#), l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente e i loro partner hanno fatto appello all'intera comunità affinché si impegni a ridurre le

perdite e gli sprechi alimentari, così da evitare un ulteriore tracollo della sicurezza alimentare e un impoverimento delle risorse naturali.

Circa 690 milioni di persone oggi soffrono la fame, mentre sono ben tre miliardi coloro che non possono permettersi un'alimentazione sana. Il [numero degli affamati è continuato ad aumentare](#) negli ultimi cinque anni e la pandemia da COVID-19 sta mettendo a repentaglio la sicurezza alimentare e nutrizionale di un numero ulteriore di persone che potrebbe raggiungere i 132 milioni di unità. A questo quadro drammatico si devono aggiungere il deterioramento degli ecosistemi e l'impatto dei cambiamenti climatici.

Nonostante ciò, le perdite e gli sprechi alimentari non accennano a diminuire. Quest'anno si è assistito addirittura a un incremento di entrambe le problematiche, a causa delle restrizioni agli spostamenti e ai trasporti collegate alla pandemia.

Anche senza considerare l'emergenza COVID-19, ogni anno il 14 per cento circa dei prodotti alimentari va perso in tutto il mondo prima di raggiungere il mercato. Il valore annuo delle perdite alimentari è pari a 400 miliardi di USD, equivalenti al PIL dell'Austria. A ciò si aggiungono gli sprechi alimentari, le cui nuove stime saranno rese note all'inizio del 2021. Se si considera infine anche l'impatto ambientale, le perdite e gli sprechi alimentari sono responsabili dell'8 per cento delle emissioni globali di gas a effetto serra.

Le perdite alimentari si verificano nel tragitto tra il campo e la vendita al dettaglio (esclusa), mentre gli sprechi alimentari si osservano a livello di vendita al dettaglio e di consumo (servizi di ristorazione e nuclei familiari). Tra le cause del fenomeno si annoverano i vizi di manipolazione, l'inadeguatezza delle modalità di trasporto o immagazzinamento, l'assenza di capacità lungo la catena del freddo, condizioni atmosferiche estreme, l'esistenza di norme

di qualità sull'aspetto esteriore fino all'assenza di capacità di pianificazione e competenze culinarie tra i consumatori.

In sostanza, se si riducessero le perdite o gli sprechi alimentari si potrebbe garantire più cibo per tutti, ridurre le emissioni di gas a effetto serra, allentare la pressione sulle risorse naturali e aumentare la produttività e la crescita economica.

Innovazione, tecnologie e modifica dei comportamenti: la chiave per ridurre perdite e sprechi alimentari

“Le perdite e gli sprechi alimentari rappresentano una grande sfida per la nostra epoca,” ha dichiarato il Direttore Generale della FAO, QU Dongyu, auspicando la creazione di partenariati più stretti, un aumento degli investimenti nella formazione dei piccoli agricoltori, nelle tecnologie e nell'innovazione, con apporti del settore sia pubblico che privato” allo scopo di intensificare la lotta contro questi fenomeni, dal momento che “il nostro pianeta non è che un piccolo vascello che galleggia nell'universo.”

“Aspetti quali un trattamento innovativo post-raccolta, l'esistenza di sistemi agricoli e alimentari digitali e un ripensamento dei canali di commercializzazione offrono enormi potenziali per far fronte alle perdite e agli sprechi alimentari. Abbiamo appena creato un [partenariato con IBM, Microsoft e il Vaticano](#) per dare spazio all'intelligenza artificiale in questi ambiti,” ha aggiunto Qu.

Inger Andersen, Direttore esecutivo del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente, ha esortato i governi a inglobare il problema delle perdite e degli sprechi alimentari nelle rispettive strategie nazionali per il clima.

“Finora sono soltanto 11 i paesi che hanno inserito la questione delle perdite alimentari nei loro contributi determinati a livello nazionale, mentre nessuno vi ha introdotto la voce sugli sprechi alimentari. Includendo le

perdite e gli sprechi alimentari e l'obiettivo di regimi alimentari sostenibili nei piani rivisti per il clima, i responsabili politici possono migliorare anche del 25 per cento le loro capacità di mitigazione dei cambiamenti climatici e di adattamento agli stessi attraverso i sistemi alimentari," ha spiegato Andersen.

