

Aromatizzanti di affumicatura: intervista a Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro EFSA sugli aromatizzanti



Gli aromatizzanti di affumicatura, pur non avendo la stessa funzione conservante dell'affumicatura tradizionale, vengono aggiunti agli alimenti per dare loro un sapore di affumicato.

L'EFSA ha valutato la sicurezza di otto^[1]aromatizzanti di affumicatura presenti sul mercato dell'UE, la cui autorizzazione era soggetta a rinnovo ai sensi della vigente legislazione dell'Unione europea.

Wim Mennes, presidente del gruppo di lavoro dell'EFSA sugli aromatizzanti, ci guida attraverso i principali esiti del lavoro svolto dal gruppo e le prossime tappe in programma.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: EFSA

Sicurezza alimentare delle carni, i dati del progetto Ribmins



Da anni l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ([Efsa](#)) si occupa di **sicurezza alimentare delle carni**, utilizzando un **approccio basato sul rischio** per individuare e classificare i pericoli per la salute pubblica insiti, appunto, nelle carni. In questa direzione si colloca anche il **progetto Ribmins**, recentemente concluso, che raccomanda ai legislatori e ai veterinari ufficiali di apportare migliorie nelle procedure di ispezione con l'intento di proteggere maggiormente i consumatori dai rischi associati a tali pericoli.

In particolare, Efsa ha pubblicato un *Training Manual* per i nuovi veterinari ufficiali, un documento di posizione per indirizzare la ricerca e gli sforzi legislativi futuri. La pubblicazione, denominata *Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance* (Ribmins), è opera del gruppo di lavoro 5 (WG5) nell'ambito del progetto [COST CA18105](#).

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: [vet33.it](#)

Listeria Monocytogenes e il ruolo della proteomica: comprendere a fondo un patogeno alimentare



Una ricerca che approfondisce l'adattamento e il comportamento di un importante patogeno alimentare. L'importanza di avanzate tecniche analitiche per comprendere meglio la virulenza del microrganismo

La **proteomica** è un settore della biologia molecolare che si focalizza sull'analisi completa delle proteine presenti in una cellula o un microrganismo. Più specificamente, studia il profilo delle proteine, le loro interazioni e funzioni. Una tecnica che ha aperto nuove strade verso la **comprensione dei meccanismi molecolari**, permettendo agli scienziati di avere uno sguardo più profondo e dettagliato su come gli organismi viventi funzionano e come reagiscono all'ambiente.

Proprio la proteomica è al centro di due lavori scientifici, realizzati dall'**Istituto Zooprofilattico di Teramo** in collaborazione con l'**Università di Teramo**, che approfondiscono il ruolo di questa disciplina nella comprensione del comportamento e dell'adattamento di *Listeria monocytogenes*, un microrganismo ben noto nel mondo della microbiologia e dell'industria alimentare. *Listeria* rappresenta infatti una

continua sfida per i ricercatori data la sua capacità di causare la listeriosi, una malattia grave soprattutto per pazienti immunodepressi, anziani, donne incinte e neonati. A questo bisogna aggiungere la sua diffusione ubiquitaria, in particolare negli ambienti di produzione alimentare, un dato che lo rende un argomento di cruciale importanza nel campo della sicurezza alimentare. La sfida di prevenire la contaminazione alimentare da *Listeria monocytogenes* non riguarda però solo il microrganismo stesso, ma anche la complessità dei cibi che consumiamo. Gli alimenti sono infatti matrici complesse in cui i batteri possono subire cambiamenti fisiologici e strutturali che non solo permettono loro di resistere ma anche di crescere ed esprimere geni associati a una maggiore virulenza.

