

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 1

Gennaio 2014

Editoriale

Etichettatura a semaforo

La Gran Bretagna ha proposto nel giugno scorso una forma volontaria di etichettatura degli alimenti preconfezionati che prevede i colori del semaforo rosso, giallo, verde - ad indicare i tenori di grassi, zuccheri e sali. Sollevando non poche perplessità

Argomento del mese

Cinque domande su Life-Edesia

Bisfenoli, ftalati e parabeni: sostanze utili e dalle molteplici applicazioni industriali che, tuttavia, creano preoccupazione per il loro carattere di interferenti endocrini. Life-Edesia, un progetto europeo coordinato dall'Iss, ha come obiettivo l'individuazione di alternative ai tre gruppi di sostanze che siano più sicure per la salute umana e altrettanto valide per gli usi industriali

Appuntamenti, eventi, iniziative

- "2014 Global Food Safety Conference" Anaheim, USA
26-28/02/2014
- "Food Safety Summit" Baltimore, USA
7-10/04/2014
- "IAFP's European Symposium on Food Safety" Budapest, Hungary
7-9/05/2014

Parliamo di... Rinnovo della Lista delle organizzazioni ai sensi dell'articolo 36

News dalla comunità scientifica

- Pesticidi, l'Efsa abbassa alcuni parametri
- Approvato il Regolamento Ue sull'indicazione dell'origine delle carni

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

Etichettatura a semaforo: limiti e perplessità

a cura di Silvio Borrello, Ministero della salute

Il Regolamento 1169/2011 relativo alle etichette sugli alimenti consente all'articolo 35 l'adozione da parte degli Stati membri di "forme di espressione e presentazioni supplementari" dei prodotti alimentari. In questo contesto, il Regno Unito ha lanciato nel giugno scorso una raccomandazione relativa all'adozione di una forma volontaria di etichettatura, che prevede l'utilizzo di tre colori - rosso, giallo e verde (*traffic-lights*) - ad indicare i tenori di grassi, grassi saturi, zuccheri e sale contenuti negli alimenti preconfezionati.

Tale misura ha suscitato perplessità sia di ordine sanitario che di impatto sulla libera circolazione delle merci. Il ricorso ad una comunicazione 'potente' come l'associazione con i colori di un semaforo, collocata sul "front of pack" della confezione, rischia di marchiare il prodotto, non consentendo la prescritta facilitazione della "comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta". È innegabile che il colore rosso sia percepito come uno stop, mentre le informazioni obbligatorie potrebbero passare in secondo piano, pur essendo più idonee a descrivere il reale apporto nutrizionale del prodotto.

Un tale approccio, che classifica gli alimenti in "buoni e cattivi", è in contrasto con le politiche nutrizionali del nostro Paese, volte a promuovere l'appropriatezza della dieta nel suo complesso e la conoscenza della ric-

chezza e diversità degli alimenti. Il rischio connesso a sistemi di comunicazione semplificata, quando non semplicistica, è che si concretizzino effetti distorti e paradossali sulla percezione dei reali apporti nutritivi. Prendiamo l'esempio di alimenti tipici della dieta mediterranea, patrimonio dell'umanità. Un pesce come la sogliola riceverebbe un semaforo giallo a causa del contenuto di grassi, quando è del tutto evidente che i grassi contenuti, omega 3 e quindi polinsaturi, debbono essere considerati nutrienti importanti per una dieta equilibrata. Analogo destino incontrerebbero l'olio extravergine d'oliva (semaforo rosso per i grassi) e la frutta secca, mentre una bevanda gassata con edulcoranti otterrebbe un semaforo verde per il contenuto in zuccheri.

Ne risulterebbero ingiustamente penalizzati molti alimenti che recano un'indicazione Dop, Igp, Stg, in quanto mediamente ricchissimi di nutrienti contrassegnati in rosso e in giallo nell'etichetta. Infine, difficilmente si potrà individuare la non-discriminatorietà sulla libera circolazione delle merci, in un mercato, quale quello britannico, che è il quarto in ordine di importanza per l'export alimentare italiano.

Per tutti questi motivi l'Italia ha ottenuto che si discutesse del problema al Consiglio dei ministri della salute (Epsco) e dell'agricoltura (Agri-Fish), incassando il sostegno di 15 Paesi membri e l'impegno della Commissione europea a monitorare la situazione affinché tale sistema non si trasformi in un ostacolo *de facto* agli scambi.

"Il rischio connesso alla comunicazione semplificata, quando non semplicistica, è che si distorca la percezione dei reali apporti nutritivi"

Argomento del mese: cinque domande su Life-Edesia

Risponde Stefano Lorenzetti responsabile scientifico di Life-Edesia, Iss

1. Perché nasce Life-Edesia?

Il progetto "Endocrine disruptors *in silico/in vitro* - Evaluation and substitution for industrial applications" ([Life-Edesia](#)) si propone di mettere a punto una strategia alternativa alla sperimentazione animale, innovativa ed efficiente in termini di costi e tempistica, per applicare il principio di sostituzione –previsto dalla direttiva europea sulle sostanze chimiche Reach- a composti identificati come Interferenti endocrini. Di durata triennale (luglio 2013-giugno 2016), finanziato al 50% dalla Comunità europea, è coordinato dall'Iss e coinvolge una piccola impresa italiana, la Etna-Lead srl di Catania, e altri due centri di ricerca pubblica: l'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri di Milano e l'Università di Napoli.

2. Quali sono i gruppi di sostanze per cui si intende dimostrare la possibilità di sostituzione?

Ftalati, bisfenoli e parabeni: sostanze con alti volumi di produzione ed utilizzate in prodotti di largo consumo, fonte perciò di potenziale esposizione per la popolazione generale. Inoltre, diversi ftalati e bisfenoli rientrano tra le sostanze chimiche per cui esiste un

alto livello di preoccupazione per i possibili rischi associati agli effetti di interferenza endocrina. Life-Edesia vuole perciò individuare sostanze chimiche alternative ad ognuno dei tre gruppi di molecole citate che presentino analoghe caratteristiche tecnologiche e minori rischi per la salute.

3. Attraverso quali metodi ne viene testata la sicurezza?

Le molecole alternative a ftalati, bisfenoli e parabeni saranno individuate mediante lo studio delle proprietà chimico-fisiche di molecole a struttura e/o ad azione analoga a quelle da sostituire e successiva predizione, con modelli informatici, delle loro principali caratteristiche tossicologiche. Queste ultime saranno verificate mediante un pannello di saggi funzionali su colture cellulari di origine umana, rappresentative di tessuti riproduttivi e fetali che sono bersagli degli interferenti endocrini; a tale scopo, verranno usati marcatori clinici riconosciuti per specifiche patologie su base endocrina, in modo da verificare se le possibili molecole sostitutive hanno effettivamente ridotte, o assenti, proprietà di interferenza endocrina.

4. Quali sono gli ambiti di ap-

plicazione del progetto?

Tutte quelle attività industriali in cui vengono prodotti oggetti di largo consumo contenenti ftalati, bisfenoli e parabeni: i contenitori per alimenti in polycarbonato e/o Pvc, le scatole metalliche per alimenti rivestite con epossidiche resine, e più in generale la produzione di materie plastiche, con le possibili ricadute ambientali, nonché dispositivi medici in Pvc, prodotti farmaceutici da banco (sciroppi o pomate) e prodotti per la cura personale.

5. Perché gli interferenti endocrini preoccupano così tanto?

Perché sono capaci di alterare il sistema endocrino dell'essere umano, nonché degli animali, con una particolare vulnerabilità degli organismi in via di sviluppo (*in utero* e durante l'infanzia): le principali ricadute comprendono il sistema riproduttivo maschile e femminile e l'insorgenza di tumori e di malattie del metabolismo, quali l'obesità e il diabete.



Parliamo di... Rinnovo della Lista delle organizzazioni ai sensi dell'articolo 36

di Camilla Marchiafava, Iss e e Rossana Valentini, Ministero della salute

Si è concluso lo scorso dicembre il processo di aggiornamento e revisione – iniziato nel 2012 - della Lista delle organizzazioni competenti in accordo all'art. 36 del Regolamento (CE) N. 178/2002, istitutivo di Efsa stessa. La nuova Lista, approvata dal Consiglio di amministrazione dell'Authority, [è stata pubblicata sul suo sito web](#).

L'Efsa, in linea con l'articolo 36, promuove la cooperazione scientifica attraverso reti europee di organizzazioni che operano nei settori di sua competenza, in grado quindi di assisterla nella realizzazione dei suoi obiettivi. Nel dicembre 2006, il Consiglio di amministrazione dell'Autorità europea ha approvato una Lista di organizzazioni competenti, sulla base di designazioni effettuate da parte degli Stati membri.

Organizzazioni a cui l'Efsa affida compiti inerenti l'attività preparatoria per i pareri scientifici, l'assistenza scientifica e tecnica, la raccolta di dati e l'individuazione di rischi emergenti. Alcuni di questi compiti possono fruire di un sostegno finanziario.

Un altro Regolamento ([Regolamento \(CE\) N. 2230/2004](#)), poi, definisce i criteri di idoneità delle organizzazioni per il loro inseri-

mento nella lista. Sono richiesti, tra l'altro, una completa indipendenza e integrità nella persecuzione di obiettivi di interesse pubblico, e un elevato livello di competenza scientifica o tecnica in uno o più campi di competenza di Efsa.

L'Italia ha riconosciuto ufficialmente 22 organizzazioni e il Focal point, in accordo con il Ministero della salute, ha supportato Efsa nel processo di aggiornamento e revisione della Lista. Al fine di garantire che questa sia costantemente aggiornata e che comprenda tutte le necessarie competenze scientifiche, il Ministero della salute riasamina periodicamente la Lista. E' invece responsabilità delle organizzazioni controllare che le informazioni dei rispettivi profili siano aggiornate.

