

Filiera eco-alimentare: un progetto di valorizzazione e certificazioni delle carni di selvaggina

✖ E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Filiera eco-alimentare: un progetto di valorizzazione e certificazioni delle carni di selvaggina" di R. Viganò, E. Demartini, A. Cottini, A. Gaviglio, P. Lanfranchi, E. Calderone, E. Ballocchi.

Saper gestire correttamente le risorse naturali senza arrecare danno al territorio è una sfida quanto mai attuale e rappresenta forse l'unica pratica sostenibile in grado di ridare un certo impulso allo sviluppo socio-economico delle aree rurali alpine. La ricchezza dei territori disagiati dal punto di vista produttivo-economico risiede, infatti, quasi esclusivamente nell'ambiente come elemento essenziale e caratterizzante non solo del territorio, ma anche delle tradizioni e degli usi delle popolazioni residenti. Il progetto Sulla base di queste considerazioni, nel 2014, in Val d'Ossola (Provincia di Verbania) ha preso avvio il progetto "Filiera Eco-Alimentare", legato all'utilizzo delle carni di ungulati selvatici.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

“Selvatici e buoni”: una filiera alimentare da valorizzare

✖ E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo “Selvatici e buoni”: una filiera alimentare da valorizzare” di A.Sorice, L. Pelliccioli, S. Barbero, P. Lanfranchi, R. Viganò

Le carni di selvaggina fanno parte delle tradizioni alimentari del nostro Paese e sono espressione di un prodotto alimentare locale dall'altissima qualità nutrizionale e organolettica che, grazie agli attuali Regolamenti comunitari (Reg. (CE) 852-853-854 del 2004) e successivi recepimenti nazionale e regionali, possono dare origine a una filiera produttiva controllata e sostenibile. Con queste premesse è stato avviato il progetto scientifico “Selvatici e buoni: una filiera alimentare da valorizzare”. Progetto sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus (Uomo Natura Ambiente) che vede capofila l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con il Dipartimento di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Milano, la Società italiana di Medicina veterinaria preventiva e lo studio AlpVet.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

Audizione su marchiatura

uova . SIVeMP/SIMeVeP propongono sgravi fiscali per piccole produzioni primarie

☒ Si è svolta ieri l'audizione dei rappresentanti del SIVeMP davanti alla Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati nell'ambito della discussione delle risoluzioni [7-00064](#), [7-00082](#) e [7-00123](#) su "iniziative in materia di marchiatura delle uova".

Nel corso dell'intervento il Dott. Natalino Cerini e il Dott. Pietro Ceddia hanno depositato un documento di analisi e proposte e hanno condiviso l'intenzione di escludere l'esenzione dagli obblighi di marchiatura accordata agli operatori che effettuano consegne direttamente dal sito di produzione all'industria alimentare, l'iniziativa di inserire sulle confezioni di uova poste in vendita al consumatore finale dell'indicazione del Paese di origine e la proposta delle risoluzioni di portare da 50 a 100 ovaiole l'esenzione prevista dal DM 11 dicembre 2009 art. 2 comma 1, al fine di valorizzare e tutelare la produzione tradizionale che punta alla qualità del prodotto, cosiddetta filiera corta.

In aggiunta SIVeMP e SIVeMP propongono l'adozione di misure di biosicurezza e di autocontrollo in forma semplificata, analogamente all'applicazione delle norme in materia di autocontrollo per le piccole imprese, anche in quest'ultima fattispecie di allevamento e di produzione primaria.

Particolare interesse da parte dei parlamentari ha suscitato la proposta di SIVeMP e SIVeMP, di inserire nel testo la previsione di sgravi fiscali per l'acquisto di macchinari adibiti alla timbratura, almeno per alcune tipologie di allevatori con aziende di piccola e media dimensione, al fine di agevolare e incentivare le piccole imprese delle realtà

rurali all'adozione di misure atte a garantire la tracciabilità delle loro produzioni.

I parlamentari hanno condiviso il documento depositato e hanno assicurato che approfondiranno lo spunto sugli sgravi fiscali verificandone costi e fattibilità.

