

Novel food: scenari e nuove prospettive alla luce del Reg. (UE) 2283/2015



E' pubblicato sul n° [1/2019 di Argomenti](#) l'articolo "Novel food: scenari e nuove prospettive alla luce del Reg. (UE) 2283/2015" di Massimo Meazza.

Il primo gennaio 2018 è entrato in applicazione il Regolamento (UE) n. 2283/2015 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti (compreso il consumo di insetti), che modifica il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il Regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione. L'aspetto innovativo è che il nuovo Regolamento introduce il consumo degli insetti per uso umano (food) ed estende l'utilizzo degli insetti come fonte proteica nell'alimentazione animale (feed). La Commissione europea ha rivisto la legislazione sui nuovi prodotti alimentari in quanto il Regolamento 285/97 risale a quasi 20 anni fa e da allora gli sviluppi tecnologici e i pareri scientifici hanno

subito una notevole evoluzione. Pertanto al fine di ridurre la durata (3 anni e mezzo in media) della procedura di autorizzazione, si è reso necessario aggiornare le norme della UE.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

Spreco alimentare, in Italia inversione di tendenza

☒ Spreco alimentare, l'inversione di tendenza sembra confermata: sei italiani su 10 dichiarano di gettare il cibo ancora commestibile solo una volta al mese (17%), o addirittura più raramente (43%).

Il 16% butta alimenti buoni una volta alla settimana e il 15% ogni due settimane. Ma quasi tutti – il 92% – si sentono tristi e in colpa quando si ritrovano a gettare il cibo. Solo il 7%, meno di un italiano su 10, si dichiara indifferente davanti allo spreco alimentare che ha procurato. E complessivamente 4 italiani su 10 (il 39%) dichiarano di sprecare meno di due anni fa.

Sono alcune anticipazioni dai dati del Rapporto 2018 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/ wg, monitorati per la 9^a edizione della campagna Spreco Zero presentata a Roma all'Anci dall'ideatore Andrea Segrè, con il presidente Anci Antonio Decaro e con Luca Falasconi, coordinatore del progetto 60 Sei Zero che affiancherà fino al 2019 la campagna, con la partecipazione speciale di Giobbe Covatta, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 nella categoria Testimonial.

infettiva in suinicoltura: epidemiologia interspecifica, controllo e prevenzione



E' pubblicato sul n° [1/2019 di Argomenti](#) l'articolo "Zoonosi occupazionali in suinicoltura. Rischio su base infettiva: epidemiologia interspecifica, controllo e prevenzione" di Federica Guadagno e Vittorio Sala

Il rischio biologico occupazionale di origine zoonosica nell'ambito zootecnico non gode ancora dell'attenzione che meriterebbe, nonostante la percezione di tale rischio sia indubbiamente aumentata con l'intensivizzazione delle produzioni zootecniche che, richiedendo un numero crescente di addetti, hanno adeguato le forme di tutela socio-sanitaria a quelle degli ambiti industriali; inoltre, la responsabilità veterinaria nella salubrità degli alimenti di OA e la presenza più incisiva della medicina del lavoro hanno decisamente migliorato la situazione sanitaria generale.

Efsa pubblica il primo di due pareri sui PFAS negli alimenti

✘ L'EFSA ha proposto di riesaminare i livelli di assunzione tollerabile per due contaminanti chimici a cui l'uomo è esposto tramite la catena alimentare in ragione dell'inquinamento ambientale. Si tratta della prima di due valutazioni di sostanze note collettivamente come sostanze perfluoroalchiliche (PFAS). Le conclusioni sono dunque provvisorie e verranno riviste durante il completamento della seconda parte.

Il primo parere scientifico riguarda i principali PFAS, noti come perfluorottano sulfonato (PFOS) e acido perfluorooctanoico (PFOA), due sostanze chimiche artificiali ampiamente utilizzate in ambito industriale e nei beni di consumo a partire dalla metà del XX secolo che persistono nell'ambiente a causa del loro lento degrado. Possono inoltre accumularsi nell'organismo umano, il che comporta che possono passare molti anni prima di poterli eliminare.