Per approfondimenti sulla gestione della Lista, [clicca qui](#)

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

News dalla comunità scientifica

Pesticidi, l'Efsa abbassa alcuni parametri

Due insetticidi neonicotinoidi potrebbero esercitare effetti tossici sul sistema nervoso umano nella fase di sviluppo. Lo ha stabilito l'Efsa, pubblicando online il [parere](#) rilasciato dal panel sui pesticidi (Panel on plant protection products and their residues). Parere a cui hanno lavorato, tra gli altri, Alberto Mantovani e Laura Ricceri, dell'Iss.

Si tratta dell'acetamiprid e dell'imidacloprid, per i quali gli esperti propongono nuovi e più cautelativi parametri di esposizione, evidenziando nel contempo la necessità di maggiori studi da cui ricavare dati certi sulla loro neurotossicità. A tale scopo, il parere raccomanda anche

la definizione a livello comunitario di criteri standard sulla tossicità di tali pesticidi, criteri che siano perciò vincolanti in fase di richiesta di autorizzazione.



Approvato il Regolamento Ue sull'indicazione dell'origine delle carni

Sarà obbligatorio a breve indicare sulle etichette delle carni fresche, refrigerate o congelate di suino, ovino, caprino e pollame destinate ad essere commercializzate, il Paese di

origine o il luogo di provenienza in cui gli animali sono stati allevati e macellati. Lo stabilisce il nuovo Regolamento della Commissione europea, approvato dal Comitato permanente per la catena alimentare, che entrerà in vigore il 1° aprile 2015. Un passo deciso nella direzione di una maggior chiarezza e trasparenza sull'origine dei prodotti alimentari, in difesa quindi del diritto dei consumatori a poter compiere scelte alimentari informate.



Sicurezza alimentare extra CE

Fda, quattro semplici regole per un cibo sicuro

Anno nuovo, vita nuova, anche in cucina: è quanto propone Howard Seltzer, consulente del Center for food safety and applied nutrition (Fda), che suggerisce quattro semplici regole, da trasformare in vere e proprie abitudini, per evitare il più possibile le tossinfezioni alimentari.

1. la pulizia delle mani, che è bene lavare prima, durante e dopo aver maneggiato il cibo. Un'azione semplice che, secondo il Center for diseases control and prevention, è in grado di salvare più vite di un vaccino o di un intervento medico.
2. usare due taglieri differenti: uno per la carne e il pesce, l'altro per la frutta e la verdura che verranno mangiate crude, per evitare migrazioni batteriche.
3. Cuocere gli alimenti alle giuste temperature per eliminare ogni possibile patogeno.
4. Per lo stesso motivo, è meglio assicurarsi di refrigerare bene: la temperatura del frigo deve essere uguale o inferiore a 4,4 °C (40 °F) e quella del freezer uguale o inferiore a -17 °C (0 °F).

[Per saperne di più clicca qui](#)

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 1, Numero 3

Febbraio 2013

Editoriale

Il benessere degli animali da macellazione

L'Efsa preparerà entro la fine del 2013 quattro pareri scientifici sugli indicatori e le procedure consone a monitorare il benessere degli animali nei macelli. L'esperta del Ministero della salute descrive la nuova legislazione europea che disciplina il settore

Argomento del mese

Cinque domande sull'acido folico nel periodo peri-concezionale

Acido folico e folati sono vitamine essenziali per tutte quelle cellule che vanno incontro a processi di differenziazione e rapida proliferazione, come ad esempio le cellule del sangue e le cellule embrionali. Una carenza di queste vitamine può determinare forme di anemia, e aumentare il rischio che il feto sviluppi gravi malformazioni congenite

Appuntamenti, eventi, iniziative

- International Association for Food Protection 2013 -European Symposium on Food Safety 15-17 May 2013 Marseille, France.
- 4th MoniQA International Conference February 26 - March 1, 2013 Budapest, Hungary.
- OIE Global conference on the responsible and prudent use of antimicrobial agents for animals - 13-15 March 2013, Paris, France.

Parliamo di aggiornamento degli "Articolo 36"

News dalla comunità scientifica

-  Carne di cavallo: l'Efsa al fianco della Commissione europea. Per l'Italia, però, la Raccomandazione Ue è riduttiva

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

Le regole da rispettare per il benessere degli animali da macellazione

Gaetana Ferri, Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari, Ministero della salute

La protezione degli animali durante la macellazione è stata per la prima volta disciplinata nel 1974, perfezionata nel 1993 con la direttiva 93/119/CE, modificata quest'ultima nel corso degli anni. Da una parte gli studi scientifici che dimostrano come nuove metodiche di stordimento siano più efficaci e più rispettose del benessere animale, dall'altra l'aumentata sensibilità della società civile su tali tematiche, unitamente alla conseguente necessità di attribuire chiare responsabilità agli operatori del settore alimentare, hanno fatto sì che l'Unione europea aggiornasse la normativa con un regolamento comunitario.

Uno dei tanti aspetti che differenzia il nuovo quadro normativo dal precedente è che le strutture degli impianti di macellazione devono essere preventivamente approvate, anche per gli aspetti collegati al benessere degli animali, dalle autorità competenti. Il miglioramento delle strutture dedicate allo scarico, alla stabulazione, al trasferimento e all'immobilizzazione apporta un significativo miglioramento della qualità delle carni, della sicurezza dei lavoratori e della percezione che il consumatore sviluppa sui prodotti ottenuti da animali trattati nel rispetto delle migliori condizioni di benessere.

Gli operatori che gestiscono i macelli dovranno dovrà essere in possesso di un certificato di idoneità e dovranno operare con coscienza adottando procedure operative stan-

dard, cioè pianificando in anticipo

l'abbattimento degli animali. Nel caso specifico dello stordimento, dovranno tener conto delle raccomandazioni del fabbricante e di quanto stabilito nell'allegato I del regolamento dove vengono indicati tutti i parametri fondamentali da seguire per una corretta pratica di stordimento. Inoltre, ai fini della valutazione dell'efficacia dello stordimento, gli animali saranno monitorati regolarmente attraverso l'utilizzo di indicatori capaci di valutare lo stato di coscienza e sensibilità e le eventuali azioni da adottare in caso di stordimento inadeguato. Gli impianti di macellazione, ad eccezione di quelli di piccole dimensioni, dovranno avere un responsabile del benessere animale con il compito di coordinare e seguire l'applicazione delle procedure in materia di benessere animale.

Il punto della situazione è stato fatto il 24 ottobre 2012, a Bruxelles in una conferenza sul tema, organizzata dalla Commissione europea, mentre il Ministero della salute in collaborazione con il Centro di riferimento nazionale per il benessere animale, in data 3 dicembre 2012, ha organizzato un evento informativo indirizzato ai servizi veterinari delle Regioni e province autonome e alle principali associazioni di categoria, al fine di illustrare il percorso formativo rivolto agli operatori del settore, la cui organizzazione è stata affidata al Centro di riferimento per il benessere animale, istituito presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna.



“Uno dei tanti aspetti che differenzia il nuovo quadro normativo dal precedente è che le strutture degli impianti di macellazione devono essere preventivamente approvate, anche per gli aspetti collegati al benessere degli animali, dalle autorità competenti”

Argomento del mese: cinque domande sull'acido folico nel periodo peri-concezionale

Rispondono Pietro Carbone, Orietta Granata e Domenica Taruscio del Centro nazionale malattie rare dell'ISS

1. Che cos'è l'acido folico?

Acido folico (Af) e folati sono vitamine del gruppo B, noti con il nome di vitamina B9. È importante distinguere questi due termini in quanto i folati sono composti naturalmente presenti negli alimenti, mentre l'Af è la molecola di sintesi presente nei supplementi vitaminici.

2. Perché fa così bene?

Consolidate evidenze scientifiche dimostrano come la carenza di folati e Af rappresenti uno dei principali fattori di rischio per lo sviluppo di alcune malformazioni congenite (Mc) e in particolare dei difetti del tubo neurale (Dtn), quali il mancato sviluppo del cervello (anencefalia) o l'estroflexione del midollo spinale (spina bifida). L'assunzione prima del concepimento di Af riduce fino al 70% il rischio che il feto sviluppi un Dtn. Tuttavia, spesso la donna nel primo mese di gestazione non sa di essere in gravidanza e purtroppo nel momento in cui ha il sospetto o la conferma di una gravidanza in corso, molte strutture embrionali, in particolare il tubo neurale, hanno concluso il loro sviluppo. Fin da questo momento, dunque, il fabbisogno materno di Af raddoppia, ragione per cui in associazione a un adeguato apporto alimentare, la donna deve assumere integratori contenenti Af.

3. Quali alimenti sono più ricchi di folati?

Questa vitamina, pur trovandosi in abbondanza nelle verdure a foglia verde (carciofi, broccoli, asparagi, spinaci, lattuga), nei legumi (fagioli, ceci) e in alcuni frutti (arance, fragole e frutta secca), ha una ridotta biodisponibilità. Le verdure fresche, conservate a temperatura ambiente, possono perdere fino al 70% del loro contenuto in folati in tre giorni, inoltre i folati sono idrosolubili e perdite considerevoli (fino al 95%) si verificano nei processi di cottura. Anche per questo sono indispensabili supplementi di Af, che viene assorbito quasi totalmente nell'intestino.

4. Quanto ne dobbiamo assumere?

È fondamentale che la donna inizi ad assumere 0,4 mg al giorno di Af dal momento in cui sta pianificando la gravidanza. Secondo la **“Raccomandazione ufficiale per la prevenzione dei difetti congeniti”** occorre intervenire almeno un mese prima del concepimento e per tutto il periodo in cui si sta cercando la gravidanza fino al terzo mese di gestazione. Per donne a rischio (con precedenti gravidanze con Dtn, aborti ripetuti, affette da diabete, celiachia o altre patologie da malassorbimento, o che assumono farmaci antiepilettici o antagonisti dell'Af), si raccomanda l'assunzione di un dosaggio

più alto, pari a 4-5 mg al giorno.