Riferendosi alle perdite e agli sprechi alimentari come a un'"offesa etica", se si tiene conto dell'elevato numero di persone che soffrono la fame, António Guterres, Segretario Generale delle Nazioni Unite, in un messaggio inviato quale contributo alla Giornata internazionale, ha invitato tutti a fare la propria parte per ovviare a questa situazione: dai singoli paesi affinché definiscano un obiettivo di riduzione e misurino le perdite e gli sprechi alimentari registrati a livello nazionale, oltre a inserire interventi strategici nei piani per il clima di cui all'Accordo di Parigi, fino alle imprese perché adottino un approccio analogo giù giù fino ai singoli cittadini, affinché siano più accorti nei loro acquisti, conservino gli alimenti correttamente e riutilizzino gli avanzi di cibo.

La necessità di fare fronte comune e intensificare gli interventi per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, per trarre i massimi vantaggi offerti dall'innovazione, dalle tecnologie e dall'istruzione, per scoraggiare l'abitudine di gettare il cibo, per misurare e tener traccia dei progressi compiuti nonché per collaborare in modo da accrescere la disponibilità di cibo e ridurre l'impronta ambientale della produzione agricola (tematiche queste che saranno trattate in maniera approfondita in occasione del Vertice sui sistemi alimentari del 2021) è stata invocata da più relatori e partecipanti alle tavole rotonde, esponenti delle Nazioni Unite, della Commissione dell'UE, del settore pubblico e privato, dei Ministeri dell'Agricoltura dei paesi in via di sviluppo e industrializzati, delle organizzazioni e delle associazioni di agricoltori, commercianti e consumatori, e

della comunità accademica nonché da chef di fama mondiale.

Soluzioni per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari

Tra le soluzioni disponibili per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari si annoverano le seguenti: la disponibilità di dati di buona qualità, che consentono di sapere a che livello della catena di valore si situano i principali snodi critici in termini di perdite e sprechi alimentari; il ricorso all'innovazione, per esempio a piattaforme di commercio digitale per la commercializzazione o a sistemi retrattili nell'industria della trasformazione degli alimenti; la presenza di incentivi statali per stimolare azioni di contrasto verso le perdite e gli sprechi alimentari da parte del settore privato e collaborazione lungo le catene di approvvigionamento; investimenti in formazione, tecnologia e innovazione, anche diretti ai piccoli agricoltori; un miglioramento delle pratiche di confezionamento alimentare e un allentamento dei regolamenti e delle norme di qualità estetica per frutta e ortaggi; il miglioramento delle abitudini dei consumatori; la redistribuzione delle eccedenze alimentari sicure alle persone indigenti per il tramite delle banche alimentari; la facilitazione dell'accesso degli agricoltori ai consumatori e catene di valore più corte mediante mercati degli agricoltori e collegamenti rurali-urbani; maggiori investimenti volti a rafforzare le infrastrutture e la logistica, catene del freddo sostenibili e tecnologie di raffreddamento incluse.

In molti paesi una porzione consistente di prodotti agricoli va persa durante il trasporto. Per ovviare a questo inconveniente, la FAO ha introdotto un sistema di imballaggio all'ingrosso sostenibile (costituito da casse in plastica sovrapponibili e inseribili l'una nell'altra), accanto a una buona pratica di gestione della fase successiva al raccolto, per trasportare prodotti agricoli freschi in una serie di paesi dell'Asia meridionale e sudorientale. L'uso delle casse in plastica durante il trasporto ha ridotto le perdite di

ortaggi e frutta fino all'87 per cento. Laddove le casse hanno sostituito borse in plastica usa e getta, vi sono stati anche vantaggi sotto il profilo ambientale. (Fonte: [SOFA 2019](#), pag. 36).

Il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP), in collaborazione con una coalizione di alto livello denominata "[Champions 12.3](#)", ha elaborato un approccio "[target, measure, act](#)" (obiettivo, misurazione, azione) per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari. Il Regno Unito, che può considerarsi un pioniere di tale approccio, ha ottenuto una riduzione del 27 per cento delle perdite e degli sprechi alimentari pro capite nelle fasi successive alla produzione in azienda nel periodo compreso tra il 2007, anno di riferimento, e il 2018; grazie a questo risultato è oggi il primo paese al mondo a essersi portato ben oltre metà del cammino verso il conseguimento dell'[OSS 12.3](#). La disponibilità di dati di buona qualità ha consentito al Regno Unito di passare all'azione, costituendo un efficace partenariato pubblico-privato per facilitare la collaborazione reciproca lungo la catena di approvvigionamento, ricorrendo all'innovazione nella promozione, nell'etichettatura e nella progettazione dei prodotti alimentari, e lanciando una campagna di lunga durata per stimolare l'adozione di comportamenti corretti da parte della cittadinanza, che ha raddoppiato le iniziative e gli effetti sui comportamenti alimentari delle famiglie durante la pandemia. Varie società tra cui Tesco (Europa centrale), Campbell e Arla Foods sono riuscite a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari di oltre il 25 per cento, il che dimostra che tale obiettivo è adeguato anche per le imprese commerciali.