Lavori in corso e prossimi passi

La Commissione europea ha chiesto all'EFSA di valutare nuovamente i rischi che tali sostanze comportano per la salute umana, avvalendosi di nuovi dati emersi dopo la sua iniziale valutazione del 2008.

Il lavoro del gruppo CONTAM sulla seconda valutazione dei

rimanenti PFAS è in corso e si concentrerà sui possibili rischi per la salute umana dai PFAS diversi da PFOS e PFOA. L'EFSA indirà inoltre una pubblica consultazione sulla bozza di parere. Inoltre, poiché queste sostanze sono spesso presenti come miscele nella catena alimentare, lo sviluppo da parte dell'Autorità di quadri metodologici per valutare l'esposizione congiunta a più sostanze chimiche, il cui completamento è previsto per la primavera del 2019, confluirà in tale lavoro.

La produzione, l'immissione sul mercato e l'uso dei PFOS sono disciplinati dalla legislazione UE sugli inquinanti organici persistenti (Regolamento (CE) 850/2004). Il 4 luglio 2020 entreranno in vigore restrizioni alla fabbricazione e all'immissione sul mercato dei PFOA, dopo le valutazioni scientifiche effettuate dall'Agenzia europea per le sostanze chimiche (ECHA).

Dibattito sulle divergenze scientifiche

L'EFSA ha incontrato esperti dell'ECHA e degli Stati membri che hanno recentemente esaminato la sicurezza di tali sostanze, per discutere delle principali differenze rispetto a precedenti valutazioni dei PFOS/PFOA. Tra queste l'approccio scientifico del gruppo di esperti EFSA, nuove importanti fonti di dati e le incertezze scientifiche residue. Una relazione della riunione è disponibile in basso.

- [Scientific opinion: Risk to human health related to the presence of perfluorooctane sulfonic acid and perfluorooctanoic acid in food](#)

- [Minutes of the expert meeting on perfluorooctane sulfonic acid and perfluorooctanoic acid in food assessment](#)

Fonte: EFSA

Url (EFSA): Il 30 per cento del cibo in Europa finisce nella spazzatura

✘ In Europa sprechiamo il 30 per cento del cibo a nostra disposizione, a partire dal residuo in campo, passando dalla produzione e distribuzione, fino a giungere al consumo domestico di generi alimentari. Lo ha affermato Bernhard Url, direttore esecutivo dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), [in un'intervista rilasciata a El País](#), alquanto preoccupato.

“Eticamente scandaloso”, afferma l'austriaco, ed annovera l'obiettivo di riduzione di tale spreco affiancandolo ad altri due 'buoni propositi' per il prossimo futuro. Presto, d'altronde, “dovremo essere in grado di nutrire 10 miliardi di persone” e in tal senso è necessario aiutare i paesi in via di sviluppo: gran parte della produzione agricola di queste aree si perde per la mancanza di infrastrutture adeguate. Il terzo obiettivo cruciale, per Url, consiste nel cambiare le nostre abitudini alimentari. Come? “Mangiando meno proteine animali, la cui produzione comporta il consumo di troppa energia, terra e acqua”. Stando al direttore generale, in altre parole, dovremmo mangiare meno carne e più vegetali.

Su eunews.it la sintesi in italiano dell'intervista

Focolaio epidemico plurinazionale di *Salmonella* Poona legato al consumo di un alimento per lattanti



Un focolaio epidemico plurinazionale di *Salmonella* Poona che ha colpito alcuni bambini piccoli in Francia, Belgio e Lussemburgo sembra avere, in base alle valutazioni effettuate, una comune fonte alimentare.

