

‘Filiera agroalimentare pugliese. Sicuramente buona’, uno spot sui risultati del Piano di controllo regionale

“Filiera agroalimentare pugliese: sicuramente buona!” è il titolo del video promozionale e transmediale sulla sicurezza alimentare e sanità animale realizzato da Alessandro Piva e Tancredi Di Paola, che illustra l’importanza della performance raggiunta dalla Regione Puglia, da Arpa Puglia, dai Dipartimenti di Prevenzione delle Asl e dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale Puglie e Basilicata, che è stato presentato a Bari nel corso di una conferenza stampa nella Sala Di Jeso della Presidenza della Regione Puglia.

Nel 2022 la Puglia si è attestata al primo posto a livello nazionale per numero e qualità dei controlli fitofarmaci ricercati su singolo campione e al secondo posto per numero di analisi trasmesse al Ministero della Salute. I dati sono raccolti nella [Relazione annuale del Piano di controllo regionale pluriennale in materia di sicurezza alimentare e sanità animale](#).

Prevenire le malattie dell’uomo e degli animali è un obiettivo importante per creare salute nella collettività. Secondo il principio One Health (una sola salute), lo stato di benessere degli esseri umani, degli animali, delle piante e degli ecosistemi è strettamente interconnesso; in sintesi un uomo è sano se vive in un ambiente sano, si nutre di cibi sani, vive a contatto con animali sani. Secondo l’Organizzazione Mondiale della Sanità circa il 60% delle malattie infettive emergenti segnalate a livello globale proviene da animali e ogni anno una persona su dieci si ammala per aver ingerito del cibo

contaminato.

Le malattie trasmesse dagli alimenti, le cosiddette *Mta*, sono causate infatti da pericoli biologici, chimici, fisici e zoonosi trasmesse dagli animali. Rappresentano un problema di sanità pubblica per le gravi conseguenze in termini sanitari, economici e di impatto sulla fiducia dei consumatori. Argomento particolarmente importante per un territorio, come la Puglia, che vanta negli ultimi anni importanti flussi di presenze turistiche.

Nel 2022 in Puglia sono stati campionati dai Sian (Servizi Medici) e Siav B (Servizi Medico Veterinari) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende sanitarie locali, complessivamente 5.424 campioni (escluse acque potabili) su cui sono state eseguite 281.642 ricerche analitiche.

La Regione Puglia, nel rispetto del programma nazionale, attua un Piano di Controllo Pluriennale Regionale che descrive per intero il complesso sistema di controlli effettuati su tutta la filiera agroalimentare che, dalla produzione primaria (coltivazioni e allevamenti), porta gli alimenti sulle nostre tavole ("From farm to fork"). Controlli che non riguardano strettamente solo gli alimenti, i mangimi, la salute ed il benessere degli animali, ma anche gli oggetti ed i materiali a contatto con gli alimenti, prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari.

**Sviluppato un metodo per
autenticare l'origine**

botanica di un miele monofloreale in meno di 6 secondi



Per contrastare le frodi commerciali nel mercato dei mieli monofloreali, ricercatori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve) hanno messo a punto una metodica di laboratorio sperimentale in grado di identificare in modo rapido ed

economico l'origine botanica di un miele.

L'apicoltura europea può contare su un patrimonio di mieli monoflorali unico al mondo; ma nonostante gli ottimi livelli qualitativi e gli elevati valori nutrizionali, i prodotti locali europei vengono immessi sul mercato a prezzi bassi a causa della **concorrenza sleale dei mieli importati**. Inoltre, i cambiamenti climatici hanno modificato significativamente i cicli delle piante e quello degli insetti impollinatori, determinando un disallineamento temporale che ha portato ad una drastica **riduzione della produzione annua** di miele monoflorale. Per questi motivi i mieli monoflorali sono soggetti a contraffazioni e adulterazioni a scopo di lucro, e l'autenticità dell'origine botanica dichiarata in etichetta è diventata un aspetto critico, specialmente per i mieli di importazione.