Un nuovo [Centro di eccellenza africano per una catena del freddo sostenibile](#), con sede in Rwanda, permette ai prodotti agricoli dei produttori locali di raggiungere il mercato in maniera rapida ed efficiente, riducendo gli sprechi alimentari, incrementando i profitti e creando occupazione.

Altrove, giovani imprenditori come Isaac Sesi – che è intervenuto all’evento – combattono anch’essi le perdite alimentari facendo leva sull’innovazione. In collaborazione con il “Feed the Future Innovation Lab for the Reduction of Post-Harvest Loss” della Kansas State University, Sesi sta offrendo agli agricoltori del Ghana, il suo paese natale, un misuratore dell’umidità economico chiamato GrainMate in grado di misurare il tenore di umidità del mais e di altri tipi di grani, permettendo in tal modo agli agricoltori di stabilire se i grani sono sufficientemente asciutti ed eliminando alla radice la principale causa della perdita di grano dopo il raccolto, vale a dire l’essiccazione incompleta prima dell’immagazzinamento, che a sua volta dà luogo allo sviluppo di funghi, contaminazioni e infestazioni da parte di insetti.

Perdite e sprechi alimentari: fatti e cifre

- In termini di emissioni di gas a effetto serra, le perdite alimentari generano ogni anno circa 1,5 giga-tonnellate equivalenti di CO₂.
- All’inizio del 2021 l’UNEP pubblicherà, nel suo rapporto sull’Indice dello spreco alimentare, le nuove stime degli sprechi alimentari per paese a livello di vendita al dettaglio e consumo (servizi di ristorazione e nuclei familiari); in occasione della Giornata mondiale dell’alimentazione, in programma il 16 ottobre 2020, metterà invece a disposizione una nuova metodologia per la misurazione degli sprechi alimentari a livello nazionale.
- [Studi commissionati dalla FAO](#) prima dello scoppio della pandemia hanno calcolato che le perdite di frutta e ortaggi in azienda nell’Africa subsahariana avevano raggiunto il 50 per cento, la percentuale più alta al mondo. Per cereali e leguminose le perdite in azienda potevano invece raggiungere il 18 per cento, il dato più alto al mondo insieme a quello registrato in altre regioni dell’Asia.

- Vi sono buone probabilità che una riduzione delle perdite alimentari nei primi stadi della catena di approvvigionamento (in azienda) nei paesi con elevati livelli di insicurezza alimentare si traduca nel miglior risultato positivo per una maggiore sicurezza alimentare.

- Molti paesi gestiscono la crescente domanda di generi alimentari incrementando la produzione agricola anziché riducendo le perdite e gli sprechi alimentari, esacerbando in tal modo le pressioni sull'ambiente e su un patrimonio di risorse naturali sempre più esiguo.

Ulteriori informazioni sull'evento

La Giornata internazionale si è celebrata nel corso della 75a sessione dell'Assemblea generale delle Nazioni Unite, con lo slogan [Stop alle perdite e agli sprechi alimentari. Per le persone. Per il pianeta.](#)

L'evento è stato organizzato dalla FAO e dal Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente, vale a dire le due agenzie che sono all'avanguardia nell'impegno globale per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, assieme ad Andorra, Argentina e San Marino, che hanno giocato un ruolo determinante nell'istituzione della giornata internazionale, grazie a una risoluzione dell'Assemblea generale delle Nazioni Unite adottata all'unanimità lo scorso anno.

