

Indagine Istat sui prodotti agroalimentari di qualità, allevamenti in lieve calo

☒ Nel 2017 si rafforza il trend di crescita dei prodotti agroalimentari di qualità nelle sue diverse componenti (produttori, trasformatori, superfici e numero di prodotti riconosciuti); solo gli allevamenti sono in leggero calo. Lo rileva l'Istat nell'indagine sui prodotti alimentari di qualità (DOP, IGP, STG) nell'anno 2017.

Il numero di produttori Dop, Igp e Stg aumenta, rispetto al 2016, dell'1,8%. Cresce considerevolmente il numero dei trasformatori (+7,6%).

Nel confronto con l'anno precedente, gli allevamenti (40.043 strutture) si riducono dell'1,3% mentre la superficie (232.803 ettari) aumenta del 17,9%.

L'Italia si conferma il primo Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg conferiti dall'Unione europea. I prodotti agroalimentari di qualità riconosciuti al 31 dicembre 2017 sono 295 (4 in più sul 2016); tra questi, quelli attivi sono 285 (96,6% del totale).

I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono: Ortofrutticoli e cereali (111 prodotti), Formaggi (53), Oli extravergine di oliva (46) e Preparazioni di carni (41); Carni fresche e Altri settori comprendono, rispettivamente, 6 e 38 specialità.

Emilia-Romagna e Veneto sono le regioni con più Dop e Igp (rispettivamente 45 e 38 prodotti riconosciuti).

Nel 2017 gli operatori certificati sono 85.592, 1.897 in più del 2016 (+2,3%). Tra questi, il 90,6% svolge solo attività di

produzione, il 6,4% solo trasformazione e il 3% entrambe le attività.

Gli operatori sono soprattutto uomini: l'83,8% dei produttori e l'86,2% dei trasformatori.

I produttori (80.189) sono particolarmente numerosi nei settori Formaggi (26.491, 33% del totale), Oli extravergine di oliva (21.959, 27,4%) e Ortofrutticoli e cereali (18.746, 23,4%).

Anche i trasformatori (8.050) sono presenti soprattutto nei settori Oli extravergine (2.206, 27,4% del totale), Ortofrutticoli e cereali (1.674, 20,8%) e Formaggi (1.505, 18,7%).

Carni fresche: riparte la crescita di prodotti certificati

Nel corso del 2017 il settore delle Carni fresche consegue una nuova Igp, i Vitelloni piemontesi della coscia, ancora non attiva al 31 dicembre.

Le Carni fresche comprendono cinque prodotti Dop e Igp attivi: il Vitellone bianco dell'Appennino centrale (allevato in Emilia-Romagna e nelle regioni del Centro, Abruzzo, Molise e Campania), l'Abbacchio romano nel Lazio, l'Agnello di Sardegna e la Cinta Senese in Toscana. Gli animali allevati, bovini, suini e ovini, si utilizzano per la produzione di carne, distribuita come prodotto fresco dopo la lavorazione.

Il settore raggruppa 9.684 operatori, di cui 8.767 produttori/allevatori che gestiscono 8.809 allevamenti, con 17,8mila bovini, 1,0 milioni di ovini e 8mila suini, e 1.011 trasformatori con 2.148 impianti di lavorazione. Rispetto all'anno precedente aumentano i produttori (+122, pari a +1,4%), gli allevamenti (+129, +1,5%), i trasformatori (+73, +7,8%) e gli impianti di trasformazione (+132, +6,5%).

Il 62,6% degli allevamenti si concentra nelle regioni meridionali, il 63,3% dei produttori e il 62,1% dei

trasformatori si trovano nelle aree collinari. Sono solo 94 i produttori che svolgono contemporaneamente anche l'attività di trasformazione.

Preparazioni di carni: aumentano trasformatori e impianti

Le Preparazioni di carni (prosciutti, insaccati, carne di maiale macellata e prodotti a base di carne bovina e suina) comprendono, come nel 2016, 41 specialità (21 Dop e 20 Igp), di cui solo una, l'Igp Mortadella di Prato, non attiva).

