

Ue: centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti

Per rispondere alle preoccupazioni dei consumatori circa la qualità degli alimenti e le pratiche fraudolente in campo alimentare, la Commissione europea inaugura un [centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti](#) che sarà gestito dal Centro comune di ricerca.

✖ Il centro di conoscenze, una rete formata da esperti reclutati all'interno e all'esterno della Commissione, offrirà il proprio sostegno ai responsabili politici e alle autorità nazionali dell'UE mettendo a disposizione e condividendo i più recenti dati scientifici nel settore delle frodi alimentari e della qualità degli alimenti.

Le inquietudini in merito alle frodi alimentari e alla qualità degli alimenti minano la fiducia dei consumatori e danneggiano l'intera filiera alimentare europea, dagli agricoltori ai commercianti. In tempi recenti si è assistito a frodi su vino, olio d'oliva, miele, pesce, prodotti lattiero-caseari, carni e pollame. I cittadini possono inoltre essere esposti a pratiche commerciali di marketing sleali, soprattutto in relazione a prodotti venduti su mercati diversi con notevoli differenze nella composizione ma in confezioni simili.

Tibor Navracsics, Commissario per l'Istruzione, la cultura, i giovani e lo sport e responsabile per il Centro comune di ricerca, inaugura il 13 marzo il nuovo centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti a Strasburgo alla presenza del Vicepresidente responsabile per l'Unione dell'energia Maroš Šefčovič e la Commissaria per la Giustizia, i consumatori e la parità di genere Věra Jourová.

Alla vigilia dell'inaugurazione il Commissario Navracsics ha

dichiarato: *“Quello dei prodotti alimentari è un settore in cui la scienza può dimostrare in modo diretto e tangibile i benefici che apporta ai cittadini. La qualità degli alimenti che consumiamo è importante per tutti e, visto che la frode alimentare è un’attività criminale transnazionale, l’Unione europea ha un ruolo evidente nelle azioni di contrasto. L’apertura del centro di conoscenza sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti è un’iniziativa importante: contribuirà a proteggere l’integrità della filiera alimentare dell’UE e a salvaguardare la qualità dei prodotti alimentari, apportando un chiaro valore aggiunto per i cittadini europei.”*

La Commissaria Jourová ha affermato: *“La Commissione prende molto sul serio il problema della qualità degli alimenti e della differenziazione ingiustificata dei prodotti e ha già adottato una serie di misure concrete per risolvere il problema. In questo contesto è fondamentale disporre di prove scientifiche migliori. Il nuovo centro di conoscenze, che riunisce esperti e conoscenze di provenienza diversa, interna ed esterna alla Commissione europea, contribuirà ulteriormente a raccogliere ed elaborare prove basate su dati scientifici. Le sue attività porteranno inoltre allo sviluppo di un metodo di prova comune, che a sua volta ci aiuterà ad applicare e far rispettare la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla tutela dei consumatori.”*

Questi i compiti del centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti:

- coordinare le attività di vigilanza del mercato, ad esempio quelle concernenti la composizione e le proprietà organolettiche dei prodotti alimentari presentati con lo stesso imballaggio e lo stesso marchio su diversi mercati dell’UE;
- gestire un sistema di allarme rapido e di informazione sulle frodi alimentari, ad esempio monitorando i media e comunicando tali informazioni al pubblico;

- collegare i sistemi informativi degli Stati membri e della Commissione, come le banche dati contenenti la descrizione della composizione di determinati prodotti agroalimentari di pregio come il vino e l'olio d'oliva;

- generare conoscenze specifiche per paese, ad esempio mappando le competenze e le infrastrutture di laboratorio degli Stati membri.

Il centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti, che sarà interamente finanziato dalla Commissione europea, gestirà newsletter, mappe interattive, banche dati e relazioni periodiche, rendendo accessibili al pubblico queste informazioni. Il numero di membri dei gruppi di esperti dipenderà dal settore di attività. Il centro di conoscenze si inserirà nella rete UE sulle frodi alimentari ponendosi come intermediario tra la scienza e l'elaborazione delle decisioni programmatiche.

L'inaugurazione del centro di conoscenze coincide con l'apertura presso il Parlamento europeo a Strasburgo di una mostra dal titolo "La scienza al centro dell'elaborazione delle politiche europee", che passa in rassegna le attività e la storia del Centro comune di ricerca dalla sua istituzione nel 1957.

Contesto

Nell'Unione europea la filiera alimentare è disciplinata tra l'altro dai principi generali della legislazione alimentare[1], dalla normativa per la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori[2] e dalla direttiva sulle pratiche commerciali sleali[3], che impongono il rispetto di determinate norme di composizione e di qualità dei prodotti agricoli.