5. Quali sono invece gli alimenti fortificati con AF?

La fortificazione è il processo attraverso cui vengono aggiunti agli alimenti degli ulteriori nutrienti, generalmente minerali o vitamine. Alcuni alimenti sono fortificati con l'aggiunta di Af di sintesi durante il processo produttivo: cereali da colazione, biscotti, fette biscottate, succhi di frutta. Tuttavia se ne consiglia un uso moderato per evitare eccessi di assunzione di Af. Per contro, sussistono incertezze scientifiche sulla valutazione rischio-beneficio di una fortificazione generalizzata di ingredienti diffusi, come la farina di grano, per cui tale pratica non è stata adottata in Europa.



Per approfondire visita l'area tematica ISS dedicata all'acido folico

Parliamo di aggiornamento degli “Articolo 36”

Come già descritto nel **numero di dicembre** di questa newsletter, l'Efsa ha sollecitato gli Stati Membri a promuovere il processo di aggiornamento della lista delle Istituzioni nazionali ufficialmente riconosciute all'Articolo 36 del regolamento 178/2002/CE.

L'Italia ha iscritto nel database di Efsa circa 40 Istituzioni riconosciute, e il Focal point in accordo con il Ministero della salute ha iniziato con queste un percorso di informazione e supporto al fine di facilitare il processo di aggiornamento e di rispettare i tempi previsti da Efsa per la conclusione di tale processo.

Sul sito del Focal point sono state inserite le **informazioni utili per l'aggiornamento**. Brevemente, i passaggi da effettuare per l'istituzione che deve aggiornare le sue informazioni sono:

1. consultare le linee guida e le informazioni disponibili sul sito del Focal point in cui sono riportati i link utili;
2. registrarsi e compilare il questionario sul sito di Efsa;
3. fornire la documentazione aggiuntiva richiesta.

Il Focal point è a disposizione per chiarimenti e informazioni aggiuntive in merito a tale processo e fornirà tempestivi aggiornamenti sulle procedure e sulla situazione.



Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

News dalla comunità scientifica

Carne di cavallo: l'Efsa al fianco della Commissione europea. Per l'Italia, però, la Raccomandazione Ue è riduttiva

Lo scandalo delle lasagne surgelate alla carne di cavallo, vera e propria frode commerciale, in quanto la pasta era etichettata come a base di carne bovina, ha ovviamente suscitato allarme tra i consumatori e l'annuncio da parte della Commissione europea (Ce) di indagini a tappeto sulla carne dei 27 Stati membri. L'Efsa - [si legge sul sito web](#) - mette a disposizione tutte le sue competenze nel fornire pareri e assi-

stenza scientifica, qualora le venisse richiesto dalla Commissione europea e/o dagli Stati membri. La Raccomandazione della Ce prevede sia le ricerche per identificare Dna equino che quelle per i residui di fenilbutazone nelle carni equine (un farmaco antinfiammatorio ammesso esclusivamente per i cavalli non destinati alla produzione alimentare, come ad esempio i cavalli sportivi). L'Italia, tuttavia, pur confermando che rispetterà le indicazioni della Raccomandazione, non ha espresso il proprio parere favorevole - unico Paese tra i 27 - alla Raccomandazione. Considerata riduttiva perché

non accompagnata da misure dissuasive e preventive nei confronti delle frodi, come ad esempio il potenziamento dei controlli in tutti gli Stati membri.

Per saperne di più:

[Ministero della Salute](#)



R edazione

Comitato editoriale

Mirella Taranto

Massimo Aquili

Daniela De Vecchis

Francesca Baldi

Comitato scientifico

Luca Busani

Monica Gianfranceschi

Roberta Masella

Paolo Stacchini

Danilo Attard Barbini

Piergiuseppe Facelli

Giancarlo Belluzzi

Rossana Valentini

Carlotta Ferroni

Silvio Borrello

Gaetana Ferri

Giuseppe Viggiano



EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 4

Aprile 2014

Editoriale

Tipizzazione molecolare di patogeni alimentari

Si riuniranno a Parma nel giugno prossimo esperti internazionali di zoonosi di origine alimentare per parlare di Whole genome sequencing, uno dei metodi di tipizzazione molecolare degli agenti patogeni sempre più utilizzato, grazie alla sua efficacia, nei laboratori di riferimento umani e veterinari.

Argomento del mese

Cinque domande sul latte crudo

Il consumo di latte crudo contaminato può essere la causa di infezioni anche gravi nell'uomo. Il rischio è generalmente contenuto, ma non deve essere trascurato. Occorre esserne consapevoli specialmente se il latte viene somministrato a bambini, anziani e persone immunodepresse.

Appuntamenti, eventi, iniziative

- Hygiene Alimentorum XXXV - Safety of meat and meat products in the spirit of traditional quality. Štrbské Pleso 21-23/5/2014
- "IAFP's European Symposium on Food Safety" Budapest, Hungary 7-9/05/2014
- Stakeholder workshop: Food additives re-evaluation programme according to Commission Regulation (EU) 257/2010 Brussels, 28/4/2014

Parliamo di...Conflitto d'interesse

News dalla comunità scientifica

- Efsa, una "call" per rinnovare comitato e panel
- Gran Bretagna, meno coloranti negli alimenti

Sicurezza alimentare extra CE

- Il Piano strategico 2013-2022 firmato Oms

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

Tipizzazione molecolare di patogeni alimentari

di Monica Gianfranceschi, Istituto superiore di sanità

I metodi di tipizzazione molecolare sono tecniche di laboratorio - Pulsed field gel electrophoresis (Pfgc), Multi locus sequence typing (Mlst), Multiple-locus variable analysis (Mlva) e Whole genome sequencing (Wgs) - che permettono di classificare e comparare i ceppi batterici. Proprio di questi metodi, in particolare di Wgs, e di come possano contribuire alla protezione della salute pubblica in Europa, si parlerà il 16/17 giugno 2014 a Parma nel corso dell'Efsa's 20th Scientific colloquium, che riunirà ad uno stesso tavolo valutatori, gestori del rischio ed esperti di zoonosi di origine alimentare. Nel 2012 l'Ecdc ha lanciato un progetto pilota sulla sorveglianza molecolare di alcune malattie trasmesse da alimenti e da acqua (Food and waterborne diseases), con gli obiettivi di:

- individuare rapidamente focolai/cluster diffusi in più Stati membri;
- identificare ceppi persistenti responsabili di infezioni in ambito Ue e originati da una probabile fonte continua;
- individuare la catena di trasmissione; facilitare le indagini di "trace back" e "trace forward";
- identificare nuovi fattori di rischio.

Attualmente sono 20 gli Stati membri, fra cui l'Italia, che partecipano volontariamente al progetto pilota e fino ad oggi sono stati individuati numerosi cluster in più di un Paese europeo. Il metodo molecolare applicato dalla maggior parte dei paesi è la Pfgc che si basa sull'analisi dei frammenti di restrizione dell'intero genoma batterico.

Nel dicembre 2013, il gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici (Biohaz) ha esaminato i metodi per la tipizzazione molecolare di patogeni di origine alimentare, quali Salmonella spp, Escherichia coli Vtec, Listeria monocytogenes e Campylobacter spp, e ne ha valutato l'efficacia per:

- rilevare i focolai di tossinfezione alimentare;
- stimare il contributo delle varie fonti di malattie di origine alimentare;
- prevedere quali ceppi di patogeni di origine alimentare potrebbero causare epidemie.

I metodi di tipizzazione molecolare comunemente usati sono stati valutati sulla base di una serie di criteri predefiniti relativi alla capacità discriminatoria, alla riproducibilità, alla ripetibilità e all'idoneità attuale o potenziale di armonizzazione internazionale. Inoltre, i metodi sono stati valutati per la loro appropriatezza nell'utilizzo in diverse applicazioni relative alla salute pubblica, incluse "outbreak investigation", "source attribution", identificazione precoce di ceppi di origine alimentare con potenziale epidemico.

Secondo il panel Biohaz i metodi basati su Wgs possono sostituire - e ciò avviene in misura crescente - le diverse metodologie attualmente in uso nei laboratori di riferimento umani e veterinari. Un prerequisito essenziale nell'applicazione di tali metodi è la disponibilità di controlli di qualità, per garantire l'affidabilità e la coerenza dei dati molecolari generati, insieme ad un supporto bioinformatico di alta qualità per l'analisi dei dati generati.

Argomento del mese: cinque domande sul latte crudo

Risponde Gaia Scavia, Istituto superiore di sanità

1. Cosa rischio se bevo un bicchiere di latte appena munto?

Il consumo di latte crudo contaminato può essere la causa di infezioni anche gravi nell'uomo. Batteri patogeni (*Salmonella* spp, *Campylobacter* spp., *E.coli* O157 Vtec) che possono essere presenti nell'intestino dei bovini da latte senza causare loro malattia, possono contaminare il latte crudo e trasmettere l'infezione all'uomo. Il rischio è generalmente contenuto, ma non deve essere trascurato. Occorre esserne consapevoli specialmente se il latte viene somministrato a bambini, anziani e persone immunodepresse. Si tratta di un pericolo che i trattamenti termici di pastorizzazione o bollitura consentono di eliminare completamente.

2. E' vero d'altra parte che il latte fresco pastorizzato è meno ricco di vitamine e di altre sostanze rispetto a quello crudo?

Le temperature a cui è sottoposto il latte fresco pastorizzato possono comportare una lieve riduzione del valore nutrizionale del latte, in particolare del contenuto vitaminico (vitamine del gruppo B, C e acido folico). Si tratta, tuttavia, di una perdita molto contenuta e, in un'ottica rischio/beneficio, di gran lunga inferiore rispetto al rischio di incorrere in infezioni batteri-

che. Per questo motivo, il Ministero della salute ha disposto l'obbligo da parte del produttore di latte crudo di informare il consumatore circa le corrette modalità di consumo di questo latte.

3. Il latte crudo protegge da allergie e intolleranze?

Nella letteratura scientifica esistono alcuni studi che hanno dimostrato l'esistenza di un'associazione statisticamente significativa tra il consumo di latte crudo e la riduzione di fenomeni allergici in età pediatrica. È bene sottolineare che il bilancio tra vantaggi e i pericoli connessi al consumo di latte crudo va sempre visto in un'ottica rischio/beneficio. In Italia il progetto di ricerca finalizzata supportato dal Ministero della salute ha recentemente mostrato come i rischi sanitari siano di gran lunga superiori rispetto ai benefici.