La maggior parte dei produttori e dei trasformatori risulta iscritta contemporaneamente a più prodotti Dop e Igp in quanto, per le diverse esigenze di mercato, più parti dello stesso animale allevato e macellato vengono destinate alla trasformazione in differenti prodotti di qualità. Le specialità riconosciute comprendono sia prodotti molto diffusi (Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Parma, ecc.) sia prodotti di nicchia (Lardo di Colonnata, Salame di Varzi, ecc.).

Il settore raggruppa 4.009 operatori, di cui 738 trasformatori con 1.042 impianti di lavorazione e 3.280 produttori/allevatori, che gestiscono 3.852 allevamenti.

Nel 2017 si riduce, nel confronto con il 2016, il calo degli operatori. Al calo delle componenti zootecniche corrisponde un incremento dei trasformatori (+42, +6%) e degli impianti (+15 strutture, +1,5%).

Sono solo nove gli operatori che svolgono contemporaneamente la funzione sia di allevatore sia di trasformatore. La quasi totalità dei produttori e dei relativi allevamenti è coinvolta nella produzione di insaccati e prosciutti, mentre l'86,7% degli allevatori è interessato anche ai prodotti a base di carne suinicola macellata.

Il numero di allevamenti risulta superiore a quello degli allevatori: infatti una quota di produttori (soprattutto in Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte) gestisce

contemporaneamente più allevamenti. Nel Nord si concentrano il 68,2% dei trasformatori e oltre il 90% dei produttori, degli allevamenti, delle scrofe e dei posti ingrasso.

Le regioni con la maggior consistenza produttiva sono Lombardia (1.337 allevatori e 1.575 allevamenti), Piemonte (737 e 845) ed Emilia-Romagna (497 e 629).

La consistenza degli operatori è estremamente contenuta nel Mezzogiorno. Tuttavia va segnalata la presenza di un piccolo nucleo di allevatori e trasformatori che producono e lavorano quattro rinomate specialità (Capocollo, Pancetta, Salame e Soppressata di Calabria) e di alcuni trasformatori siciliani che elaborano il Salame Sant'Angelo.

La nota ISTAT integrale

La PSA minaccia di diffondersi dalla Cina ad altri paesi asiatici

✘ Il rapido insorgere della peste suina africana (PSA) in Cina e la sua individuazione in aree distanti oltre mille chilometri all'interno del paese, potrebbe significare che questo virus mortale può diffondersi in altri paesi asiatici in qualsiasi momento, ha avvertito l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO).

Non esiste un vaccino efficace per proteggere i suini dalla malattia. E, mentre la malattia non rappresenta una minaccia diretta per la salute umana, le epidemie possono essere devastanti per i suini, poiché le forme più virulente sono

letali per il 100 per cento degli animali infetti.

Negli sforzi per controllare la diffusione della malattia, le autorità cinesi hanno finora dovuto abbattere più di 24.000 capi in quattro province. La Cina è uno dei principali paesi produttori di carne suina, con circa la metà della popolazione mondiale di suini, stimata in circa 500 milioni. La sua catena di valore coinvolge un gran numero e una vasta gamma di produttori, dalle piccole aziende familiari agli operatori commerciali su larga scala.

Anche se questa non è la prima volta che la febbre suina africana viene rilevata al di fuori dell'Africa – focolai in Europa e nelle Americhe risalgono agli anni '60 – la sua individuazione ed eterogenea diffusione geografica dei focolai in Cina hanno sollevato timori che la malattia possa attraversare i confini con i paesi limitrofi del sud-est asiatico o della penisola coreana, dove anche il commercio e il consumo di prodotti a base di carne suina è elevato.

Un virus resistente e longevo

Il virus ASF è molto resistente e può sopravvivere per lunghi periodi in climi molto freddi e molto caldi, e persino nei prodotti a base di carne di maiale essiccati o stagionati. Il ceppo rilevato in Cina è simile a quello che ha colpito i maiali nella Russia orientale nel 2017 ma, fino ad ora, e mentre continuano le indagini, il Centro cinese per la salute e l'epidemiologia degli animali non ha trovato prove conclusive sull'origine o i collegamenti di quest'ultima epidemia.

“Il trasporto di prodotti a base di carne di maiale può diffondere rapidamente le malattie e, come in questo caso di peste suina africana, è probabile che la circolazione di tali prodotti, piuttosto che i maiali vivi, abbia causato la diffusione del virus in altre parti della Cina”, ha affermato Juan Lubroth, Capo del servizio veterinario della FAO.