Il Centro comune di ricerca ha un'esperienza consolidata nel settore delle scienze dell'alimentazione, anche in relazione alla ricerca in materia di autenticità dei prodotti e allo

sviluppo, all'applicazione e alla convalida di metodi di prova analitici per individuare le frodi nella filiera alimentare.

Il centro di conoscenze sulle frodi alimentari e la qualità degli alimenti è il quinto centro aperto dopo quelli per la [bioeconomia](#), le [politiche territoriali](#), la [migrazione e la demografia](#) e la [gestione del rischio di catastrofi](#).

Per ulteriori informazioni

[Centri di conoscenza del Centro comune di ricerca](#)

[1] REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

[2] REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

[3] Direttiva 2005/29/CE, del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2005, relativa alle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori nel mercato interno

Fonte: Commissione europea

Il punto di vista

veterinario. La contaminazione da Pfas negli alimenti: l'anello mancante tra qualità dell'ambiente ed esposizione dell'uomo

✖ I dati prodotti dallo studio sui Pfas in varie matrici alimentari presentati alla stampa il 16 novembre scorso forniscono spunti di approfondimento per la contaminazione ambientale dei suoli agricoli, e per l'apporto di Pfoa da parte di alimenti solidi, di origine animale.

Tali elementi non sembra siano stati adeguatamente considerati fino ad ora, dove l'attenzione è stata fundamentalmente rivolta al ruolo delle acque potabili, e all'adozione dei sistemi di depurazione adeguati.

[Continua a leggere su sivempveneto.it](http://sivempveneto.it)

La FAO al G7 salute

✖ Necessari interventi urgenti per frenare la malnutrizione a livello globale

Rivolgendosi ai ministri della sanità dei paesi del G7, il Direttore Generale della FAO, José Graziano da Silva, ha sottolineato la necessità di trasformare i sistemi alimentari per garantire diete sane e una buona nutrizione per tutti.

La malnutrizione cronica è in aumento per la prima volta in un decennio, soprattutto a causa di conflitti e cambiamento

climatico, mentre più di 2 miliardi di persone soffrono di una o più carenze micronutritive e quasi 1,9 miliardi di adulti sono in sovrappeso – di questi 600 milioni sono obesi – ha fatto notare Graziano da Silva nel suo intervento.

“Circa una persona su tre soffre di almeno una forma di malnutrizione: siano fame, carenze micronutritive, o sovrappeso e obesità. Se non interveniamo con urgenza e in modo efficace, per il 2030 oltre la metà della popolazione mondiale soffrirà di almeno un tipo di malnutrizione”, ha affermato. “È nostra responsabilità collettiva garantire che ogni persona su questo pianeta abbia accesso a cibo sicuro, sufficiente e nutriente”.

E' la prima volta che la FAO è stata invitata ad intervenire alla riunione dei ministri della sanità del G7 – Canada, Francia, Germania, Italia, Giappone, Regno Unito e Stati Uniti.

“Trasformare i sistemi alimentari per promuovere diete sane significa intervenire in ogni fase della catena alimentare, dal campo alla tavola”, ha dichiarato Graziano da Silva.

Sottolineando l'impatto che l'urbanizzazione sta avendo sulla produzione e il consumo di alimenti, il Direttore Generale della FAO ha citato la transizione in corso verso diete costituite da alimenti più lavorati. I consumatori dovrebbero essere incoraggiati a comprare più alimenti freschi, basandosi meno su prodotti confezionati e surgelati. “Fortunatamente molte città del mondo stanno diventando sempre più consapevoli dell'importanza di promuovere i mercati locali e anche prodotti locali freschi”, ha aggiunto.

Resistenza antimicrobica e sicurezza alimentare

Graziano da Silva ha inoltre informato i ministri della salute del G7 sugli sforzi congiunti della FAO e dell'OMS per combattere con un approccio One Health (un'unica salute, umana e animale N.d.T.) la crescente minaccia di malattie animali

trasmissibili agli esseri umani come l'influenza aviaria o l'Ebola e anche l'emergere della resistenza antimicrobica (AMR).

La FAO ha sviluppato un Piano d'azione quinquennale per affrontare l'AMR nell'alimentazione e nell'agricoltura, un piano che cerca di aumentare la rilevazione, il monitoraggio, la regolamentazione e la gestione dell'uso di antimicrobici nella produzione zootecnica, nella pesca e nell'agricoltura.

“Garantire la sicurezza alimentare è fondamentale in un mondo in cui la catena alimentare è diventata globale”, ha dichiarato il Direttore Generale della FAO. Oggi gli incidenti sulla sicurezza alimentare possono avere “effetti negativi globali non solo sulla salute pubblica, ma anche sul commercio e sull'economia”, ha aggiunto.