I mieli monoflorali sono soggetti a contraffazioni e adulterazioni a scopo di lucro, e l'autenticità dell'origine botanica dichiarata in etichetta è diventata un aspetto critico, specialmente per i mieli di importazione. Per contrastare questo fenomeno i ricercatori dell'IZSve hanno

messo a punto una metodica sperimentale innovativa, che permette di identificare l'origine botanica del miele in meno di 6 secondi, fornendo agli apicoltori uno strumento rapido, economico e accurato per valorizzare il proprio miele monoflorale.

Per contrastare questo fenomeno i ricercatori del [Laboratorio di chimica sperimentale \(SCS8\)](#) dell'IZSve, finanziati dal Ministero delle Politiche Agricole, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF)*, hanno messo a punto una metodica sperimentale innovativa, che permette di identificare l'origine botanica del miele in meno di 6 secondi, fornendo agli apicoltori **uno strumento rapido, economico e accurato per valorizzare il proprio miele monoflorale**. Lo studio che ha permesso di sviluppare questo metodo analitico è stato pubblicato di recente sulla rivista scientifica internazionale [Food Control](#).

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: IZS Venezia

**Ecdc. Aumentano nel 2022 le
infezioni di origine
alimentare segnalate
nell'Ue/See**



Sul banco degli imputati in primis listeriosi ed Escherichia coli Shiga tossine. Entrambe possono causare sintomi gravi, ma la prima può provocare meningite, sepsi o, nelle donne in gravidanza, aborto spontaneo, mentre lo Stec può causare spesso insufficienza renale, nei

bambini colpiti.

Le infezioni di origine alimentare da listeriosi e da Escherichia coli Shiga tossine (Stec) nell'UE/SEE sono aumentate superando, nel 2022, i livelli pre pandemia. Malattie che possono causare sintomi gravi, la listeriosi può provocare meningite, sepsi o, nelle donne in gravidanza, aborto spontaneo, mentre lo Stec può causare spesso insufficienza renale, nei bambini colpiti. Nessun aumento invece per la salmonellosi e la campilobatteriosi che tipicamente causano ogni anno il maggior numero di casi di malattie di origine alimentare e idrica .

Questo il quadro tracciato dalle Relazioni epidemiologiche annuali 2022 [pubblicate dall'Ecdc.](#)

[Continua a leggere](#) su quotidianosanita.it

Persistenza dei pericoli microbiologici negli ambienti

di produzione e lavorazione di alimenti e mangimi



L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha chiesto al Gruppo di Esperti scientifici sui Pericoli Biologici (BIOHAZ) di formulare un parere scientifico sulla **persistenza dei pericoli microbiologici** negli ambienti di produzione e trasformazione di

alimenti e mangimi, esclusa la produzione primaria. Nell'ambito di questo mandato, la "persistenza" microbica è stata definita come la **capacità di un determinato organismo di stabilirsi in nicchie (o siti di rifugio) all'interno degli ambienti di produzione e trasformazione di alimenti e mangimi per un lungo periodo**, nonostante la frequente applicazione di pulizia e disinfezione.

La persistenza richiede un'esistenza prolungata (che si estende per **mesi o anni**) di solito con moltiplicazione del microrganismo. Gli ambienti per la produzione di mangimi sono stati limitati agli ambienti degli impianti di **produzione e lavorazione di mangimi per animali** destinati alla produzione di alimenti.