Funzionari sanitari di Francia, Belgio e Lussemburgo hanno segnalato casi di *Salmonella* Poona in alcuni bambini piccoli. I casi sono tutti geneticamente legati al medesimo focolaio. Complessivamente sono stati riferiti nell'UE 32 casi confermati: 30 in Francia, 1 in Belgio, 1 in Lussemburgo. Tutti i pazienti hanno manifestato i sintomi tra l'agosto del 2018 e il febbraio del 2019.

Una valutazione dell'EFSA e del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) indica che la fonte comune del focolaio è costituita da tre alimenti per lattanti a base di riso prodotti da una fabbrica in Spagna tra l'agosto e l'ottobre del 2018 e commercializzati da una società francese.

Tutti i soggetti interessati per i quali sono disponibili informazioni hanno consumato tali prodotti (30 su 32).

I prodotti sono stati venduti anche in altri Paesi (dell'UE, dell'EFTA e altro) tramite vendite online e grossisti. La

società francese ha venduto i prodotti anche in quattro Paesi extraeuropei.

Finora tutti i test eseguiti presso lo stabilimento spagnolo e su campioni dei lotti coinvolti sono risultati negativi per *Salmonella Poona*. Ciò potrebbe essere dovuto al fatto che *Salmonella* è in genere difficile da rilevare nei prodotti secchi e richiede metodiche di campionamento e di laboratorio caratterizzate da un alto grado di sensibilità.

Nei Paesi in cui i prodotti sono stati distribuiti sono stati emanati avvisi per il pubblico ed effettuati richiami del prodotto, il che dovrebbe, secondo gli esperti dell'EFSA e dell'ECDC, ridurre il rischio di nuove infezioni.

•Rapporto: [Multi-country outbreak of Salmonella Poona infections linked to consumption of infant formula](#)

Fonte: EFSA

Fao: fame del mondo in aumento

☒ Nuove prove continuano a segnalare che il numero delle persone che soffrono la fame nel mondo è in crescita, raggiungendo nel 2017, 821 milioni, vale a dire una persona su nove, secondo lo [Stato della Sicurezza Alimentare e della Nutrizione nel mondo 2018](#) pubblicato l'11 settembre. Sono stati compiuti progressi limitati nell'affrontare le molteplici forme di malnutrizione, che vanno dai ritardi della crescita dei bambini all'obesità degli adulti, mettendo a rischio la salute di centinaia di milioni di persone.

La fame è cresciuta negli ultimi tre anni, tornando ai livelli di un decennio fa. Questa inversione in atto manda il chiaro avvertimento che occorre fare di più e con urgenza se si vuole raggiungere l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile di Fame Zero entro il 2030.

La situazione sta peggiorando in Sud America e nella maggior parte delle regioni dell'Africa, mentre la tendenza in calo della sotto nutrizione che ha caratterizzato l'Asia sembra aver rallentato in modo significativo.

Il rapporto annuale delle Nazioni Unite ha rilevato che la variabilità del clima che influenza l'andamento delle piogge e le stagioni agricole, oltre ad estremi climatici come siccità e alluvioni, sono tra i fattori chiave dietro l'aumento della fame, insieme ai conflitti e alle crisi economiche.

"I segnali allarmanti di aumento dell'insicurezza alimentare e gli alti livelli di diverse forme di malnutrizione sono un chiaro avvertimento che c'è ancora molto lavoro da fare per essere sicuri di "non lasciare nessuno indietro" sulla strada verso il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile in materia di sicurezza alimentare e miglioramento dell'alimentazione", avvertono nella prefazione congiunta al rapporto i responsabili dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), del Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (IFAD), del Fondo per l'Infanzia delle Nazioni Unite (UNICEF), del Programma Alimentare Mondiale (WFP) e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

"Se vogliamo raggiungere un mondo senza fame e malnutrizione in tutte le sue forme entro il 2030, è imperativo accelerare e aumentare gli interventi per rafforzare la capacità di recupero e adattamento dei sistemi alimentari e dei mezzi di sussistenza delle popolazioni in risposta alla variabilità climatica e agli eventi meteorologici estremi" hanno affermato i responsabili delle cinque organizzazioni delle Nazioni Unite

autrici del rapporto.