Fonte: FAO

Pesticidi: consultazione su linee guida uccelli e mammiferi

☒ L'EFSA ha in detto una pubblica consultazione su una guida alla valutazione dei rischi da pesticidi per uccelli e mammiferi. I contributi ricevuti aiuteranno l'EFSA a individuare le sezioni della guida bisognose di revisione e/o correzione.

Il termine ultimo per trasmettere commenti è fissato al 18 dicembre 2017.

[Public consultation on the Guidance of EFSA on Risk Assessment](#)

Consultazione pubblica sulla valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare

La Commissione Europea ha lanciato una consultazione  pubblica sulla trasparenza e sulla sostenibilità della valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare, diretta a tutte le parti interessate (i cd “stakeholder”) e i cittadini.

La consultazione, che nasce per dar seguito seguito agli impegni assunti dalla Commissione in risposta all'[iniziativa dei cittadini europei sul glifosato](#) verte sui seguenti aspetti:

- la trasparenza e l'indipendenza del sistema di valutazione del rischio dell'UE rispetto agli studi e alle informazioni forniti dall'industria su cui si basano la valutazione dei rischi e i pareri scientifici dell'EFSA
- la comunicazione del rischio
- la governance dell'EFSA, in particolare il coinvolgimento degli Stati membri dell'UE nel sistema di valutazione del rischio dell'UE.

Il questionario è disponibile anche in italiano e fornirà delle indicazioni per la proposta legislativa che la Commissione presenterà al Parlamento europeo e al Consiglio entro il maggio 2018.

C'è tempo fino al 20 marzo 2018 per partecipare.

[Vai alla consultazione](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

Domande e risposte: il nuovo regolamento sui nuovi alimenti

✖ Il nuovo [regolamento \(UE\) 2015/2283](#) relativo ai nuovi alimenti si applica a decorrere dal 1° gennaio 2018. La sua finalità è migliorare le condizioni per consentire alle imprese di immettere più facilmente sul mercato dell'UE alimenti nuovi e innovativi, mantenendo al contempo un elevato livello di sicurezza alimentare per i consumatori europei.

Un “nuovo alimento” è definito come un alimento non consumato in misura significativa nell'UE prima del maggio 1997 (data in cui è entrata in vigore la prima normativa sui nuovi prodotti alimentari). Può trattarsi di un alimento nuovo e innovativo o di un alimento prodotto utilizzando nuove tecnologie e nuovi processi di produzione oppure di un alimento tradizionalmente consumato al di fuori dell'UE. Questa definizione è rimasta invariata nel nuovo regolamento relativo ai nuovi alimenti.

Ma quali sono i principali cambiamenti introdotti dal regolamento? Gli insetti sono nuovi alimenti? E i nanomateriali?

A queste e altre domande sui processi di autorizzazione risponde un documento della commissione europea, [disponibile anche in italiano.](#)

Il nuovo regolamento abroga e sostituisce il [Regolamento \(CE\) n 258/97](#) “Nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari” e il Regolamento (CE) 1852/2001 “Norme per rendere talune informazioni accessibili al pubblico e per la tutela delle informazioni” che erano in vigore fino al 31 dicembre 2017.

A cura della segreteria SIMeVeP

Selvatici e Buoni: verso la filiera tracciata

✖ Bergamo fa da apripista a livello nazionale per la creazione di una filiera tracciata della carne di selvaggina. Il progetto si chiama Selvatici e Buoni, è curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, è realizzato con il sostegno della Fondazione Una Onlus e raccoglie l'adesione di numerose realtà del territorio.

[Continua a leggere](#)

Scarica il [Pieghevole “Selvatici e Buoni a Tavola”](#)

Batteriocine, un'alternativa agli antibiotici per contrastare il Campylobacter negli allevamenti avicoli?

✖ L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ha realizzato un progetto di ricerca finalizzata, finanziato dal Ministero della Salute (RF 2009 – 1504288), con l'obiettivo di isolare le batteriocine prodotte da batteri lattici commensali e valutare la loro efficacia nell'inibizione di Salmonella spp e Campylobacter jejuni.

I risultati raggiunti sono promettenti e suggeriscono di eseguire ulteriori prove in vitro a partire da batteriocine ottenute dal ceppo di Enterococcus identificato. L'obiettivo è verificare se l'effetto positivo sulla colonizzazione da parte di Campylobacter nei polli permanga anche in condizioni di allevamento commerciale. Dopo aver valutato questa ipotesi sarà possibile confermare se l'impiego di batteriocine può trovare applicazione nell'ambito del controllo di Campylobacter nella filiera avicola.

Infine il progetto ha permesso di identificare le metodiche analitiche per isolare e caratterizzare ceppi batterici potenzialmente produttori di batteriocine, e per testarne l'effetto inibitorio nei confronti di isolati di Salmonella e Campylobacter. Questo rappresenta un punto di partenza importante per incrementare la collezione di ceppi produttori di batteriocine e per caratterizzare le molecole che producono.