Il Centro di emergenza della FAO per le malattie transfrontaliere degli animali (ECTAD, il suo acronimo inglese) è in stretto contatto con le autorità cinesi per monitorare la situazione e rispondere efficacemente all'epidemia all'interno del paese, nonché con le autorità dei paesi limitrofi, per aumentare il livello di preparazione a rispondere alla minaccia di un'ulteriore diffusione.

“La FAO ha iniziato a collaborare con il Ministero dell'Agricoltura e degli Affari rurali cinese alcuni anni fa e, insieme, abbiamo istituito un piano di emergenza contro la peste suina e sviluppato capacità diagnostiche”, ha dichiarato Wantanee Kalpravidh, Coordinatore regionale del Centro di emergenza della FAO per le malattie transfrontaliere degli animali. “Abbiamo anche sviluppato congiuntamente un Programma di formazione sull'epidemiologia sul campo per veterinari che mira a rafforzare l'indagine epidemiologica, il monitoraggio della situazione della malattia, la valutazione del rischio e la preparazione alle emergenze”.

La risposta immediata a questo focolaio sarà di eliminarlo il più rapidamente possibile, ha aggiunto Kalpravidh. Tuttavia, una restrizione completa nei movimenti di prodotti di origine animale e suina potrebbe compromettere tali sforzi, ha avvertito la FAO, in quanto potrebbe portare a metodi di trasporto illegali.

Sistemi di risposta in atto – azione in corso

“Le epidemie come questa sono importanti promemoria per tutti noi che dobbiamo lavorare insieme in uno sforzo multilaterale e intergovernativo per prevenire e rispondere alle epidemie di malattie animali perché queste non conoscono confini”, ha detto Kundhavi Kadiresan, Vice Direttore Generale della FAO e rappresentante regionale per l'Asia e il Pacifico. “Una buona comunicazione e il coordinamento con il settore privato della regione sono essenziali per rafforzare la cooperazione nella prevenzione e nel controllo dell'ASF”, ha aggiunto.

All'Iss una struttura interdisciplinare sulle nanotecnologie

L'Istituto Superiore di Sanità ha istituito delle "Strutture di missione temporanea" (Smt) ovvero delle strutture interdipartimentali che utilizzano le diverse professionalità presenti in Istituto per la risoluzione di obiettivi di salute a medio termine, attraverso la complementarità, l'integrazione e l'interdisciplinarietà.

Le strutture temporanee si prefiggono di raggiungere gli obiettivi entro un minimo di tre anni, rinnovabile al massimo in altri tre.

Fra i primi quattro progetti avviati, una Smt è dedicata alle Nanotecnologie, coordinata da Flavia Barone, del Dipartimento Ambiente e Salute e composta da 60 ricercatori appartenenti a 6 differenti strutture interne con l'intento di consolidare e incrementare il patrimonio di conoscenze presenti in ISS sulla tematica, sia attraverso il proseguimento delle attività in corso sia attraverso la finalizzazione di nuove proposte progettuali.

Obiettivo l'identificazione dei possibili rischi e benefici per la salute umana e per l'ambiente derivanti dall'utilizzo in differenti ambiti (chimico, farmaceutico, biomedicale) dei nanomateriali, e delle strategie da adottare per la mitigazione di eventuali rischi.

E' prevista la partecipazione a progetti di ricerca nazionali e internazionali; lo sviluppo di strategie innovative per una corretta valutazione del pericolo, per dare a breve termine il supporto richiesto dagli organismi regolatori; la creazione di un network nazionale, coordinato dall'ISS in collaborazione con il Ministero della Salute, con la partecipazione di differenti attori provenienti dagli organismi regolatori, dalla comunità scientifica e dall'industria, per una incisiva presenza in contesti internazionali e per la definizione di un Action Plan nazionale sulla sicurezza dei nanomateriali.

Le nanotecnologie sono state definite dalla Commissione Europea come una delle sei tecnologie abilitanti fondamentali per la società e per l'economia (Key Enabling Technologies, KETs) e sono state inserite dai governi europei tra i temi prioritari per la salute dell'uomo e dell'ambiente (Parma Declaration on Environment and Health, Oms 2010).