L'impatto della variabilità climatica e degli eventi meteorologici estremi sulla fame

I cambiamenti climatici stanno già minando la produzione di importanti colture come grano, riso e mais nelle regioni tropicali e temperate e, senza costruire resilienza climatica, si prevede che la situazione peggiorerà con l'aumentare delle temperature.

Le analisi del rapporto mostrano che la prevalenza e il numero di persone sottotrite tendono ad essere più alti nei paesi altamente esposti agli eventi climatici estremi. La sottotrizione è ancora più alta quando l'esposizione ad eventi climatici estremi si unisce ad un'alta percentuale della popolazione che dipende da sistemi agricoli altamente sensibili alle precipitazioni e alla variabilità delle temperature.

Le anomalie della temperatura sulle aree di coltivazione agricola hanno continuato a essere superiori alla media nel periodo 2011-2016, portando a periodi più frequenti di caldo estremo negli ultimi cinque anni. Anche la natura delle stagioni delle piogge sta cambiando, inizio tardivo o precoce delle stagioni piovose e ineguale distribuzione delle precipitazioni in una stagione.

Il danno alla produzione agricola contribuisce a ridurre la disponibilità di cibo, con effetti a catena che causano aumenti dei prezzi alimentari e perdite di reddito che riducono l'accesso delle persone al cibo.

Progressi lenti per porre fine a tutte le forme di malnutrizione

Il rapporto afferma che sono stati compiuti scarsi progressi nella riduzione dei problemi della crescita infantile, con circa 151 milioni di bambini sotto i cinque anni di età troppo

bassi a causa della malnutrizione nel 2017, rispetto ai 165 milioni del 2012. Globalmente, l'Africa e l'Asia rappresentano rispettivamente il 39% e il 55% di tutti i bambini con ritardi nella crescita.

La prevalenza di deperimento infantile rimane estremamente elevata in Asia, dove quasi un bambino su dieci sotto i cinque anni ha un peso basso per la sua altezza, rispetto a solo uno su 100 in America Latina e nei Caraibi.

Il rapporto descrive come "vergognoso" il fatto che una donna su tre in età riproduttiva a livello mondiale sia affetta da anemia, che ha conseguenze significative sulla salute e sullo sviluppo sia per le donne che per i loro bambini. Nessuna regione ha mostrato un calo nell'anemia tra le donne in età riproduttiva, e la prevalenza in Africa e Asia è quasi tre volte superiore a quella ad esempio del Nord America.

I tassi di solo allattamento materno in Africa e in Asia sono 1,5 volte più alti di quelli del Nord America, dove solo il 26% dei bambini sotto i sei mesi riceve esclusivamente il latte materno.

L'altro lato della fame: l'obesità in aumento

L'obesità negli adulti sta peggiorando e più di uno su otto adulti al mondo è obeso. Il problema è più significativo in Nord America, ma anche l'Africa e l'Asia stanno vivendo una tendenza al rialzo.

La denutrizione e l'obesità coesistono in molti paesi e possono anche essere visti fianco a fianco nella stessa famiglia. Uno scarso accesso al cibo nutriente a causa del suo costo più elevato, lo stress di vivere con insicurezza alimentare e gli adattamenti fisiologici alla privazione del cibo aiutano a spiegare perché le famiglie con insicurezza alimentare possono avere un maggiore rischio di sovrappeso e obesità.

Un appello ad intervenire

Il rapporto richiede l'attuazione e l'aumento degli interventi volti a garantire l'accesso a cibi nutrienti e la rottura del ciclo intergenerazionale della malnutrizione. Le politiche devono prestare particolare attenzione ai gruppi che sono più vulnerabili alle conseguenze dannose dello scarso accesso al cibo: neonati, bambini sotto i cinque anni, bambini in età scolare, ragazze adolescenti e donne.