Tra i relatori di maggior rilievo vi sono stati: Luis Bastera, Ministro dell'Agricoltura, dell'Allevamento e della Pesca dell'Argentina; Maria Ubach Font, Ministro degli Affari esteri di Andorra; Luca Beccari, Ministro degli Affari esteri, della Cooperazione economica internazionale e delle Telecomunicazioni di San Marino; Bekir Pakdemirli, Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste della Turchia; Stella Kyriakides, Commissario europeo per la salute e la sicurezza alimentare; Gilbert F. Hounbo, Presidente, Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo; David Beasley,

Direttore esecutivo, Programma alimentare mondiale; Martien van Nieuwkoop, Direttore globale per l'agricoltura e l'alimentazione, Banca mondiale; e lo chef José Andrés.

Agli interventi iniziali sono seguite due tavole rotonde, rispettivamente sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari e la sostenibilità, e sul tema dell'innovazione.

Un elenco dei relatori e dei partecipanti alle tavole rotonde è disponibile [qui](#). Il video della cerimonia è consultabile [qui](#).

Fonte: FAO

Impatto dell'epidemia COVID-19 sulla mortalità totale della popolazione residente primo trimestre 2020



È online il rapporto “[Impatto dell'epidemia COVID-19 sulla mortalità totale della popolazione residente primo trimestre 2020](#)” realizzato da ISS e ISTAT per fornire una lettura integrata dei dati epidemiologici di diffusione dell'epidemia di COVID-19 e dei

dati di mortalità totale acquisiti e validati da ISTAT.

Si tratta della prima volta che l'Istat diffonde questa informazione riferita a un numero così consistente di comuni.

L'ampia base dati, relativa all'86% della popolazione residente in Italia, consente di valutare gli effetti dell'impatto della diffusione di Covid-19 sulla mortalità totale per genere ed età nel periodo iniziale e di più rapida diffusione del contagio: marzo 2020.

Fonte: ISS

Contributi per capire la Pandemia da Sars-Cov-2



Con l'auspicio che possano favorirne l'estinzione nel nostro paese, raccogliamo in [apposita sezione](#) una serie di contributi e documenti sulla Pandemia da Sars-Cov-2.

Invitiamo i colleghi a inviarci riflessioni sulla sua genesi, sulla gestione, sulle misure di polizia sanitaria, sui risvolti zootecnici, sulle questioni della sicurezza alimentare e sulla gestione degli animali da compagnia a argomenti@sivemp.it con oggetto RICHIESTA PUBBLICAZIONE COVID-19.

Si ringraziano gli autori per i loro contributi di cui sono responsabili e titolari della proprietà intellettuale.

ISS: i bollettini della sorveglianza integrata COVID-19 in Italia e l'analisi sui pazienti deceduti



L'Istituto Superiore di Sanità ha pubblicato il documento "[Epidemia COVID-19. Aggiornamento nazionale 6 aprile 2020](#)", con l'appendice al [bollettino con il dettaglio regionale](#) e l'infografica sulle [caratteristiche dei pazienti deceduti positivi a COVID-19 in](#)

[Italia](#).

E inoltre disponibile l'[Indagine sul contagio da COVID-19 nelle RSA: on line il secondo rapporto](#)

Archeologia delle zoonosi, la storia insegna



Le patologie legate al mondo animale hanno un'origine lontana: salmonellosi e parassitosi gastroenteriche, ad esempio, originano nel Neolitico ma sono presenti ancora oggi.

Già tra il 2000 e il 1500 a.C. si osserva una crescente attenzione alle problematiche veterinarie, come attestano le evidenze provenienti da Egitto e dall'Asia Occidentale.

Per sottolineare l'importanza dei controlli igienico-sanitari negli allevamenti e l'importanza della figura del medico veterinario in questo particolare ambito, oggi come allora, proponiamo la lettura dell'articolo [Dall'animale all'uomo: archeologia delle zoonosi](#)

Giovanni Di Guardo: Quello che so sul Coronavirus cinese

Proponiamo la lettura della lettera del Prof. Giovanni Di Guardo, docente della Facoltà di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, [pubblicata sulla rubrica "italians"](#) del Corriere della Sera il 27 gennaio 2020