[Il documento depositato](#)

Sicurezza alimentare, etichettatura, trasparenza e controllo della filiera, intervista al Presidente Sorice

Il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice è stato [intervistato da Sanità Informazione](#) sul tema della sicurezza alimentare e dello spreco alimentare in occasione del [50° Congresso Nazionale SIVeMP](#).

Insects as feed and human

food and the public health risk – a review



E' pubblicato sulla rivista tedesca 'Berliner und Münchener Tierärztliche Wochenschrift' il contributo di Maurizio Ferri "Insects as feed and human food and the public health risk – a review", scritto insieme a Federica Di Federico, Serena Damato, Francesco Proscia, Nils

Th. Grabowski.

Scopo del documento è quello di passare in rassegna gli aspetti principali che ruotano attorno all'utilizzo di insetti come alimenti e mangimi (come la produzione, la lavorazione, il consumo), l'attuale quadro giuridico dell'UE, gli aspetti ambientali e nutrizionali, i rischi biologici e chimici associati, così come il potenziale allergenico.

Il documento identifica inoltre le principali sfide e opportunità relative all'uso di insetti come alimenti e mangimi e fornisce raccomandazioni alle diverse parti interessate.

In particolare, le raccomandazioni evidenziano la necessità di condurre più ricerche per quanto riguarda la valutazione del rischio alimentare, di sviluppare e convalidare l'innovazione tecnologica a livello industriale dal punto di vista della sicurezza alimentare, di includere gli insetti nel quadro normativo internazionale sulla sicurezza alimentare e promuovere campagne di sensibilizzazione verso i consumatori.

[Leggi l'articolo](#) (in inglese)

A cura della segeteria SIMeVeP

Novel food: scenari e nuove prospettive alla luce del Reg. (UE) 2283/2015



E' pubblicato sul n° [1/2019 di Argomenti](#) l'articolo "Novel food: scenari e nuove prospettive alla luce del Reg. (UE) 2283/2015" di Massimo Meazza.

Il primo gennaio 2018 è entrato in applicazione il Regolamento (UE) n. 2283/2015 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti (compreso il consumo di insetti), che modifica il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il Regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione. L'aspetto innovativo è che il nuovo Regolamento introduce il consumo degli insetti per uso umano (food) ed estende l'utilizzo degli insetti come fonte proteica nell'alimentazione animale (feed). La Commissione europea ha

rivisto la legislazione sui nuovi prodotti alimentari in quanto il Regolamento 285/97 risale a quasi 20 anni fa e da allora gli sviluppi tecnologici e i pareri scientifici hanno subito una notevole evoluzione. Pertanto al fine di ridurre la durata (3 anni e mezzo in media) della procedura di autorizzazione, si è reso necessario aggiornare le norme della UE.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

CNSA, un errore nel bando?

✖ La SIMeVeP ha inviato una [lettera](#) al Ministro della Salute in relazione al bando per la manifestazione di interesse per l'incarico di esperto negli organi collegiali del Ministero, fra cui Comitato tecnico sanitario e [Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare \(CNSA\)](#).

Il bando, per un probabile errore materiale, individua correttamente, il Medico Veterinario specializzato in sanità animale/benessere animale per quanto riguarda la salute, il benessere degli animali e per il settore degli additivi e prodotti e sostanze usate nei mangimi, ma non prevede il Medico Veterinario specializzato in igiene degli alimenti di origine animale per ciò che riguarda i settori dei pericoli biologici, contaminanti della catena alimentare e degli additivi alimentari, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti.

Il Presidente, dott. Antonio Sorice, chiede che nella costituzione del CNSA venga quindi prevista la presenza della figura professionale del Medico veterinario specialista in igiene e controlli degli alimenti di origine animale e cioè di una figura professionale del SSN che si occupa

quotidianamente di sicurezza alimentare e esplica la sua attività professionale nel controllo di tutte le filiere produttive degli alimenti di origine animale a garanzia dei consumatori, e che, di conseguenza, siano riaperti i termini di presentazione della “manifestazione di interesse”.

Contaminanti e Produzioni Zootecniche, pubblicati gli atti



Pubblicati gli [atti](#) del Convegno dal titolo “Contaminanti e Produzioni Zootecniche” che si è tenuto ad Olbia (OT) il giorno 8 giugno 2018.