Allo stesso tempo, occorre un cambiamento sostenibile verso un'agricoltura e sistemi alimentari sensibili alla nutrizione che possano fornire cibo sicuro e di alta qualità per tutti.

Il rapporto chiede anche maggiori sforzi per costruire una capacità di risposta al cambiamento climatico attraverso politiche che ne promuovano l'adattamento e la mitigazione e la riduzione del rischio di catastrofi.

Fonte: Fao

**Veterinari di Sanità
Pubblica, ne parla Uno
Mattina**



“Stamattina vorrei parlarvi di una categoria professionale che crediamo di conoscere, ma di cui sappiamo davvero poco”.

Inizia così l'editoriale di Franco Di Mare “Veterinaria, questa sconosciuta” andato in onda durante la trasmissione Uno mattina di oggi, dedicato alla professione dei Veterinari di Sanità Pubblica e alla loro funzione sociale.

I veterinari sono soprattutto quelli impegnati ogni giorno nelle azioni di profilassi, di tutela, di controllo e di verifica della salute complessiva di animali e uomini del nostro paese. La verifica della qualità e della sicurezza del cibo che ogni giorno portiamo a tavola è demandata ai controlli effettuati periodicamente da migliaia di donne e uomini che lavorano negli enti preposti al controllo delle leggi che tutelano la salute pubblica del nostro paese

dice giustamente Di Mare che, a proposito dell'antibiotico resistenza e fake news, cita anche [quanto recentemente affermato dalla SIMeVeP al festival del giornalismo alimentare a cui a partecipato il Presidente, Antonio Sorice.](#)

A Di Mare i ringraziamenti della SIMeVeP, per la considerazione, l'attenzione e l'accuratezza con cui ha saputo raccontare una professione tanto sconosciuta, quanto spesso bistrattata.

[Guarda il video](#) (a partire dal minuto 0.32.00)

Malattie zoonotiche: rallentano i progressi

✘ L'anno scorso nell'UE ci sono state solo minori fluttuazioni nelle segnalazioni di casi di malattie zoonotiche rispetto al 2016. Negli ultimi cinque anni il numero di casi di salmonellosi e campilobatteriosi è infatti rimasto stabile, la listeriosi invece continua ad aumentare.

Dopo diversi anni di calo, il numero di casi di salmonellosi nell'UE si è stabilizzato. Nel 2017 il loro numero è sceso leggermente da 94 425 a 91 662 casi, ma negli ultimi anni la tendenza al ribasso iniziata nel 2008 si è arrestata. Sono queste le principali conclusioni della annuale relazione sulle tendenze e le fonti di zoonosi pubblicata dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC).

“Dopo anni di significativi progressi nel ridurre l'onere delle malattie veicolate da alimenti nell'UE, in particolare Salmonella, la situazione è ora in fase di stallo. Occorrono rinnovati sforzi per continuare a far abbassare le cifre” ha commentato il direttore scientifico dell'EFSA Marta Hugas.

S. Enteritidis è il tipo più comunemente riferito di Salmonella nell'uomo, quello che causa una su sette epidemie di origine alimentare. Nel periodo 2013-2017 l'andamento dei casi confermati di *S. enteritidis* nell'uomo è stato stabile e nelle galline ovaiole sembrava rispecchiare analoga tendenza.

I 5 079 focolai veicolati da alimenti e acque segnalati nel 2017 rappresentano un calo del 6,8% rispetto al 2016. I batteri di Salmonella sono stati la causa più comune di

epidemie di origine alimentare, in particolare nei prodotti a base di carne e uova, causando il maggior numero di focolai epidemici.