La prima ricerca, pubblicata sulla **rivista scientifica Foods**, ha utilizzato metodi proteomici per analizzare come *Listeria* reagisce a diverse condizioni di stress, adattandosi a condizioni ambientali avverse come acidità, basse temperature e alte concentrazioni di sale. “Volevamo studiare in dettaglio – spiega **Federica D’Onofrio**, ricercatrice IZSAM e dottoranda in Scienze degli Alimenti con la professoressa Maria Schirone – come il microrganismo modula la sua espressione proteica in risposta alle situazioni ambientali in cui si trova. Questo ci ha permesso di osservare come alcune proteine, essenziali per la virulenza, vengano prodotte solo in determinate condizioni di stress”.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: IZS Teramo

Laguna di Venezia: vongole in pericolo a causa dei sedimenti contaminati



La gestione dei sedimenti dragati nei porti e nelle lagune deve essere volta ad evitare potenziali impatti sugli ecosistemi marini. È pertanto fondamentale indagare i possibili effetti di miscele complesse di contaminanti chimici presenti nei sedimenti

su specie animali che risiedono nelle lagune e nelle aree costiere.

Questo tema, anche in seguito alla recente approvazione del cosiddetto “nuovo protocollo fanghi” (Decreto 22 maggio 2023 n.86), che ha affiancato alla caratterizzazione chimica dei sedimenti anche la valutazione degli effetti ecotossicologici su specie animali, è di estremo interesse nella laguna di Venezia.

Il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione e il Dipartimento di Biologia dell'Università di Padova, in collaborazione con l'Università Ca' Foscari Venezia, ha pubblicato sulla prestigiosa rivista «BMC Biology» uno studio in cui sono stati investigati gli effetti dell'esposizione a sedimenti campionati in diversi siti sul fondo del canale Vittorio Emanuele III (il canale che collega Marghera alla città di Venezia) nella vongola filippina *Ruditapes philippinarum*.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: lescienze.it

Monografia: Valutazione e comunicazione del rischio in Sicurezza alimentare



E' stato recentemente pubblicata dalla Milano University Press la monografia "Valutazione e Comunicazione del rischio" a cura della Prof.ssa Maria Longeri. Il volume, scritto da specialisti ed esperti della materia, rappresenta una guida per coloro che si avvicinano per

la prima volta al tema della valutazione del rischio in sicurezza alimentare. Il testo descrive le metodologie, il corpo normativo, le conoscenze e le competenze necessarie per effettuare un valutazione e comunicazione del rischio efficace nell'ambito della sicurezza alimentare.

[Leggi l'articolo completo](#)

Fonte: IZS Lazio Toscana

Focolaio epidemico multi-

paese di Salmonella Enteritidis nella carne di pollo e nei prodotti a base di carne di pollo



Tra gennaio e ottobre del 2023 14 Paesi dell'UE/SEE, il Regno Unito e gli Stati Uniti hanno segnalato 335 casi legati a questo focolaio epidemico.

La carne di pollo e i prodotti a base di carne di pollo (kebab) sono la probabile fonte di un focolaio insorto in più Paesi e causato da tre tipi di *Salmonella* Enteritidis, affermano EFSA ed ECDC nella loro più [recente valutazione rapida di focolaio](#).

Batteri simili a quelli che hanno provocato i focolai sono stati riscontrati in campioni di carne di pollo e kebab di pollo. Sebbene i dati sulla tracciabilità degli alimenti facciano risalire a produttori situati in Polonia (7 produttori) e in Austria (1 produttore), non è stata trovata alcuna evidenza microbiologica di una contaminazione all'interno di tali strutture.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: EFSA

Nuovi alimenti con i nanomateriali, come garantire la sicurezza senza test sugli animali



Sono sempre di più le applicazioni dei nanomateriali nel settore alimentare, dal ferro in nanoforma per gli integratori alla nanocellulosa come 'novel food' o per il packaging, ed è sempre più necessario trovare dei metodi che garantiscano la sicurezza dei consumatori e siano capaci di dare risposte a fronte di questa varietà di materiali. In questo contesto, una grande importanza hanno assunto le New Approach Methodologies (NAM), che consentono di ottenere importanti informazioni sui meccanismi senza il ricorso alla sperimentazione animale. Gli ultimi sviluppi sono stati presentati oggi nel corso del Quarto Convegno Nazionale Nanotecnologie e Nanomateriali nel Settore Alimentare e loro Valutazione di Sicurezza, che si è tenuto nella sede dell'Iss.