4. Cosa dice la normativa vigente nel nostro Paese sulla vendita del latte crudo?

A tutela del consumatore, le norme europee hanno introdotto, a partire dal 2004, specifici requisiti igienico-sanitari e produttivi da applicare al latte crudo e agli allevamenti autorizzati alla sua produzione. In Italia i criteri di salubrità del latte crudo sono stati ulteriormente dettagliati attraverso un'Intesa tra Stato e Regioni, siglata nel

2007, che ha definito alcune linee guida igienico-sanitarie, implementate dalle singole Regioni, per ottenere l'autorizzazione alla commercializzazione di latte crudo direttamente al consumatore anche attraverso dispenser automatici.

5. E cosa sul suo consumo?

A partire dal 2008 vi è l'obbligo di informare il consumatore sulle corrette modalità di consumo del latte crudo. Il Decreto legge n. 158 del 13/09/2012 prevede che nell'etichettatura del latte crudo o sul distributore di latte crudo debba essere indicata in maniera chiara e visibile la dicitura "da consumarsi previa bollitura" nonché la data di mungitura del latte e la data di scadenza dello stesso che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura. La normativa prevede, inoltre, il divieto di somministrazione del latte crudo nella ristorazione collettiva comprese le mense scolastiche, e il divieto di utilizzo per la produzione di gelati.



Parliamo di....Conflitto d'interesse

di Giancarlo Belluzzi (Foro consultivo Efsa)

All'ultimo Foro consultivo di Atene la Danimarca ha affrontato il tema del conflitto d'interesse, uno tra i più discussi. È noto che con il passare del tempo si sia passati dalla creazione di agenzie indipendenti a quelle di Authority a supporto tecnico della Commissione europea, basate sull'utilizzo delle expertise di singoli esperti inseriti nei gruppi di lavoro. Il caso di Efsa è esemplare: non passa settimana che non riceva critiche per asseriti conflitti di qualche esperto presente nei suoi panel. Bruxelles è particolarmente attenta al problema, anche perché le organizzazioni professionali o non governative continuano a pungere sul vivo gli esperti al punto che qualcuno medita di abbandonare l'incarico dopo che la critica è parsa un vero e proprio attacco personale allo scienziato.

Nella sua presentazione la Danimarca ha dichiarato che la collaborazione con il mondo privato è un fatto ordinario, quando emerge una critica valuta caso per caso, pubblica tutto e nel caso vi sia un dubbio sul conflitto si rivolge al giudizio di un organismo terzo. Efsa è, però, un po' distante da questo scenario, perché non fa ricerca, ha una serie di severe procedure confrontate con altre agenzie europee e il processo di

valutazione prevede tre filtri. Primo: nelle organizzazioni scientifiche tutti sarebbero in un potenziale conflitto, perché anche i funzionari hanno un curriculum nella ricerca privata. Se sono in quella posizione è anche perché il loro background è ritenuto adeguato alla materia che devono gestire. Secondo, Efsa è nata per una decisione politica che scaturiva da un "fatto" tecnico: il rischio alimentare. La politica non può voltare la faccia quando sono attaccati scienziati che lavorano per la tutela dei cittadini. Se si mette in discussione lo scienziato si metta in discussione tutta l'organizzazione, pagata dai cittadini, e il suo operato. Terzo: siccome l'opinione pubblica esige tutela e trasparenza, essa pretende che gli attacchi non siano basati sul semplice collegamento tra uno scienziato e il suo (più o meno recente) lavoro di ricerca per un'industria. Bisogna dimostrare che la ricerca è stata finalizzata "solo" al profitto aziendale e anche l'accusa del conflitto d'interesse si deve dimostrare coi fatti: chi la solleva insomma deve svelare dove e come è presente nel parere scientifico emesso dall'Efsa, considerato che nelle minute dei lavori sono tracciati tutti i passaggi che hanno portato alla stesura finale del parere. Se non si esce da questa spirale si rischia pericolosamente l'esodo degli esperti.

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

News dalla comunità scientifica

Efsa, una "call" per rinnovare comitato e panel

L'Efsa chiama a raccolta gli scienziati interessati a fornire il proprio contributo al sistema europeo di sicurezza alimentare per rinnovare il suo comitato scientifico e otto dei suoi panel.

L'invito è rivolto a studiosi specializzati in: salute dei vegetali; organismi geneticamente modificati; mangimi; salute e benessere degli animali; prodotti fitosanitari; contaminanti nella catena alimentare; pericoli biologici; nutrizione.

Il comitato invece si occupa di questioni trasversali come l'armonizzazione degli approcci alla valutazione del

rischio e le nuove metodologie. Ai prescelti sarà offerto un incarico triennale con decorrenza dal luglio 2015. Gli esperti interessati sono invitati a [trasmettere la propria candidatura on line](#) entro il 18 giugno 2014. Il bando è stato pubblicato anche sulla Gazzetta ufficiale dell'Ue.

Per maggiori dettagli [clicca qui](#)

Gran Bretagna, meno coloranti negli alimenti

La Food standard agency (Fsa) ha aggiornato la lista delle industrie alimentari che hanno escluso o rimosso dai loro prodotti i sei coloranti

(E110, E104, E122, E129, E102, E124) potenzialmente associati con l'iperattività nei bambini, secondo uno studio della Southampton University finanziato dalla stessa Fsa.

Nella lista ci sono ora anche la Frobishers Juices Ltd e la Sandwich King.

Per saperne di più [clicca qui](#):



Sicurezza alimentare extra CE

Il Piano strategico 2013-2022 firmato Oms

E' stato pubblicato il [Piano strategico per la sicurezza alimentare](#) dell'Organizzazione mondiale della sanità (Oms). Il [documento](#) contiene le linee guida per agire in merito alle questioni prioritarie nell'ambito della food safety e delle zoonosi di origine alimentare per il periodo 2013-2022 e pone le basi del dodicesimo Programma generale di lavoro dell'Oms 2014-2019.

Tre gli obiettivi fissati:

- fornire le basi scientifiche lungo l'intera catena alimentare per iniziative che portino alla diminuzione dei rischi per la salute;
- implementare la collaborazione nazionale e internazionale;
- aiutare lo sviluppo e il rafforzamento dei sistemi nazionali di sicurezza alimentare.

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 5

Maggio 2014

Editoriale

Progetto Life: dalla protezione ambientale alla sicurezza alimentare

Valutare l'esposizione a ftalati e Bpa, e il relativo rischio per la salute, nella popolazione infantile italiana, attraverso un approccio innovativo che tenga conto dell'esposizione complessiva ambientale e alimentare. E' questo lo scopo di Life Persuaded, progetto comunitario coordinato dall'Iss

Argomento del mese

Argomento del mese: cinque domande sull'esperienza in Efsa

Riccardo Crebelli, Dirigente di ricerca presso il Dipartimento Ambiente e connessa prevenzione primaria dell'Iss, membro in Efsa del Panel sulla sicurezza degli additivi alimentari e di altri gruppi di lavoro su tematiche specifiche, ci racconta come è cominciata e come prosegue la sua esperienza nell'Authority europea

Appuntamenti, eventi, iniziative

- [5th BfR Stakeholder Conference "Food Safety and Globalisation - Challenges and Chances" 2-3/06/2014 Quadriga Forum Berlin](#)
- ["Brucellosis 2014 International Research Conference" 9-12/09/2014—Federal Institute for Risk Assessment in Berlin](#)

Parliamo di...Cooperazione scientifica

News dalla comunità scientifica

- [Bando BioNH per progetti sui biomarcatori nella nutrizione e nella salute](#)
- [Una dieta corretta ci aiuta ad invecchiare in salute](#)

Sicurezza alimentare extra CE

- [Al via la sperimentazione sull'uomo di un vaccino contro il Campylobacter](#)

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

Progetto Life: dalla protezione ambientale alla sicurezza alimentare

a cura di Cinzia La Rocca, Dipartimento Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, Iss, coordinatore progetto Life Persuaded

Scopo del programma **Life** è contribuire allo sviluppo della politica comunitaria nel settore ambientale, finanziando progetti che sperimentino approcci innovativi. La protezione della salute umana e dell'ambiente rappresenta una delle priorità del LIFE, comprendente anche tematiche riguardanti le sostanze chimiche. In questo quadro non si può prescindere dal considerare che un gran numero di contaminanti ambientali sono anche – o in maggior misura - presenti negli alimenti, dunque l'esposizione umana è il risultato dell'esposizione complessiva ambientale e alimentare. E' da questo presupposto che prende origine il progetto Life 2013 "Phthalates and bisphenol A biomonitoring in Italian mother-child pairs: link between exposure and juvenile diseases" (**Persuaded**), coordinato dall'Iss, con la partecipazione dell'Ospedale pediatrico Bambino Gesù di Roma e dell'Ifc-Cnr di Pisa.

Il progetto si propone di misurare i livelli di ftalati e bisfenolo A (Bpa), sostanze plastificanti ubiquitarie e riconosciuti interferenti endocrini, su cui l'Efsa si è espressa in vari pareri (i più recenti nel 2013 e 2014). Lo studio di biomonitoraggio coinvolge coppie madre-figlio, in particolare bambini e adolescenti, poiché appartenenti a quella fascia di età compresa tra i quattro e i 14 anni maggiormente suscettibile e vulnerabile agli effetti di tali contaminanti. Il contributo dell'esposizione alimentare, quale principale com-

ponente dell'esposizione aggregata della popolazione generale a ftalati e Bpa, verrà evidenziato mediante strumenti di indagine sviluppati ad hoc e correlato con i dati di esposizione, l'area di residenza, le caratteristiche ambientali e lo stile di vita dei soggetti.

Inoltre, **Persuaded** si propone di valutare la possibile relazione tra esposizione a ftalati e Bpa ed effetti sulla salute, attraverso: a) due studi caso-controllo riguardanti il telarca prematuro e pubertà precoce centrale idiopatici e l'obesità infantile idiopatica, in cui i livelli interni di contaminanti saranno associati a livelli di selezionati biomarcatori di effetto; b) uno studio in vivo che utilizzerà un innovativo modello animale in fase di sviluppo peri-puberale comparabile, per epoca di vita e per livelli dei contaminanti nelle dosi di trattamento, alle condizioni della popolazione infantile nello studio di biomonitoraggio.

