

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.

«Ma i dati reali sullo spreco, misurati attraverso il progetto Reduce e I Diari delle famiglie italiane, parlano ancora di 3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura – spiega il docente e agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna – In termini di costi, rapportato alle famiglie italiane questo si traduce in 8,5 miliardi € gettati ogni anno, lo 0,6% del Pil. Lo spreco si batte prevenendolo, e solo una capillare campagna di educazione alimentare può favorire la svolta culturale».

Con la campagna Spreco Zero 2018/2019, che si concluderà il 5 febbraio 2019 a Roma in occasione della 6^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, riparte anche il Premio Vivere a Spreco Zero, promosso insieme al Ministero dell'Ambiente attraverso il progetto 60 Sei Zero, e in collaborazione con Anci, l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani, e il network di buone pratiche Sprecozero.net. Un circuito di sensibilizzazione rivolto a enti pubblici, aziende, scuole e cittadini, sostenuto da Camst, Conapi Mielizia, Alce Nero, Istituto Italiano Imballaggio e Giò Style, e dalla media partnership di Radio2 Rai.

Maggiori informazioni sul sito www.sprecozero.it

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 perfluorottanoico (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 sottanutrite tendono ad essere più alti nei paesi altamente esposti agli eventi climatici estremi. La sotto-nutrizione 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

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

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](#)

Focolaio Ue di *Listeria monocytogenes* legato al consumo di salmone

✖ I prodotti del salmone pronti al consumo, come il salmone affumicato a freddo e quello marinato, sono la probabile fonte di un focolaio epidemico di [Listeria monocytogenes](#) che ha interessato Danimarca, Germania e Francia dal 2015 in poi. L'EFSA e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) hanno usato la tecnica del sequenziamento dell'intero genoma per individuare il focolaio plurinazionale.

Fino all'8 ottobre 2018 nei Paesi interessati sono stati segnalati 12 casi, quattro dei quali mortali.

Nell'agosto 2017 la Danimarca riferisce il primo gruppo di casi connessi all'ingestione di salmone affumicato pronto al consumo prodotto in Polonia. Vengono messe in atto misure di controllo e informati altri Stati membri e autorità competenti nell'UE.

Nell'ottobre 2017 la Francia segnala il rilevamento dello stesso ceppo di *Listeria* in partite di salmone marinato provenienti dalla medesima azienda polacca di trasformazione, come accaduto nelle indagini sul focolaio epidemico danese.

In Germania il caso più recente legato al focolaio viene notificato nel maggio 2018.

A causa della mancanza di dati sul sequenziamento dell'intero genoma da campioni ambientali e alimentari prelevati nell'impianto di trasformazione polacco, non è possibile confermare, allo stato attuale, se la contaminazione si sia verificata nell'impianto sospetto. Inoltre, fino a quando dati sui produttori primari norvegesi del salmone utilizzato nei lotti contaminati non saranno trasmessi e valutati, non si potrà escludere la possibilità di contaminazione a livello della produzione primaria.

L'individuazione dello stesso ceppo di *Listeria* in un prodotto del salmone in Francia e un nuovo caso su uomo in Germania suggeriscono che la fonte della contaminazione possa essere ancora attiva e che i prodotti contaminati siano stati distribuiti ad altri Paesi dell'UE oltre alla Danimarca. Donne in gravidanza, anziani e soggetti immunodepressi corrono un rischio maggiore di contrarre la listeriosi.

- [Focolaio epidemico plurinazionale di *Listeria monocytogenes* legato al consumo di prodotti del salmone](#) (in inglese)

Fonte: Efsa

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](#)