Tutte le info sul sito [IZS delle Venezie](#)

Zoonosi e tossinfezioni alimentari, il focus sulla situazione in Italia

✖ Alcuni ricercatori dell'Istituto Superiore di Sanità, dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie e dell'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise propongono un approfondimento che mira ad aggiungere alcuni dettagli ai dati già pubblicati nel [report Efsa-Ecdc sulle zoonosi e le tossinfezioni alimentari 2016.](#)

Il report infatti non analizza gli aspetti specifici dei singoli Paesi che, per vari motivi (legati sia alle caratteristiche epidemiologiche, ecologiche e sociali, sia alle capacità dei sistemi di sorveglianza nazionali), richiedono alcuni approfondimenti.

Questo breve commento mira ad aggiungere alcuni dettagli ai dati già pubblicati nel report Efsa-Ecdc in modo da favorire la lettura della situazione italiana riguardo alle zoonosi trasmesse da alimenti.

Nelle conclusioni gli autori osservano che il quadro nazionale relativo alle zoonosi e malattie a trasmissione alimentare tracciato dal report Efsa/Ecdc risente degli aspetti critici che i sistemi di sorveglianza sui casi umani presentano, in particolare riguardo alla rappresentatività e la tempestività delle raccolte dati, che non facilitano la lettura della reale situazione epidemiologica e possono limitare le capacità di intervento per il controllo e la prevenzione delle infezioni.

I dati Enter-net ed Enter-vet indicano, per i casi di salmonellosi nell'uomo in Italia, il suino quale serbatoio

animale più rilevante, mentre l'importanza del serbatoio avicolo è in continua diminuzione, anche se il ritorno di *S. Enteritidis* richiede attenzione.

La situazione per *Listeria* sostanzialmente riflette il quadro epidemiologico osservato nel contesto internazionale, mentre per STEC la situazione è più complessa riflettendo la natura variegata dell'epidemiologia delle infezioni. Il rilievo di *L. monocytogenes* in alimenti di categorie considerate non a rischio è un'indicazione per la definizione dei futuri piani di campionamento degli alimenti.

Riguardo alla campylobatteriosi, la prima zoonosi a trasmissione alimentare in Europa per numero di casi, il sistema attuale non è in grado di fornire indicazioni specifiche per il nostro Paese, per cui rimangono le indicazioni generali di una malattia in costante ascesa.

[Leggi l'approfondimento completo](#)

Efsa: infezioni da *Listeria* in aumento, rispettare le modalità di conservazione dei cibi

❌ I casi di listeriosi sono aumentati tra due gruppi della popolazione: individui sopra i 75 anni di età e donne tra i 25 e i 44 anni (si presume per lo più in relazione allo stato gravidico).

E' questa una delle principali conclusioni di un parere

scientifico dell'EFSA su *Listeria monocytogenes* e sui rischi per la salute pubblica derivanti dal consumo di alimenti pronti contaminati. Il parere riguarda il periodo 2008-2015.

Gli esperti hanno iniziato a lavorare sul parere scientifico dopo che il [rapporto di sintesi dell'UE del 2015](#) sulle malattie zoonotiche di origine alimentare aveva messo in luce una crescente tendenza alla listeriosi nel periodo 2009-2013.

Gli esperti dell'EFSA hanno concluso che la maggior incidenza di listeriosi tra gli anziani era probabilmente legata all'aumento della percentuale di persone di età superiore a 45 anni già sofferenti di malattie come cancro e diabete.

Anche l'aumento del consumo di alimenti pronti e il miglioramento dei sistemi di monitoraggio in alcuni Stati membri potrebbero aver contribuito a questa tendenza.

La maggior parte delle persone viene infettata tramite il consumo di cibi pronti come pesce affumicato e stagionato, carne sottoposta a trattamento termico e formaggi molli e semi-molli. Tuttavia anche altri alimenti, come le insalate pronte, possono causare le infezioni.

Gli esperti hanno stimato che un terzo dei casi di listeriosi sono dovuti alla crescita di *Listeria monocytogenes* negli alimenti preparati e conservati a casa in frigo. Ciò mette in luce l'importanza di seguire le buone pratiche igieniche, come il rispetto delle temperature e dei tempi di conservazione raccomandati. Organizzazioni internazionali come l'Organizzazione Mondiale della Sanità consigliano di refrigerare gli alimenti a temperature inferiori ai 5° C.

L'elaborazione del parere scientifico è stata portata a termine dopo aver vagliato oltre 200 commenti ricevuti durante una consultazione pubblica.

• [Listeria monocytogenes contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU](#)

Fonte: Efsa