Le altre Strutture di missione temporanea sono dedicate alle demenze, alle malattie rare senza diagnosi e all'inquinamento ambientale e salute dei più piccoli.

A cura della segreteria SIMeVeP

149 le specie aliene più dannose presenti in Europa, molte in Italia

☒ Un recente studio sulle specie aliene invasive in Europa identifica ben 149 specie aliene ad elevato impatto ambientale e socioeconomico.

L'elenco dei "peggiori invasori" segnala 54 piante, 49 invertebrati, 40 vertebrati e 6 funghi, tra cui alcune specie molto diffuse nel nostro Paese: dal gambero rosso della Louisiana (*Procambarus clarkii*), all'acaro (*Varroa destructor*) responsabile di danni gravissimi alle api, dal giacinto d'acqua (*Eichhorniacrassipes*) al kudzu (*Pueraria lobata*) che minaccia il paesaggio del Lago Maggiore, fino a diversi tipi di fiore molto diffusi in giardini e balconi come la Lantana camara ai ratti (*Rattus norvegicus*) e ai topi muschiati (*Ondrata zibethicus*).

Nell'elenco, elaborato con un metodo scientifico di misurazione dell'impatto generato dalla specie invasiva e dei costi economici e sociali che ne conseguono, compaiono 64 specie che non apparivano invece in altri elenchi di specie aliene invasive particolarmente dannose (DAISIE – 100, ISSG – 100, EU 2017), tra le quali , ad esempio la *Varroa destructor* (rank 8 sulla lista dello studio), un ectoparassita asiatico delle api responsabile del declino globale dell'impollinatore; l'*Hymenoscaphus pseudoalbidus* (rank 18), il fungo responsabile della morte degli aceri e dei cambiamenti nella composizione forestale con relativa perdita di diversità; il *Carassius auratus* (rank 20), il pesce rosso cinese, che causa il declino degli anfibi autoctoni e l'oomicete *Phytophthora plurivora* (rank 26), responsabile del decadimento di numerose specie arboree tra cui faggio e quercia.

"Gli studi sugli impatti delle specie aliene invasive e le liste di specie a maggiore impatto sono strumenti molto utili per aumentare la consapevolezza dei rischi e degli impatti delle invasioni biologiche nell'opinione pubblica e anche per definire le priorità di azione, ma in molti casi le liste elaborate in passato erano realizzate sulla base di opinioni di esperti e avevano il limite di non essere confrontabili tra loro", ha dichiarato Piero Genovesi, ricercatore Ispra e Project manager del Life ASAP, il progetto per la riduzione del tasso di introduzione di specie aliene invasive e il contenimento degli impatti sul territorio italiano: "Questa nuova lista è basata su un metodo rigoroso di calcolo degli impatti replicabile e valido per tutte le specie e tutti gli ambienti, e che considera non solo gli impatti sulla biodiversità ma anche le conseguenze socio economiche delle

invasioni biologiche”.

La lista pubblicata in questo studio rappresenta un utile contributo sia per accrescere la conoscenza delle più pericolose specie aliene in Europa sia per permettere lo sviluppo di più efficaci politiche di risposta”.

L’indagine sulle “peggiori specie aliene in Europa”, realizzata da un gruppo di studiosi provenienti da diverse università internazionali, è realizzata attraverso una valutazione semi quantitativa tra

taxa e habitat, con una procedura trasparente e riproducibile, fondamentale per garantire l’obiettività della lista risultante. Inoltre, l’ampia base di specie analizzate (486) fornisce una base particolarmente ampia e robusta di indagine

Altra novità importante di questo studio risiede nel valutare non solo gli effetti delle invasioni biologiche sulla biodiversità, come ad esempio una diminuzione delle specie autoctone o le alterazioni degli habitat cui possono seguire modifiche importanti per l’ecosistema, ma anche le conseguenze sulle attività dell’uomo (sulla produzione agricola, la silvicoltura e l’acquacoltura o la pesca), nonché le minacce al benessere umano sul piano sanitario e infrastrutturale.

Va comunque ricordato che l’impatto delle specie aliene può cambiare nel tempo ed è quindi essenziale monitorare attentamente il fenomeno, aggiornando periodicamente la lista.