“Il crollo del numero di focolai è da vedere positivamente, anche se abbiamo assistito a una media di 100 focolai infettivo da cibi e acque a settimana nel 2017, alcuni dei quali hanno interessato vari Paesi”, ha dichiarato Mike Catchpole, direttore scientifico ECDC. *“Queste infezioni sono nell’UE un’importante causa di malattia per l’uomo. La tendenza all’aumento della listeriosi, che continua a causare decessi tra i gruppi vulnerabili, va invertita”.*

Campylobacter e Listeria

I casi di campilobatteriosi sono diminuiti leggermente nel 2017 rispetto al 2016 (246 158 rispetto a 246 917), ma si tratta pur sempre della malattia zoonotica più comunemente segnalata nell’UE. La più alta percentuale di presenza è stata rilevata nella carne di pollo (37,4%) e nella carne di tacchino (31,5%).

Nel 2017 i casi di listeriosi sono lievemente diminuiti: sono state segnalate 2 480 infezioni contro le 2 509 del 2016. Tuttavia negli ultimi cinque anni la tendenza è stata al rialzo. La fascia di popolazione più colpita dalla malattia nel 2017 è stata quella degli anziani, in particolare i soggetti di oltre 84 anni. In questa fascia di età il tasso di mortalità per listeriosi era del 24%; globalmente nell’UE l’infezione è stata fatale per uno ogni 10 pazienti. I più alti livelli di *L. monocytogenes* sono stati rilevati in pesce e prodotti della pesca (6%), seguiti da insalate pronte (4,2%).

La relazione riassume ulteriormente le tendenze e le fonti di tubercolosi dovute a *Mycobacterium bovis*, *Brucella*, *STEC*, *Yersinia*, *Trichinella*, *echinococcus*, *Toxoplasma* congenito, rabbia, *Coxiella burnetii* (Febbre Q), virus del Nilo

occidentale e tularemia.

La relazione si basa sui dati del 2017 raccolti da tutti i 28 Stati membri dell'Unione europea. Nove altri Paesi del continente europeo hanno riferito dati su alcuni degli agenti zoonotici: Norvegia, Islanda, Svizzera e Liechtenstein, Albania, Bosnia-Erzegovina, Serbia, Montenegro e FYROM.

• [The European Union summary report on trends and](#)

Fonte: EFSA

Residui di farmaci veterinari ancora bassi nel 2016

✘ I dati di monitoraggio raccolti nel 2016 per una serie di farmaci veterinari, per sostanze non autorizzate e per contaminanti trovati in animali e alimenti di origine animale indicano alti tassi di rispetto dei limiti di residui fissati dall'UE.

La percentuale di non osservanza nei campioni mirati (cioè quelli prelevati per rilevare un sospetto uso illecito o verificare il mancato rispetto dei livelli massimi) è stata dello 0,31%, che rientra nell'intervallo compreso tra lo 0,25% e lo 0,37% riferito nel corso degli otto anni precedenti.

Il tasso di non conformità per contaminanti chimici come i metalli si è rivelato superiore a quello di altri gruppi di sostanze. I tassi di non conformità per i lattoni dell'acido resorcilico (composti attivi sul sistema ormonale che possono essere artificiali o prodotti da funghi), le micotossine (tossine fungine) e gli agenti anti-tiroidei sono tutti

diminuiti nel 2016.

Inoltre nel 2016, rispetto agli anni precedenti, sono state segnalate la massima frequenza e la minima frequenza di campioni non conformi, rispettivamente, per farmaci anti-infiammatori non steroidei e per antibatterici.

Il monitoraggio di queste sostanze da parte dell'UE aiuta a proteggere i consumatori e gli animali, garantendo un alto grado di conformità ai dettami dei regolamenti UE. In totale nel 2016 sono stati riferiti dati tratti da 710 000 campioni provenienti da 27 dei 28 Stati membri dell'UE.

- [Report for 2016 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal product](#)

Fonte: EFSA