Caro BSev, sono professore di patologia generale e fisiopatologia veterinaria all'Università di Teramo e, poiché nutro uno sconfinato interesse nei confronti delle malattie infettive, soprattutto nei riguardi di quelle causate da agenti "zoonosici" – cioè in grado di effettuare il "salto di

specie da animale a uomo" -, mi fa piacere e ritengo opportuno condividere insieme a voi alcune riflessioni sul coronavirus recentemente identificato in Cina, che sta generando preoccupazione e allarme non soltanto in quel Paese, ma un pò ovunque. Qual'è l'origine di questo nuovo patogeno, imparentato col virus della SARS e provvisoriamente denominato "2019-nCoV"? Un recentissimo lavoro avrebbe ascrivito la fonte primaria dell'infezione umana ai serpenti (abituamente consumati in Cina a scopo alimentare), nel cui organismo un coronavirus proveniente dai pipistrelli si sarebbe "ricombinato" con quello già presente negli stessi, dando in tal modo origine al "2019-nCoV"; altri autorevoli studiosi avrebbero tuttavia espresso dubbi in merito alla sopra citata "dinamica" di trasferimento del coronavirus in questione dagli animali all'uomo. Infatti, sebbene i due temibili predecessori del "2019-nCoV", rappresentati dai coronavirus della SARS e della MERS, avrebbero compiuto il famigerato "salto di specie" passando rispettivamente all'uomo dai pipistrelli e dai dromedari, i rettili non rientrerebbero, a differenza di mammiferi e volatili, fra gli ospiti suscettibili ai coronavirus. In un Paese come la Cina, che ha peraltro adottato una serie di misure "draconiane" per il contenimento del nuovo coronavirus, l'eccessiva densità demografica umana e animale, l'elevata promiscuità uomini-animali e certe abitudini alimentari rappresenterebbero poi condizioni "ideali" per l'insorgenza e la diffusione di epidemie quali SARS, influenza aviaria e quella emergente da "2019-nCoV", agendo come fattori letteralmente capaci di "metter le ali" a tali virus.

Relazione 2019 del Centro di referenza nazionale per gli Interventi Assistiti con gli Animali



È disponibile la relazione annuale 2019, elaborata dal [Centro di referenza nazionale per gli Interventi Assistiti con gli Animali \(CRN IAA\)](#) istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, che traccia la panoramica della situazione

nazionale descrivendo quanto messo in atto da parte delle istituzioni, come previsto dall'art. 8 dell'Accordo 60/CSR del 25 marzo 2015 sul documento recante "Linee guida nazionali per gli Interventi Assistiti con gli Animali (I.A.A.)"

La Relazione, sulla base dei dati trasmessi dalle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, fornisce inoltre aggiornamenti sugli elenchi di professionisti/operatori e delle strutture in possesso di nulla osta.

"Il recepimento e l'applicazione dell'Accordo a livello nazionale si sono dimostrati complessi e non uniformi sul territorio, ma già a partire dal 2019, l'impegno profuso da parte delle autorità Regionali e Provinciali permette al CRN IAA di disporre di una prima estrazione di dati sulla realtà nazionale" si legge nelle conclusioni. "Dall'analisi effettuata è possibile confermare l'interesse rivestito dagli IAA sul territorio nazionale, che si concretizza nella crescente quantità di corsi di formazione erogati, di iniziative di carattere divulgativo e nella realizzazione di

un crescente numero di progetti. Il dialogo ed i progetti avviati con interlocutori quali FNOVI, FISE, ENCI, Forze Armate, mira, attraverso il riconoscimento delle competenze già acquisite, ad integrare i percorsi formativi già erogati, preservandone le peculiarità ed, allo stesso tempo, garantendo una più ampia fruibilità delle qualifiche agli operatori formati. A partire dal 2020 sarà necessario consolidare e perfezionare quanto fin qui realizzato, monitorando la qualità e la tipologia dei percorsi erogati, migliorando le modalità di comunicazione e rilevazione dei dati, integrando nuovi stakeholder nei processi attivati, al fine di correggere le anomalie riscontrate e proseguire in un percorso di ottimizzazione di tutte le procedure fin qui attivate”.

[Scarica la relazione](#)

L'annosa diatriba tra latte fresco e microfiltrato



Di recente, il mondo produttivo, dovendo adattarsi all'emergenza pandemica che ha comportato la chiusura del canale HoReCa, è tornato a sottolineare come grande sia lo spreco di latte con scadenza a sei giorni,. Anche i consumatori, fortemente limitati nella possibilità

di spostamenti hanno privilegiato l'acquisto delle confezioni di latte microfiltrato che, a parità di qualità, ha consentito acquisti più razionali grazie alla durata più lunga.

Torniamo dunque sull'argomento, con un [contributo di Vitantonio Perrone](#), Vice Presidente SIMeVeP per "La Settimana Veterinaria", prendendo in esame la normativa nazionale e quella unionale.