Per lo studio e la lista completa: [Nentwig, W., Bacher, S., Kumschick, S. et al. Biological](#)

Invasions (2018) 20: 1611.

Fonte: Life Asap

Andriukaitis al festival del giornalismo alimentare

✘ Al [Festival del Giornalismo Alimentare](#) è attesa una delle massime autorità europee nel campo della salute. È il

lituano Vytenis Andriukaitis, membro della Commissione Europea con delega alla salute e sicurezza alimentare.

Il commissario parteciperà a un panel nella mattinata di giovedì 21 febbraio dal titolo "Ci possiamo fidare? La tutela della salute alimentare dei cittadini in Italia e in Europa". Sarà l'occasione per fare il punto sugli strumenti che le istituzioni hanno per favorire la creazione di strumenti legislativi utili a tutelare i consumatori.

"La sicurezza alimentare e la qualità degli alimenti hanno un impatto diretto sulla vita quotidiana degli europei ed è quindi positivo notare il loro impegno crescente in questi ambiti – ha dichiarato Andriukaitis – Nell'era della disinformazione e delle notizie false è essenziale disporre di un giornalismo di elevata qualità che garantisca che le informazioni trasmesse al pubblico siano sempre veritiere e accurate".

Andriukaitis, già ministro della salute della Lituania, nel 2014 è entrato a far parte della Commissione guidata dal lussemburghese Jean Claude Juncker.

Fonte: Festival giornalismo alimentare

Casi di salmonellosi nell'uomo: UE vuole una ulteriore riduzione

✘ Dopo diversi anni di calo del numero di casi di salmonellosi nell'UE, la tendenza si è arrestata. Gli scienziati dell'EFSA affermano che fissare obiettivi più severi per *Salmonella* nelle galline ovaiole a livello di

allevamenti potrebbe contribuire a ridurre il numero di casi della metà.

Attualmente i Paesi dell'UE sono tenuti a ridurre al 2% la proporzione di allevamenti di ovaiole infettati da determinati tipi di *Salmonella*. Gli esperti dell'EFSA stimano che, se questo obiettivo venisse ridotto all'1%, i casi di salmonellosi trasmessi all'uomo tramite le galline ovaiole crollerebbero del 50%.

[Maggiori informazioni](#)

Spreco alimentare: la prima ricerca dell'Osservatorio Nazionale

✘ E' stato presentato il Rapporto finale della prima annualità dell'O-ERSA "Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari", voluto dal Tavolo di coordinamento per la lotta agli sprechi e l'assistenza alimentare che fa capo al Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo (le cui competenze sono state ampliata dalla cd. legge Gadda) e incardinato nel CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.

Il report è frutto del lavoro di ricerca e sviluppo realizzato da Crea-Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione in collaborazione con Ref Ricerche nel corso del 2018 per avviare la costituzione in Italia di un Osservatorio che raccolga, diffonda e dissemini informazioni, statistiche, policy e buone pratiche sulle eccedenze che si formano lungo la filiera

agroalimentare, sui recuperi a fine di consumo umano e sullo spreco alimentare

La ricerca ha evidenziato che nel nostro Paese si sprecano in media 370 grammi di cibo a famiglia, a settimana, meno rispetto ad altri Paesi europei, soprattutto alimenti freschi come frutta e verdura, pane, latte e yogurt.

“Questi primi dati – ha commenta il Ministro Gian Marco Centinaio – dimostrano un’attenzione crescente da parte dei cittadini nei confronti della tematica. Un rispetto per il cibo e per il lavoro che c’è dietro. Avere dei dati attendibili contro gli sprechi è un importante passo in avanti nella lotta a questo fenomeno, anche dal punto di vista sociale. Per questo il nostro impegno prosegue attraverso campagne di comunicazione che sono in programma per sensibilizzare il maggior numero di persone.”

Il reporto contiene anche alcune considerazioni utili per le successive fasi di sviluppo dell’Osservatorio.