Lo scopo di **Persuaded** è dunque contribuire alla valutazione dell'esposizione e del rischio di ftalati e Bpa nella popolazione infantile italiana, integrando dati umani e sperimentali, identificando misure per la riduzione dell'esposizione, garantendo, mediante idonei strumenti di diffusione, il coinvolgimento della popolazione generale e degli stakeholder, per una corretta comunicazione dei rischi preparata su base scientifica. Nel suo complesso, **Persuaded** rappresenta uno strumento di integrazione fra ambiente di vita e sicurezza alimentare.

Argomento del mese: cinque domande sull'esperienza in Efsa

Riccardo Crebelli, Dipartimento Ambiente e connessa prevenzione primaria, Iss

1. Qual è attualmente il suo ruolo in Efsa?

Sono membro del Panel Ans (Food additives and nutrient sources added to food), che si occupa della sicurezza degli additivi alimentari, e di alcuni gruppi di lavoro su tematiche specifiche (le sostanze a contatto con gli alimenti) o di rilevanza generale per l'attività dell'Authority (tossicologia e genotossicità).

2. Di quali Panel ha fatto parte?

L'inizio della mia attività in Efsa risale al 2003, subito dopo la sua fondazione. Da allora ho fatto parte di tre diversi Panel scientifici (Food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food; Food contact materials, enzymes, flavourings and processing aids; Panel Ans), dedicati alla sicurezza di sostanze di vario tipo intenzionalmente aggiunte agli alimenti o provenienti dai materiali a contatto con i cibi. Il mio ruolo è stato quello di esperto per la genotossicità: un aspetto critico nella valutazione della sicurezza delle sostanze chimiche a bassi livelli di esposizione.

3. Come è entrato a far parte dell'Authority?

Prima della nascita dell'Efsa facevo parte di un gruppo di lavoro del Comitato scientifico sull'alimentazione umana del-

la Commissione europea che si occupava di sostanze a contatto con gli alimenti. Con la creazione dell'Efsa tale tematica divenne di competenza dell'Authority, e quindi al primo bando per il reclutamento di esperti per i panel presentai la mia candidatura. Successivamente ho presentato con successo la mia candidatura altre tre volte, sempre per panel della stessa area tematica (Fip, Food ingredients and packaging), attraverso i bandi pubblicati sul sito dell'Efsa.

4. Come giudica questa esperienza in termini sia di crescita professionale che di rapporti umani?

La partecipazione a un panel richiede a tutti i membri un attivo contributo alla discussione, anche al di là degli aspetti di stretta competenza. Un'opportunità, dunque, per familiarizzare con le diverse discipline che trovano la loro integrazione nell'attività interdisciplinare del risk assessment, ma anche un'opportunità unica di crescita e maturazione professionale, trasferibile nei compiti istituzionali. Inoltre, un panel scientifico dell'Efsa è un ambiente variegato dal punto di vista professionale e culturale: in esso l'intensa attività favorisce l'instaurazione di stretti rapporti di lavoro, e soprattutto umani, in uno spirito di comune appartenenza alla nazione europea.

5. Qual è il contributo che l'Efsa può dare, relativamente alle attività di cui lei si occupa, alla sicurezza alimentare dei cittadini europei?

Come noto l'Efsa è stata creata in risposta alle crisi nel settore alimentare degli anni '90, con il fine di migliorare la sicurezza alimentare e ripristinare la fiducia dei consumatori dell'Ue. Ritengo che la consulenza scientifica fornita dall'Efsa alle autorità europee contribuisca decisamente ad un elevato livello di protezione per i consumatori, grazie all'eccellenza scientifica, alla trasparenza e all'indipendenza dell'Authority. Nell'ambito delle problematiche di cui più direttamente mi occupo - ingredienti e sostanze a contatto con gli alimenti - negli ultimi anni l'Efsa ha sviluppato e applicato linee guida per la valutazione della sicurezza che non hanno riscontro in altri Paesi per completezza e rigore scientifico. Averne contribuito all'elaborazione è motivo di soddisfazione.

Parliamo di ... Cooperazione scientifica

di Giancarlo Belluzzi (Foro consultivo Efsa)

di Giancarlo Belluzzi, Foro consultivo Efsa

Nella discussione sul budget del 2013 il Consiglio di amministrazione dell'Efsa aveva chiesto di accentuare gli aspetti che riguardano la funzionalità della cooperazione scientifica, puntando alla riduzione degli sprechi dovuti a ricerche "doppie", che talvolta alimentano divergenze scientifiche tra Efsa e Stati membri, con conseguenti sbandamenti dei consumatori e imbarazzo nelle comunità scientifiche.

All'ultimo Foro di Atene il gruppo di lavoro sulla cooperazione ha indicato alcune linee d'azione che dovrebbero stimolare anche gli Stati membri a muoversi parallelamente.

Punto primo: deve essere prioritario l'impegno a cooperare per i motivi sopradetti. Efsa deve mettere tutto sul suo sito e chiedere ai partner di fare altrettanto: la trasparenza è il modo migliore per evitare sprechi ed errori. A questo proposito uno strumento efficace (sottoutilizzato) rimane la piattaforma lep (International exchange platform), a disposizione di chiunque voglia condividere metodologie di valutazione del rischio, progetti, piani di lavoro e di monitoraggio e risultati del proprio lavoro.

Punto secondo: Efsa si impegnerà a produrre linee guida di armonizzazione per giungere a metodi uniformi, riducendo i margini di errore anche degli utilizzatori dei suoi pareri scientifici. Punto terzo: per un lavoro armonico e coordinato Efsa, oltre ad un collegamento funzionale dei suoi network (i gruppi cioè che, per tematiche, raccolgono gli esperti indicati dai Paesi membri), si impegna a indicare in anticipo i grandi temi che annualmente lancia per il cosiddetto outsourcing di lavoro (art.36 del Reg.178 e appalti).

Tutto ciò per poter "facilitare" coloro che sono interessati a collaborare e prepararli a cooperare in un quadro preannunciato di obiettivi da raggiungere.

Da ultimo, anche Efsa chiederà alla Commissione di intensificare il programma Better training for safer food, includendo esercitazioni sulla valutazione del rischio, in parallelo o in aggiunta a quelle sulla gestione.

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

News dalla comunità scientifica

Bando BioNH per progetti sui biomarcatori nella nutrizione e nella salute

La Joint programming initiative “Healthy diet for a healthy life” (Jpi Hdhl) ha lanciato una “call” per la presentazione di progetti di ricerca nell’ambito dei biomarkers in nutrition and health (**bioNH**). Scopo fondamentale è supportare approcci innovativi e progetti multidisciplinari per la validazione di biomarcatori nell’ambito della nutrizione e della salute e per la definizione e armonizzazione delle metodologie necessarie a dimostrare gli effetti nutrizionali nel processo di sviluppo degli alimenti. Le domande vanno inviate entro il 10 giugno

2014.

Una dieta corretta ci aiuta ad invecchiare in salute

Il ruolo dell’alimentazione nei disturbi e nelle patologie legati all’avanzare dell’età rappresenta un campo di indagine molto vasto, che vede coinvolti, tra gli altri, i ricercatori del **Nu-Age project**. Questi, in diverse pubblicazioni scientifiche apparse in un numero speciale della rivista “Mechanisms of ageing and development”, hanno studiato come affrontare nel migliore dei modi uno dei fattori chiave dell’invecchiamento, vale a dire l’infiammazione. Un processo che gioca un ruolo fondamentale nella maggior parte delle condizioni di cui soffrono gli anziani: fragilità, per-

dita di massa muscolare e altre disabilità. Ecco allora che questa progressione grazie alla dieta e allo stile di vita può essere fermata o addirittura invertita. Il progetto, finanziato dalla Commissione europea, ipotizza che un approccio dietetico globale piuttosto che l’intervento sul singolo nutriente possa avere un impatto benefico riducendo l’effetto di infiammazione e i rischi di soffrire di malattie cardiache, diabete e disturbi cerebrali. riducendo patologie legate all’invecchiamento come diabete, malattie cardiache e disturbi cerebrali.

Per saperne di più clicca [qui](#)

Sicurezza alimentare extra CE

Al via la sperimentazione sull’uomo di un vaccino contro il Campylobacter

La Fda ha recentemente approvato l’avvio di trial clinici per il vaccino preventivo contro la campylobacteriosi, sviluppato in collaborazione con il Naval medical research center e l’Università di Guelph in Ontario (Canada). Il Campylobacter è la principale causa nel mondo di diarrea batterica, rappresentandone tra il quattro e il 15% di tutti i casi (e affliggendo 1,3 milioni di persone ogni anno negli Stati Uniti). Un problema, dunque, sia nei Paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo, associato a prodotti caseari non pastorizzati, acqua contaminata, pollame. E sebbene le infezioni da Campylobacter siano in genere di lieve entità, le complicazioni possono includere anche gravi disordini neurologici quali quelli associati alla sindrome di Guillain-Barré, in cui il sistema immunitario dell’organismo attacca parte del proprio sistema nervoso periferico.