Gli ambienti di produzione alimentare comprendono quelli in cui gli alimenti di origine animale o non animale sono prodotti o trasformati industrialmente. I settori considerati sono stati: (i) **mangimi per la produzione animale**, (ii) **carne (compresi i macelli e gli impianti di trasformazione)**, (iii) **pesce e frutti di mare**, (iv) **prodotti lattiero-caseari**, (v) **uova e ovoprodotti**, (vi) **frutta e verdura (comprese le erbe aromatiche)** e (vii) **alimenti a bassa umidità**.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: Ruminantia

Relazione sulla resistenza agli antimicrobici negli animali destinati alla produzione di alimenti e nelle carni derivate



Pubblicata la [Relazione sulla resistenza agli antimicrobici dei batteri zoonotici e commensali negli animali destinati alla produzione di alimenti e nelle carni derivate \(2014-2021\)](#),

La relazione, in linea con gli obiettivi definiti nel [Piano Nazionale di contrasto all'antibiotico-resistenza \(PNCAR\) 2022-2025](#), è frutto della collaborazione tra il Ministero della Salute e il [Centro di Referenza Nazionale per l'Antibioticoresistenza e National Reference Laboratory for Antimicrobial Resistance](#) (CRN-NRL-AR) dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Lazio e della Toscana.

Nel settore veterinario italiano, l'attività di monitoraggio dell'antibiotico-resistenza è attuata, dal 2014, sulla base della [decisione 2013/652/UE](#), sostituita poi dalla [decisione \(UE\) 2020/1729](#). In accordo a tale normativa, il Ministero

della Salute (Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari e Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione), in collaborazione con il CRN-NRL-AR, emana annualmente un Piano di Monitoraggio Nazionale sulla resistenza agli antimicrobici (Piano AMR), che prevede l'esecuzione di test di sensibilità agli antibiotici su isolati batterici su provenienti da campioni rappresentativi (contenuto intestinale e carne fresca) della popolazione nazionale di polli da carne e tacchini da ingrasso negli anni pari (2014-2016-2018-2020), e di suini da ingrasso e bovini di età inferiore ai 12 mesi negli anni dispari (2015-2017-2019-2021).

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: Ministero della Salute

Novel food in Italia: 4 varietà di insetti autorizzate al commercio



Da ora in poi, in Italia, si potranno **produrre, vendere e comperare alimenti realizzati a partire da quattro diverse varietà di insetti**, in forma congelata, essiccata oppure in polvere: nello specifico, si tratta di prodotti derivati da larva gialla (*Tenebrio molitor*), *Locusta migratoria*, grillo domestico (*Acheta domesticus*) e verme della farina minore (*Alphitobius*

diaperinus). Il 29 dicembre scorso, infatti, sono stati pubblicati in Gazzetta Ufficiale quattro Decreti che ne regolano la commercializzazione.

Il regolamento europeo

L'Efsa ha autorizzato il consumo umano di queste farine già a partire dal 2021, benché il regolamento europeo sui nuovi alimenti risalga al 2015. I novel food – così sono chiamati questi prodotti – sono soggetti ai requisiti di etichettatura stabiliti nel [Regolamento \(Ue\) n. 1169/2011](#), ma la normativa europea ammetta la fornitura di informazioni aggiuntive da parte di ciascun Paese membro.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: vet33

Sicurezza e igiene degli alimenti, un sito sui rischi alimentari e le buone pratiche per evitarli



Il Laboratorio comunicazione dell'[Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie \(IZSVe\)](#), in collaborazione con l'Ufficio 3 della Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute (DGOCTS) del Ministero della Salute, [Focal point italiano di](#)

EFSA, ha realizzato il sito web www.Rischialimentari.it.

“Rischialimentari.it” riassume i principali concetti e consigli di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti che esperti e comunicatori dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve) divulgano e promuovono per *mission* istituzionale.