[Consulta il documento](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

Il cibo del futuro nascerà grazie agli ecosistemi batterici



Il cibo del futuro? Il segreto sta nei batteri. È la promessa di CIRCLES, un nuovo, imponente progetto di ricerca europeo che punta a rivoluzionare la produzione alimentare migliorandone sicurezza, produttività, qualità e sostenibilità. Come? Sfruttando le enormi potenzialità di attori molto, molto piccoli: le comunità di microrganismi – note come microbiomi – che colonizzano ogni nicchia ecologica sul pianeta, inclusi tutti gli esseri viventi.

Premiato dalla Commissione Europa con un ampio finanziamento – circa 10 milioni di euro – nell’ambito del programma Horizon 2020, CIRCLES è coordinato dall’Università di Bologna. L’Ateneo bolognese – che proprio in questi giorni ospita il kick-off meeting di avvio del progetto – sarà alla guida di un vasto consorzio di 30 partner provenienti da 14 paesi europei. Parteciperanno sia istituti di ricerca leader nel campo della microbiologia, della genetica e delle scienze ambientali che aziende di punta nel settore della produzione alimentare come Aia, Orogel, Eurovix, DSM Nutritional Products e Bolton Alimentari, oltre ad esperti di business planning e di comunicazione.

Uno sforzo collettivo che ha come obiettivo la creazione di Smart Microbiome Food Products: nuovi alimenti a base di ortaggi, carne e pesce nati da sistemi alimentari in cui i microbiomi di animali e piante saranno ottimizzati per realizzare in modo sostenibile prodotti di qualità superiore.

IL SEGRETO NEL MICROBIOMA

La produzione alimentare a livello globale sta mettendo a dura prova la conservazione e la disponibilità di risorse naturali. E i problemi sono destinati a crescere. Si stima che nel 2050 la popolazione mondiale arriverà a contare circa 9,7 miliardi di persone: produrre cibo sufficiente per tutti sarà una delle sfide più difficili per il genere umano. Per superarla, i sistemi di produzione alimentare dovranno diventare estremamente efficienti: filiere in grado di produrre cibo sicuro e nutriente, riducendo al tempo stesso in modo deciso

l'impatto ambientale.

Una delle strade più promettenti per arrivare a questo risultato sta nel potenziale metabolico dei microbiomi, le vastissime comunità di microorganismi – batteri, virus, funghi – che colonizzano ambienti, piante e animali. “Viviamo in un mondo popolato, in termini numerici, principalmente da batteri”, spiega Marco Candela, docente dell'Università di Bologna che coordina il progetto. “Per questo è importante imparare a conoscerli e a convivere con loro, in modo da poter anche usare le loro abilità per migliorare la salute globale e promuovere un'economia sostenibile”.

Studi approfonditi su questi microorganismi hanno mostrato che la loro presenza è fondamentale per garantire lo sviluppo e la salute di tutti gli esseri viventi. “Oggi si guarda in modo integrato alla relazione tra un ambiente o un organismo e il microbioma che lo abita”, continua Marco Candela. “Per questo, i microbiomi rappresentano un potenziale probiotico per tutti gli attori principali nella filiera di produzione dell'alimento, from farm to fork: suolo, acqua, mangimi, piante e animali, prodotto finale, ambiente, prodotti di scarto, lavoratori e, infine, consumatori”.

CIRCLES (Controlling mICrobiomes CircuLations for bETter food Systems) parte proprio da qui: esplorare, traslare e diffondere applicazioni innovative basate sui microbiomi per migliorare la performance e la sostenibilità dei sistemi alimentari.

IL VIAGGIO DI CIRCLES

Nel corso del progetto, che durerà cinque anni, saranno studiate e migliorate filiere alimentari già esistenti, grazie alla collaborazione delle aziende partecipanti. Ci saranno dei veri e propri “laboratori sul campo” che permetteranno di sperimentare soluzioni innovative su sei sistemi alimentari strategici per il mercato europeo: gli ortaggi (pomodori e spinaci), l'allevamento intensivo (polli e suini),

l'acquacoltura e la pesca (l'orata nel Mediterraneo e il salmone nell'Atlantico).

I ricercatori prepareranno strumenti specifici in grado di modulare e ottimizzare la composizione dei microbiomi (Smart Microbiome Modulators) da utilizzare in modo integrato e circolare. In questo modo sarà possibile ottimizzare tutta la filiera produttiva, migliorando qualità, produttività, sicurezza e sostenibilità dell'intero processo produttivo.