Il vaccino attualmente allo studio contiene polisaccaridi prodotti dal Campylobacter jejuni – uno dei patogeni più frequentemente trovati negli alimenti - uniti ad una proteina allo scopo di rafforzare l’immunogenicità. Per saperne di più, [clicca qui](#)

Editoriale

Dalle meduse una potenziale fonte alimentare nel mirino della ricerca

La proliferazione di organismi marini gelatinosi è un fenomeno in costante aumento con impatto negativo sulla salute pubblica, il turismo, le attività industriali e commerciali. Tuttavia, adeguate conoscenze e lo sviluppo di nuove metodologie per la lavorazione potrebbero trasformare tali organismi in una potenziale risorsa alimentare, mangimistica e farmacologica

Argomento del mese

Argomento del mese: cinque domande sul cadmio negli alimenti

La Commissione Europea ha chiesto ai 28 Stati membri di diminuire il livello di cadmio presente negli alimenti cominciando da cioccolato, latte in polvere per neonati e baby food, in seguito ad un parere dell'Efsa secondo cui l'esposizione attuale a livello di popolazione deve essere ridotto. Abbiamo posto alcune domande in merito ad un esperto dell'Iss

Appuntamenti, eventi, iniziative

- ["Brucellosis 2014 International Research Conference" 9-12/09/2014 - Federal Institute for Risk Assessment in Berlin](#)
- ["NuGOweek 2014" 8-10/09/2014 - Castellammare di Stabia \(NA\)](#)
- ["Il Botulismo Alimentare in Italia: riflessioni e prospettive" 23/06/2014 - Roma](#)

Parliamo di... enzimi e alimentazione

News dalla comunità scientifica

- ✿ A Napoli il Simposio annuale della Nutrigenomics organization
- ✿ Al via la newsletter di Life-Edesia

Sicurezza alimentare extra CE

- ✿ Usa, la tecnologia al servizio della sicurezza alimentare

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine

Dalle meduse una potenziale fonte alimentare nel mirino della ricerca

di Antonella Leone, National research council, Institute of science of food production (Cnr, Ispa -Lecce)

La proliferazione di meduse (Cnidari) in numerosi ecosistemi marini, compreso il Mediterraneo, se da una parte determina un impatto negativo sulla salute pubblica, il turismo, le attività industriali e commerciali, dall'altra apre nuovi scenari: tali organismi potrebbero, infatti, rappresentare una fonte di composti d'importanza nutrizionale e una nuova risorsa per l'industria alimentare, mangimistica e farmacologica.

Recenti dati hanno evidenziato peculiari proprietà biologiche delle meduse, fornendo una base scientifica al loro utilizzo, consolidato da millenni, nella cucina tradizionale e nella farmacopea del Sud Est Asiatico. Le meduse rappresentano un alimento a basso contenuto calorico poiché consistono di acqua, sali minerali e proteine, con quantità trascurabili di lipidi. Talvolta la presenza di microalghe endosimbionti arricchisce i tessuti di alcune specie di meduse, di preziosi acidi grassi omega-3 e omega-6; anche il contenuto di carboidrati è trascurabile e l'apporto calorico è inferiore a 20 Kcal per 100g. Il prodotto fresco è ricco di sali minerali con una bassa probabilità di accumulare metalli pesanti poiché il ciclo vitale di questi organismi è spesso inferiore a un anno.

Le meduse commestibili sono pescate o allevate soprattutto nei Paesi del Sud-Est asiatico, dove sono vendute nei mercati locali o esportate in Giappone. L'aumento della domanda, unitamente alla riduzione della disponibilità di specie pregiata

e alla proliferazione di diverse specie, ha favorito la pratica della loro pesca in altri Paesi e l'esportazione in tutto il mondo di prodotti a base di meduse. Uno studio recente ha, però, evidenziato che il 70-100% di tali prodotti non contiene la specie edule più pregiata (*Rhopilema esculentum*) come dichiarato in etichetta ma specie differenti, talvolta anche *Pelagia noctiluca*, la più comune e urticante nel Mediterraneo. Inoltre, tra gli inconvenienti va sicuramente citato l'uso di allume nel processo di essiccamento e conservazione, con presenza nel prodotto finale di residui talvolta al di sopra dei valori consentiti. Da ultimo, la presenza di sostanze urticanti, non ancora del tutto conosciute, tipiche del phylum e la continua scoperta di nuove specie, impone prudenza, pur rappresentando un interessante campo di indagine.

Dopo l'acquisizione di adeguate conoscenze del prodotto, lo sviluppo di nuove metodologie per il processamento e la conservazione, e l'adozione di idonee strategie per lo sfruttamento delle biomasse di meduse, questi organismi potrebbero costituire non più un problema ecologico e socio-economico, ma una nuova risorsa in termini di sostenibilità alimentare.

In ogni caso, in Ue la possibilità di usare specifiche specie di meduse in campo alimentare è subordinata alla valutazione della applicabilità del reg. 258/97, che prevede la preventiva autorizzazione a livello europeo di tutti quegli alimenti privi di una storia significativa di consumo in campo alimentare all'interno dell'Unione.

Argomento del mese: cinque domande sul cadmio negli alimenti

Risponde Paolo Stacchini, Dipartimento Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, Iss

1. Cos è il cadmio e dove lo troviamo?

Il cadmio è un metallo pesante presente nell'ambiente. Per i non fumatori, la principale fonte di esposizione è costituita dagli alimenti, in particolare: cereali e prodotti a base di cereali, ortaggi, frutta a guscio e leguminose, patate, carne e derivati. Mentre gli alimenti in cui sono riscontrabili i livelli più elevati di cadmio sono le alghe marine, i frutti di mare, il cioccolato e gli alimenti per usi dietetici speciali, i funghi, i semi oleosi e le frattaglie commestibili. Tuttavia, in questi casi si parla di consumi occasionali. Per lattanti e bambini in tenera età l'apporto proviene in prevalenza, oltre che da patate e tuberi, cereali, ortaggi e derivati, anche da latte, prodotti caseari e alimenti per la prima infanzia, tra cui le formule per lattanti, quelle di proseguimento e il baby food.

2. Sulla base dei dati disponibili quanto cadmio assumiamo?

I livelli di esposizione media ed elevata, rilevati dal gruppo di esperti dell'Efsa, sono risultati pari, rispettivamente, a 2,3 µg/kg pc e a 3 µg/kg pc

alla settimana. Per i vegetariani (che consumano quantitativi relativamente alti di alimenti contenenti cadmio) l'esposizione media settimanale è stata stimata a un livello fino a 5,4 µg/kg pc. L'esposizione nei bambini potrebbe essere maggiore rispetto agli adulti, a causa del più alto quantitativo di cibo consumato dai bambini in rapporto al peso corporeo.

3. Quali i potenziali rischi per la salute?

Il cadmio rappresenta uno dei contaminanti di maggior rilievo da un punto di vista tossicologico. Sebbene nell'uomo l'assorbimento in seguito ad esposizione alimentare sia ridotto (3-5% del totale), questo elemento si accumula nel rene e nel fegato e ha un'emivita che varia da dieci a 30 anni. Il cadmio può inoltre causare demineralizzazione ossea e Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro lo ha classificato come cancerogeno per l'uomo.

4. A quali conclusioni è giunto il parere elaborato dall'Efsa?

Il gruppo di esperti dell'Efsa ha fissato il valore Twi di 2,5 µg/kg pc, constatando che l'esposizione media nei Paesi europei è prossima o leggermente

superiore a tale valore. Alcuni gruppi di popolazione (vegetariani, bambini, fumatori e persone che risiedono in zone contaminate) possono avere un valore superiore e pari a circa il doppio della Twi. E, seppure il rischio di effetti avversi sia molto basso, l'Efsa ha ribadito che l'esposizione al cadmio andrebbe ridotta. Da qui, il nuovo Regolamento n. 488/2014/Ue, pubblicato il 13 maggio 2014, che modifica i tenori massimi di cadmio, abbassandoli dal 01/01/2019 per il cioccolato/prodotti a base di cacao e dal 01/01/2015 per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

5. Quali gli studi, le osservazioni che hanno portato al parere?

Le conclusioni raggiunte dal gruppo di esperti derivano dall'analisi dei dati sui livelli di cadmio negli alimenti provenienti da 20 Paesi, insieme alle indagini nazionali sulle abitudini alimentari e ai dati sul consumo nell'Ue raccolti dall'Efsa. È stato inoltre valutato un elevato numero di studi che esaminavano il rapporto tra livelli di cadmio nelle urine e beta-2-microglobulina, una proteina escretata nelle urine che funge da indicatore biologico della funzionalità renale.

Parliamo di... enzimi e alimentazione

Di Emiliano Bergamo, Ministero della salute

L'azione degli enzimi, presenti in tutte le cellule animali e vegetali, ha come fine lo svolgimento di processi biochimici naturali e, nel contesto alimentare, tale attività permette la digestione dell'alimento e, quindi, il suo l'assorbimento attraverso la mucosa gastrointestinale.

Gli enzimi possono essere ottenuti attraverso estrazione da piante o animali oppure per fermentazione da microrganismi. Da secoli sono impiegati nella produzione degli alimenti. Oggi, ad esempio, la tecnologia ne sfrutta la capacità di scindere la struttura della frutta ed estrarre così un maggior quantitativo di succo o per trasformare l'amido in zuccheri nella produzione delle bevande alcoliche. Sin da epoche meno recenti, invece, l'uso di enzimi trovava utilizzo per l'impasto del pane. Gli enzimi sono considerati atossici e non rappresentano un timore per la sicurezza dei consumatori, poiché sono naturalmente presenti negli ingredienti impiegati per la produzione alimentare. Tuttavia lo sviluppo di metodi di produzione più efficienti e l'uso da parte dell'industria alimentare di nuove fonti, come i microrganismi geneticamente modificati, hanno dato luogo alla comparsa di enzimi più complessi. Inoltre, è da sottolineare che anche se nel processo di estrazione degli enzimi il passaggio della purificazione consente l'eli-

minazione dei vari costituenti naturali in cui sono contenuti, all'origine possono comunque ritrovarsi tracce di questi elementi come residui. L'Efsa adotta pareri scientifici e fornisce ai gestori del rischio consulenze sulla sicurezza degli enzimi utilizzati negli alimenti e nei mangimi. Dall'entrata in vigore della nuova legislazione europea nel 2009, l'Autorità ha assunto un ruolo determinante nel fornire consulenza scientifica indipendente a sostegno del processo di autorizzazione degli enzimi alimentari, sia relativamente alla valutazione della sicurezza di quelli presenti sul mercato o in via di immissione, sia all'esame delle richieste di autorizzazione di nuovi enzimi.