[Leggi l’articolo completo](#)

Fonte: Ministero della Salute

Intelligenza artificiale: un metodo innovativo nella lotta contro le patologie infettive alimentari



Una ricerca innovativa proviene dall’IZS di Teramo, mirata a perfezionare e armonizzare i metodi più avanzati di analisi del DNA dei patogeni batterici attraverso l’applicazione dell’Intelligenza Artificiale tramite tecniche di Machine Learning. L’obiettivo è

sviluppare strumenti rapidi per combattere tempestivamente le patologie infettive di origine alimentare

Come tutte le forme viventi, anche i batteri sono in costante adattamento all’ambiente in cui vivono, in modo da aumentare

le probabilità di sopravvivenza e riproduzione. Questo processo evolutivo vede lo sviluppo di caratteristiche specifiche che permettono loro di rispondere efficacemente alle varie condizioni ambientali. Il patrimonio genetico racchiude informazioni vitali che possono così svelare aspetti significativi della vita e della storia di quel microrganismo, a partire dal suo habitat originario.

Le informazioni contenute nel genoma sono fondamentali soprattutto per studiare patogeni batterici di origine alimentare, come *Listeria monocytogenes*, responsabile della listeriosi, una patologia che rappresenta un grave rischio per chi ha un sistema immunitario compromesso, come anziani, donne in gravidanza o persone affette da malattie croniche e degenerative. Con migliaia di morti a livello mondiale, la listeriosi è considerata una delle più gravi zoonosi di origine animale.

È per questo che la comparsa di casi di listeriosi implica la necessità di individuare nel più breve tempo possibile la fonte alimentare contaminata che ha causato l'infezione, risalendo la catena di produzione in modo da intervenire tempestivamente per limitare il numero dei casi. In termini tecnici, questa operazione è chiamata "source attribution". In questo ambito, un nuovo studio scientifico condotto dall'Unità di Bioinformatica dell'IZS di Teramo ha messo a confronto diversi modelli predittivi di Machine Learning che permettono di predire l'origine alimentare del batterio partendo dal suo genoma. I frutti di questa ricerca sono stati pubblicati sulla prestigiosa rivista scientifica **BMC Genomics**.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: IZS Teramo

Carne coltivata, una petizione per abrogare la nuova legge italiana



Dopo il Regno Unito e la Spagna ora anche il Governo tedesco nel suo budget 2024 promuove alternative alla carne con latticini fermentati con tecnologie di precisione, prodotti a base vegetale e carne coltivata.

L'investimento verrà utilizzato per creare un centro di competenza sulle proteine future (con esperti che forniranno la loro consulenza) e un forum di stakeholder sulle fonti proteiche per la nutrizione umana.

Il nostro Paese invece va in direzione opposta: il Parlamento ha approvato una legge che vieta la produzione e commercializzazione della carne coltivata, ma anche l'uso di termini come burger o bistecca per prodotti a base vegetali.

Con una logica distorta che non ha precedenti nel diritto, questa legge dice agli italiani cosa devono mangiare e cosa non devono mangiare, soffoca l'innovazione e viola la normativa comunitaria.

E' davvero scoraggiante che l'Italia venga esclusa da progetti industriali che creeranno più lavoro e dalla vendita di prodotti più *eco-climate friendly*.

Una volta famosi per il loro pionierismo in innovazioni che hanno cambiato il mondo come radio, microchip, batterie, automobili e fashion innovativo, i politici italiani ora scelgono di tornare indietro mentre il resto del mondo va

avanti

[Petizione per abrogare la legge S.651:](#)

Fonte: Alleanza Italiana per le proteine alternative

Il testo della Legge [“Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati nonché di divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali”](#)

Sicurezza alimentare, un opuscolo informativo sull'avvelenamento da ciguatera nel pesce



Nel 2016 l'EFSA e l'Autorità spagnola per la sicurezza alimentare hanno finanziato il progetto quadriennale [EuroCigua](#) per studiare i rischi emergenti per i consumatori derivanti dall'intossicazione da ciguatera nel pesce.

La ciguatera, causata dal consumo di pesci che hanno accumulato ciguatossine nella carne, è il tipo più comune di

intossicazione alimentare da biotossine marine, contaminanti chimici prodotti naturalmente da alcuni tipi di alghe e altri microrganismi, che possono entrare nella catena alimentare principalmente attraverso il consumo di pesce e altri frutti di mare.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: Ministero della Salute