CIRCLES, insomma, arriverà a definire un nuovo paradigma di produzione sostenibile, basato sullo sfruttamento dei microbiomi: un vero e proprio Smart Microbiome Food System che permetterà di produrre alimenti di qualità superiore (Smart Microbiome Food Products) a base di ortaggi, carne e pesce. "Tutti i cibi saranno certificati, grazie anche ad un innovativo metodo di etichettatura che garantirà la trasparenza sulla qualità del processo produttivo", dice il professor Candela. "Questi Smart Microbiome Food Systems saranno il risultato finale che CIRCLES offrirà all'Europa di domani. Una sfida importante che permetterà di fare un passo in avanti verso un'economia alimentare più sicura e sostenibile".

Fonte: Università di Bologna

Afta Epizootica, il manuale operativo in un film

L'Assessorato alla Sanità della Regione Sardegna, in collaborazione con i servizi veterinari dell'Azienda Tutela Salute e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "Pegreffi", ha realizzato un vero e proprio film su una giornata di

esercitazione sul campo simulando la presenza dell'Afta Epizootica, una malattia infettiva altamente contagiosa che colpisce ruminanti e suini, attualmente presente in Europa solo in Turchia.

Tutti i passaggi della procedura di emergenza ripresi dalle telecamere, sono state girate tenendo presenti gli step indicati dal manuale operativo "[Piano Nazionale Emergenza Afta Epizootica](#)", il risultato è una trasposizione per immagini del manuale operativo per le emergenze, che parte dalla segnalazione, passa per le varie fasi di comunicazione alla catena di comando, sopralluogo in azienda, campionamento, fino all'uscita dall'azienda infetta.

Il filmato completo:

Il video è disponibile anche suddiviso per fasi:

Video – [Fase 1: Segnalazione](#)

Video – [Fase 2: Sovralluogo](#)

Video – [Fase 3: Uscita azienda](#)

[Maggiori informazioni sul sito dell'IZS Sardegna](#)

Tutte le informazioni sull'Afta epizootica sul sito del [Centro per lo studio e la diagnosi delle malattie vescicolari](#) presso l'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna.

A cura della segreteria SIMeVeP

Malattie da vettori vecchie,

nuove, emergenti: da West Nile a Chikungunya, passando per Borrelia miyamotoi

☒ Fare l'autostop è uno dei modi più pratici ed economici per spostarsi da un luogo a un altro. Lo sanno bene zecche e zanzare che di questa abitudine hanno fatto una filosofia di vita. Quello che non sanno è che spesso viaggiano con un bagaglio di patogeni che nel nuovo ambiente, magari a migliaia di chilometri di distanza, possono trovare condizioni favorevoli per diffondersi.

Un
a
ma
la
tt
ia
vi
en
e
de
fi
ni
ta
in
ge
ne
re
em
er
ge
nt
e

qu
an
do
pr
es
en
ta
un
a
pr
ev
al
en
za
pi
ù
el
ev
at
a
di
qu
an
to
si
a
pr
ev
ed
ib
il
e
in
ba
se
al
le

no
st
re
co
no
sc
en
ze
. In
cl
ud
ia
mo
ne
ll
e
ma
la
tt
ie
em
er
ge
nt
i
qu
el
le
"n
uo
ve
",
ca
us
at
e

da
pa
to
ge
ni
sc
on
os
ci
ut
i,
ma
an
ch
e
qu
el
le
ca
us
at
e
da
pa
to
ge
ni
gi
à
es
is
te
nt
i
ch
e
di

ff
on
do
no
in
nu
ov
e
ar
ee
.
Un
a
ma
la
tt
ia
è
in
ve
ce
ri
-
em
er
ge
nt
e
qu
an
do
la
su
a
pr
ev
al

en
za
to
rn
a
ad
au
me
nt
ar
e
do
po
pe
ri
od
i
pi
ù
o
me
no
lu
ng
hi
di
ba
ss
a
en
de
mi
a.
Ve
di
am
o

al
cu
ni
es
em
pi
ch
e
in
te
re
ss
an
o
l'
It
al
ia
e
in
pa
rt
ic
ol
ar
e
il
te
rr
it
or
io
de
l
No
rd
es

t.

[Maggiori informazioni](#)