QUADRO NORMATIVO

- Reg. (Ce) n. 1331/2008: procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari.
- Reg. (Ce) n. 1332/2008: norme armonizzate relative agli enzimi usati negli alimenti nell'Unione europea. Efsa ha il compito di valutare la sicurezza di tutti questi enzimi alimentari
- Dir. (Ce) n. 2000/13 e Reg. (Ce) n.1332/2008: obblighi in materia di etichettatura degli enzimi alimentari.
- Reg. (Ue) n. 234/2011 requisiti cui i dati devono rispondere per la presentazione delle richieste di autorizzazione.

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

News dalla comunità scientifica

A Napoli il Simposio annuale della Nutrigenomics organization

Si svolgerà dall'8 all'11 settembre 2014 l'undicesima edizione della NuGoweek presso l'Istituto vesuviano di Castellammare di Stabia (Napoli), promossa dal Cra-Nut. NuGo è un'associazione di Università e Istituti di ricerca che si sono uniti per promuovere lo sviluppo degli studi nel campo della nutrigenomica e dei sistemi biologici nutrizionali con il fine ultimo di incorporare queste aree di indagine nel più vasto campo della nutrizione e della salute. L'iscrizione e l'invio degli abstract è possibile fino al 23 giugno 2014 [andando sul sito](#)

Al via la newsletter di Life-Edesia

E' online il primo numero della newsletter di [Life-Edesia](#), ("Endocrine disruptors *in silico/ in vitro* - Evaluation and Substitution for Industrial Applications") - progetto europeo coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità, nel cui ambito i ricercatori lavoreranno per individuare alternative a bisfenoli, ftalati e parabeni, gruppi di sostanze considerate "interferenti endocrini". Scopo di Life Edesia è dunque individuare alternative che siano più sicure ai fini della tutela della salute umana e altrettanto valide per gli usi industriali. Ci si può iscrivere alla newsletter mandando un'email all'indirizzo:

life.edesia@iss.it

Sicurezza alimentare extra CE

Usa, la tecnologia al servizio della sicurezza alimentare

La Fda ha utilizzato, per la prima volta, la tecnologia di sequenziamento del genoma – quella cioè con cui mappa sequenze di Dna dei microbi per distinguerli l'uno dall'altro – allo scopo di scoprire l'origine dell'epidemia di Listeria scoppiata all'inizio dell'anno, responsabile del decesso di una persona e dell'intossicazione di altre sette dopo aver mangiato formaggio della compagnia Roos Foods. I risultati dell'indagine hanno portato alla sospensione della produzione del formaggio e dunque a limitare i danni dell'epidemia.

La Fda collabora con il National center for biotechnology information, attivo presso i National institutes of health allo sviluppo di un database globale che racchiuda il genoma di tutti i patogeni conosciuti. Un [progetto candidato al Premio "People's Choice"](#) all'interno dello Us Department of health and human services.

Per saperne di più [clicca qui](#)

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 9

Luglio / Agosto 2014

Editoriale

Il botulismo alimentare in Italia

l'Iss ha pubblicato per la prima volta in Italia le Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico. Il volume è stato realizzato dal Centro nazionale di riferimento per il botulismo dell'Iss in collaborazione con la Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali dell'Università di Teramo e con il Centro anti-veleni di Pavia.

Argomento del mese

Cinque domande sulle etichette degli alimenti

La lista degli ingredienti, la tabella nutrizionale, la data di scadenza, le modalità di conservazione, l'origine del prodotto. Sono questi i "dati" fondamentali con cui l'etichetta apposta su un alimento deve informare il consumatore, secondo il DL 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni. Un esperto dell'Iss ci spiega come leggere correttamente un'etichetta

Appuntamenti, eventi, iniziative

- ["Brucellosis 2014 International Research Conference" 9-12/09/2014 - Federal Institute for Risk Assessment in Berlin](#)
- ["NuGOweek 2014" 8-10/09/2014 - Castellammare di Stabia \(NA\)](#)

Parliamo di... Il nuovo sito web dell'Efsa

News dalla comunità scientifica

- ✿ Tumore alla prostata e dieta mediterranea: allo studio i rischi-benefici di alcuni alimenti
- ✿ Call di Efsa sugli health claim

Sicurezza alimentare extra CE

- ✿ Non comprendere le etichette contribuisce allo spreco di cibo

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine

Il botulismo alimentare: linee guida italiane per preparare correttamente le conserve in casa

a cura di Bruna Auricchio, Fabrizio Anniballi, Alfonsina Fiore, Dario De Medici – Centro nazionale di riferimento per il botulismo, Iss

Dopo oltre 230 anni dalla prima descrizione rigorosa e accurata della sintomatologia del botulismo alimentare, a cura del tedesco Justin Kerner, la malattia suscita ancora molto interesse e desta notevoli preoccupazioni sia nella popolazione sia tra gli stakeholder. Infatti, ogni caso di botulismo è considerato un'emergenza di sanità pubblica la cui corretta gestione richiede il contributo di diverse figure del Sistema sanitario nazionale.

In Italia, il botulismo è una malattia a notifica obbligatoria dal 1975 e nel 1988 è stato istituito il Centro nazionale di riferimento per il botulismo (Cnrb) presso l'Istituto superiore di sanità. Il Cnrb, oltre ad eseguire le indagini di laboratorio per la conferma del sospetto diagnostico, fornisce tutti i giorni dell'anno, 24 ore su 24, supporto e consulenza a ospedali e Asl e collabora con il Ministero della salute e i Centri antiveneni nella gestione delle emergenze. Pur rimanendo una malattia rara, in Italia il botulismo registra uno dei maggiori tassi di prevalenza dell'Ue anche grazie all'esistenza di un complesso sistema di sorveglianza. Dal 1984 al 2013 sono stati confermati in laboratorio 258 focolai di botulismo alimentare che hanno coinvolto 391 pazienti ospedalizzati. Gli alimenti responsabili dell'intossicazione sono stati confermati dalle indagini di laboratorio nel 39,9% dei focolai, risultando nel 43,7% vegetali in olio, nel 26,2% vegetali in acqua/salamoia, nel

7,8% tonno e nel 6,8% prosciutto crudo. Nell'81,5% dei focolai di botulismo confermati in laboratorio la conserva alimentare responsabile dell'intossicazione è risultata di produzione domestica. Gli errori più frequentemente commessi durante la preparazione di tale tipologia di alimenti sono la scarsa acidificazione dei vegetali e il basso contenuto in cloruro di sodio nelle salamoie. Tali errori di preparazione sono anche conseguenza delle mutate abitudini alimentari della popolazione che ricerca sapori "mild" e prodotti "light" e di un ritorno, soprattutto fra i giovani, alla preparazione domestica delle conserve alimentari, talvolta sperimentando ricette innovative disponibili nel web.

L'esigenza di fare chiarezza e di stimolare sia chi si avvicina per la prima volta a questo mondo, sia chi è già esperto preparatore di conserve, nella scelta di quelle ricette che meglio garantiscono la sicurezza microbiologica, senza però trascurare gli aspetti organolettici e nutrizionali, ci ha spinto a redigere e pubblicare le "Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico". Tale guida non vuole sostituirsi ai molteplici libri o blog di cucina, ma vuole, con un linguaggio semplice e leggero, fornire indicazioni utili e scientificamente rigorose. Le linee guida possono essere scaricate gratuitamente dai portali web del Ministero della salute e del [Dipartimento di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare dell'Iss](#)

"ogni caso di botulismo è considerato una emergenza di sanità pubblica la cui corretta gestione richiede il contributo di diverse figure del Sistema sanitario nazionale"

Argomento del mese: cinque domande sulle etichette degli alimenti

Risponde Stefano Lorenzetti, Iss

1. Cosa veniamo a sapere leggendo la lista degli ingredienti e le tabelle nutrizionali?

L'ordine degli ingredienti deve seguire il criterio della quantità in senso decrescente. In cima alla lista, dunque, l'ingrediente più presente, all'ultimo posto quello che è presente in quantità minori. Le tabelle nutrizionali riportano, invece, il contenuto per 100 gr di prodotto (o anche per singolo pezzo, per esempio in una confezione di biscotti), di carboidrati, proteine, grassi, fibre, sodio, vitamine e sali minerali (questi solo se presenti in quantità significative) e additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, esaltatori di sapidità, antiossidanti).

2. Come interpretare correttamente le date di scadenza?

Le date di scadenza per alimenti che si possono conservare meno di tre mesi devono indicare il giorno, il mese e l'anno; per più di tre mesi ma meno di 18 bastano il mese e l'anno; oltre i 18 mesi è sufficiente apportare solo l'anno. La dicitura "da consumarsi entro il..." fissa una data precisa entro cui l'alimento va assolutamente consumato. "Da consumarsi preferibilmente entro il..." significa, invece, che oltre quella data lo si può consumare, ma è possibile che non mantenga le sue qualità organolettiche. Il codice a

barre, infine, aiuta a riconoscere l'origine del prodotto e quindi lo Stato di provenienza e l'azienda produttrice.

3. Quali informazioni si devono poter leggere sulle etichette apposte sul pesce e sulla carne?

Per il pesce, oltre alla denominazione della specie, è obbligatorio il metodo di produzione (se pescato o allevato) e la zona di cattura, nonché scrivere se è scongelato. Dal macellaio o al supermercato le confezioni di carne bovina devono riportare il numero di identificazione del capo di bestiame, lo Stato in cui è nato, quello in cui è stato allevato e quello in cui è stato macellato. Poi vi sono informazioni facoltative, quali la data di nascita e di macellazione, il tipo di stabulazione, l'allevamento di provenienza e altro. Dal 2005, in seguito ai casi di influenza aviaria, vige l'obbligo di indicare in etichetta l'origine della carne di pollo. Non ancora per quella di cavallo, coniglio, maiale, ovini, caprini e volatili.

4. I prodotti "light" e quelli "a basso contenuto energetico" aiutano davvero a dimagrire?

Non esiste un alimento che di per sé faccia dimagrire. Una dieta equilibrata, corrispondente a un regime alimentare bilanciato e con un introito totale

di calorie adatto alle necessità fisiologiche dell'individuo, può essere, sotto consiglio medico, opportunamente modificato.