L'inquinamento ambientale nel senso più ampio del termine rappresenta uno dei più grossi fattori di rischio per la sicurezza alimentare e un fattore prioritario per la salvaguardia della stessa vita umana sulla Terra.

Un gran numero di sostanze chimiche ma anche sostanze e agenti di origine biologica possono essere annoverati tra i contaminanti di acqua, aria , terreno, alimenti e mangimi: residui di pesticidi nelle produzioni foraggere, aflatossine nelle granaglie utilizzate nell'alimentazione degli animali da reddito, antibiotici in dosi sub -terapeutiche, anabolizzanti utilizzati nelle pratiche zootecniche, metalli pesanti e composti chimici residuati dall'industria civile e militare, elementi radioattivi da attività belliche e industriali ed

altro ancora.

Il corso ha permesso di discutere e chiarire il ruolo delle buone pratiche veterinarie nella sicurezza delle produzioni animali e della sicurezza alimentare in generale.

Tutti i giorni i veterinari con la loro attività di gestione del farmaco, applicazione dei piani di monitoraggio e di controllo ufficiale su mangimi, animali e derrate alimentari, nonché con l'attività di educazione e formazione dell'OSA possono incidere notevolmente sui meccanismi che legano la disponibilità e l'uso di alimenti sani e sicuri per gli animali e le produzioni derivate che diventeranno cibo per l'uomo.

Festival giornalismo alimentare: riportare la competenza alla base dell'informazione

☒ La SIMeVeP, partner del Festival del giornalismo alimentare che si è tenuto a Torino dal 21 al 23 febbraio, ha partecipato al panel "[Acquacoltura, pesci che nuotano in un mare di fake news](#)" moderato da Valentina Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket.

All'incontro del 22 febbraio hanno partecipato anche Giovanni Pettorino, Comandante generale capitanerie di porto, Umberto Luzzana Marketing Manager Skretting Italia, Erik-Jan Lock Research group leader, Feed and Nutrition NIFES, Marco Saroglia, Università dell'Insubria.

Con l'intento di riportare all'attenzione sull'importanza di fonti referenziate e scientificamente valide per dare una informazione corretta, il tema fake news in acquacoltura è stato introdotto dalla moderatrice esaminando alcuni dei falsi miti più diffusi e riportati dai media negli ultimi anni, primo fra tutti che il pesce allevato sia ricco di antibiotici, di ormoni, di microplastiche e così via.

Nel suo intervento Antonio Sorice, Presidente SIMeVeP ha ricordato che *“L'antibiotico resistenza è un fenomeno che esiste da sempre: i germi si riproducono velocemente tra una generazione e l'altra e si trasmettono la resistenza. Il problema è serio, ma esistono i controlli ufficiali che in Italia vengono eseguiti per più dell'80% dai Servizi Veterinari delle ASL e dai Servizi Igiene degli alimenti. Sulla base di questa azione, che ci consente di fare prevenzione, possiamo affermare che le positività nel nostro paese sono sotto l'1% e la percentuale di rischio di assumere antibiotici attraverso il cibo è infinitesimale. I sequestri che vengono raccontati sui giornali sono l'evidenza che i controlli sono davvero molto serrati e il sistema è particolarmente monitorato”*

I problemi esistono, ma per comprenderli bisogna consultare le persone veramente competenti

E' il messaggio conclusivo che il Presidente SIMeVeP ha tenuto a rilanciare in particolare nell'ambito di un appuntamento come quello del Festival del giornalismo, che, giunto alla IV edizione, sta diventando sempre più punto di riferimento per i professionisti della comunicazione, e non solo, nel settore alimentare.

Nanotecnologie e sicurezza alimentare

Lo sviluppo applicativo delle nanotecnologie offre delle opportunità ma al contempo, come per tutte le attività umane, possono configurarsi rischi potenziali associati a specifici aspetti la cui valutazione è ancora da completare vista la grande complessità che richiede approcci del tutto innovativi per quanto concerne le tecniche di laboratorio.

Il dott. Vitantonio Perrone, Vice Presidente SIMeVeP, [ha esaminato per Sanità Informazione](#) le opportunità e rischi che l'uso di nanotecnologie e nanomateriali possono comportare per la sicurezza alimentare