“I recenti sviluppi delle nanoscienze hanno aperto nuove prospettive in molti settori, da quello biomedico a quello alimentare- ha affermato il Commissario Straordinario dell’Iss Rocco Bellantone aprendo i lavori -. L’innovazione è foriera di indubbi benefici, ma si pone il problema di valutarne la sicurezza, e la valutazione del rischio pone sempre una grande difficoltà”.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ISS

Aviaria: anche l'Efsa raccomanda la vaccinazione per il pollame



La vaccinazione preventiva anti-aviaria dovrebbe essere condotta “nelle specie di pollame più sensibili e infettive nelle aree ad alto rischio di trasmissione”. Anche ricorrendo a “somministrazioni multiple”, cioè i richiami.

[Dopo le indicazioni della Commissione](#), pure l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) raccomanda il ricorso alla vaccinazione protettiva nei confronti del virus H5N1 ad alta patogenicità”.

In Europa, attualmente, vi è un solo vaccino autorizzato

all'uso contro l'influenza aviaria. Si tratta di [Nobilis Influenza H5N2 \(Msd Animal Health\)](#).

[Continua a leggere](#)

Fonte: [aboutpharma.it](#)

Rischialimentari.it, tutte le informazioni da sapere sui rischi alimentari e sulle buone pratiche per evitarli



È online www.rischialimentari.it, sito web realizzato dal Laboratorio comunicazione IZSVE in cui è possibile consultare in maniera rapida e sintetica le informazioni essenziali da conoscere sui rischi per la salute connessi al

consumo di alimenti.

Il sito web presenta le diverse tipologie di rischi sanitari connessi al cibo, e riporta le buone pratiche da adottare nella vita quotidiana per cercare di ridurre questi rischi, fornendo indicazioni specifiche per ciascuna delle fasi che portano dall'acquisto al consumo degli alimenti, passando per il trasporto e la conservazione della spesa, la preparazione e la cottura dei cibi, fino alla gestione degli avanzi di pranzi e cene.

[Visita il sito web »](#)

Fonte: IZS Venezia

Etichettatura degli alimenti: i consumatori sono ben informati?



La normativa UE prescrive che le informazioni sugli alimenti siano esatte, chiare, di facile comprensione e non fuorvianti. La Corte verificherà con l'audit l'impostazione della politica dell'UE in materia di etichettatura degli alimenti e le azioni intraprese dalla

Commissione europea e dagli Stati membri tra il 2011 e il 2023. L'attenzione si concentrerà sugli alimenti preconfezionati. Gli auditor si recheranno anche in tre Stati membri (Belgio, Italia e Lituania) per incontrare i portatori di interessi coinvolti al fine di individuare le buone pratiche e gli aspetti insidiosi.

“L'etichettatura degli alimenti è un argomento che riguarda ogni singola persona in Europa. Tutti vogliamo sapere che cosa c'è nel nostro cibo, da dove viene e come viene preparato”, ha dichiarato Keit Pentus-Rosimannus, il Membro della Corte responsabile dell'audit. “La quantità di informazioni riportate nelle etichette è aumentata nel tempo: ad esempio, in Europa ci sono più di 200 marchi di qualità ecologica, molti dei quali sono utilizzati per i prodotti alimentari. Noi

intendiamo valutare se le informazioni fornite rispondano alle esigenze delle persone e consentano loro di prendere la decisione giusta su quel che mangiano”.

Ai sensi del [trattato sul funzionamento dell'UE](#), quest'ultima deve assicurare un livello elevato di protezione dei consumatori, tutelandone la salute, la sicurezza e gli interessi economici, nonché promuovendone il diritto all'informazione. Il [regolamento sulla legislazione alimentare generale](#) stabilisce un quadro di ampio respiro per lo sviluppo della legislazione alimentare a livello sia dell'UE che nazionale. In base al [regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori](#)([opens in new window](#)), ogni etichetta sugli alimenti deve contenere una serie di informazioni obbligatorie (riguardanti, ad esempio, gli allergeni, gli ingredienti e la data di scadenza), consentendo al contempo alle imprese alimentari di aggiungere anche informazioni facoltative (ad esempio, etichettatura biologica).

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: Conte dei Conti Europea