5. Quali garanzie ha il consumatore sulla veridicità di ciò che è scritto sull'etichetta?

Le disposizioni vigenti obbligano i produttori, i rivenditori e tutti gli operatori della filiera agro-alimentare a controllare la conformità delle etichettature a seconda del proprio specifico ruolo e della specifica categoria di prodotto alimentare. Il consumatore viene tutelato dall'attività di controllo istituzionale, che ricade su tre diversi Ministeri (salute, politiche agricole e forestali, economia e finanze), e viene svolta prevalentemente da parte degli Istituti zooprofilattici e dalle Aziende sanitarie, nonché dalle forze dell'ordine come i Carabinieri del Nucleo anti sofisticazioni o dagli agenti della Guardia di finanza presso i posti di confine.



Per leggere correttamente un'etichetta si vedano pure le "**10 regole d'oro**" stilate dal Ministero della salute.

Parliamo di... Il nuovo sito web dell'Efsa

a cura del Dipartimento di comunicazione dell'Efsa

Il sito web dell'Efsa vanta un aspetto più fresco, pulito, moderno e anche alcune nuove funzionalità. Il principale aggiornamento riguarda la homepage: i contenuti della pagina sono stati riorganizzati per ottimizzare lo spazio e rendere la ricerca più facile e veloce. Ad esempio gli ultimi numeri dell'Efsa Journal sono immediatamente visibili nella parte superiore della pagina. Sempre sulla homepage è più facile capire quali sono i valori cardine dell'Efsa e gli aspetti significativi del lavoro scientifico dell'Autorità: competenza scientifica, raccolta dati, metodologie di valutazione del rischio.

Questo look più fresco e funzionale è stato implementato in tutto il sito web, inclusi l'intestazione con il menù integrato e il fondo pagina. Anche la sezione "Temi" è stata riorganizzata per illustrare l'impatto del lavoro dell'Efsa sulla catena alimentare, una delle priorità strategiche dei prossimi anni. Mentre gli utenti più familiari con il sito possono ancora avere accesso alla lista completa di

temi, quelli nuovi potranno scegliere tra gruppi tematici organizzati a seconda dell'argomento, ad esempio "consumatori", "animali", "ambiente" o "scienza".

Ma tutto questo è solamente un anticipo dei cambiamenti più importanti che avverranno nel 2015. L'Efsa, infatti, ha intrapreso un progetto di ristrutturazione del suo sito che sarà completato a settembre del prossimo anno allo scopo di venire incontro ai bisogni degli utenti. Il sito sarà basato su una nuova piattaforma tecnologica che faciliterà la navigazione e che sarà al passo con i tempi.



Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

News dalla comunità scientifica

Tumore alla prostata e dieta mediterranea: allo studio i rischi-benefici di alcuni alimenti

E' stata fatta per la prima volta una valutazione comparativa di diversi "fitoestrogeni" presenti nella dieta mediterranea allo scopo di capire se alcune di queste molecole "naturali" possono avere effetti benefici o avversi sulla fertilità, ma soprattutto sullo sviluppo del tumore alla prostata. In particolare, i ricercatori dell'Iss che, in collaborazione con i colleghi dell'Università di Messina, hanno condotto la ricerca, [pubblicata su PubMed](#), hanno studiato l'attività di cinque polifenoli (apigenina, luteolina, resveratrolo, naringenina e quercetina) presenti negli alimenti chiave della dieta mediterranea (olio di oliva extravergine, frutti rossi e vino rosso, agrumi, mele) in un modello sperimentale di epitelio della prostata umana. Sono stati evidenziati: 1) una minore o assente citotossicità su cellule dell'epitelio della prostata di tutti e cinque i flavonoidi rispetto all'isoflavone della soia genisteina; 2) la loro capacità, in particolare di quercetina (ubiquitaria nei vegetali della dieta mediterranea), luteolina e apigenina a basse concentrazioni, di inibire la secrezione androgeno-dipendente della Psa, noto marcatore clinico in oncologia.

Call di Efsa sugli health claim

L'Efsa ha lanciato l'invito a presentare proposte su: "*Scientific substantiation of health claims made on food: collection, collation and critical analysis of information in relation to claimed effects, outcome variables and methods of measurement*". La partecipazione è riservata alle Istituzioni riconosciute ai sensi dell'art. 36 del Regolamento (CE) 178/2002 e la scadenza per la presentazione delle proposte è il 19 settembre 2014.

Per ulteriori informazioni [clicca qui](#)

Sicurezza alimentare extra CE

Non comprendere le etichette contribuisce allo spreco di cibo

Una quantità compresa tra un terzo e la metà circa di tutto il cibo prodotto per il consumo umano viene, ogni anno, letteralmente buttato. Per un totale di 1,3 miliardi di tonnellate che potrebbero sfamare più di 1,25 miliardi di persone in tutto il pianeta. Le stime, elaborate dalla [Future food 2050 initiative](#), sono pubblicate sul sito dell'[Austrialian institute of food safety](#), dove si legge che non capire esattamente ciò che è scritto sulle etichette degli alimenti contribuisce a questo spreco. In particolare, nel 25% dei casi non sarebbe chiaro il significato della dicitura "Sell by date" (che indica la data, apposta dall'industria, a partire dalla quale l'alimento può essere sul mercato), nel 37% della scritta "Use by date" (la data entro cui l'alimento deve essere consumato), nel 10% della frase "Best by date" (la data entro cui deve essere preferibilmente consumato). Una confusione che colpisce evidentemente molti consumatori.

Per approfondimenti [clicca qui](#)

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 1, Numero 8

Luglio / Agosto 2013

Editoriale

L'Europa lancia il suo programma su come "invecchiare in salute"

Una dieta sana e più attività fisica: sono questi gli ingredienti principali per migliorare la qualità della vita e la salute dei cittadini. E ad essi punta l'Unione europea, facendone il cardine della Joint programming initiative: Healthy diet for a healthy life

Argomento del mese

Cinque domande sul Progetto EuroDISH

Un progetto il cui obiettivo finale è di fornire indicazioni di avanguardia allo European Strategy Forum on Research infrastructures per la creazione di una infrastruttura di ricerca dedicata alle relazioni tra alimentazione e salute

Appuntamenti, eventi, iniziative

- IAFP's Asia Pacific International Conference on Food Safety October NTUH International Conference Center–Taipei, Taiwan 29 /11/ 2013
- C o n v e g n o "Nanomateriali nel settore alimentare: nuovi approcci per la valutazione di sicurezza", ISS 7 /9/2013
- 6th International Symposium on "Recent advances in food analysis" Praga, 5-8 /11/ 2013

Parliamo di...Alimenti per l'infanzia

News dalla comunità scientifica

- Fsa, online il report annuale della sicurezza alimentare
- I metodi di ispezione delle carni vanno migliorati

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

L'Europa lancia il suo programma su come "invecchiare in salute"

di Roberta Masella, Dipartimento Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, Iss

La Comunità europea ha recentemente lanciato la "Joint programming initiative (Jpi): Healthy diet for a healthy life (Hdhl)", per aiutare gli Stati membri dell'Unione europea (Ue) ad affrontare una delle grandi sfide socio-economiche identificate in Horizon 2020 (il nuovo programma dell'Ue per il finanziamento della ricerca e dell'innovazione): migliorare la qualità della vita e la salute dei cittadini europei.

In breve, la Jpi si propone, attraverso approcci multidisciplinari:

una migliore comprensione della complessa interazione di fattori ambientali, geni, processi biologici, salute e patologie croniche;

l'identificazione di fattori di rischio delle patologie croniche nell'uomo;

una produzione sostenibile di prodotti alimentari più sani e sicuri;

l'adozione di nuove politiche di prevenzione e sanità pubblica per diminuire l'incidenza, la morbilità e mortalità per patologie croniche.

Insieme al progetto EuroDISH, che ha il compito di identificare le attuali necessità di infrastrutture di ricerca della comunità scientifica così da fornire informazioni sia al Forum strategico europeo per le infrastrutture di ricerca (Esfri) che ad altri stakeholder, la Jpi va nella direzione della promozione di stili di vita benefici per la salute umana. In particolare si vuole favorire una corretta alimentazione e l'incremento dell'attività fisica, considerate di vitale importanza per il futuro della salute pubblica e del benessere in Europa, e

con importanti conseguenze sociali ed economiche.

Le politiche europee in tema di salute pubblica si stanno orientando da qualche anno verso l'implementazione della ricerca sull' "invecchiare in salute" con l'obiettivo non solo di guadagnare anni di vita, ma soprattutto di prevenire e posporre la comparsa di malattie con rischio nutrizionale. Diete inadeguate, comportamenti non idonei e obesità sono implicati nella eziopatogenesi di molte malattie cronico-degenerative, quali il diabete, il cancro, le malattie cardiovascolari, il cui impatto sulla salute della popolazione è molto forte.

Da queste premesse nasce il crescente interesse dell'Unione europea a rafforzare la ricerca e ad ampliare le conoscenze che possano permettere la definizione di nuove strategie nutrizionali comuni agli Stati membri e costruire così un'area di ricerca europea sulla prevenzione delle malattie a rischio nutrizionale che sia in grado di rafforzare la competitività dell'Unione in questo ambito.

A questo fine sono state promosse numerose iniziative europee, fra le quali appunto il progetto EuroDISH e la Jpi Hdhl, che si propongono di migliorare la produttività degli investimenti nella ricerca attraverso l'armonizzazione delle stesse attività di ricerca e la creazione di nuove collaborazioni e infrastrutture che permettano una più facile condivisione dei dati acquisiti.



"Diete inadeguate, comportamenti non idonei e obesità sono implicati nella eziopatogenesi di molte malattie cronico-degenerative il cui impatto sulla salute della popolazione è molto forte"

Argomento del mese: cinque domande sul Progetto EuroDISH

Risponde Giuditta Perozzi, Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (Cra-Nut)

1. Che cos'è EuroDISH?

EuroDISH è un progetto triennale, finanziato a settembre 2012 nell'ambito del Programma quadro Eu-Fp7, in risposta al bando "Study on the need for food & health research infrastructures". L'Europa sottolinea infatti da tempo la necessità di infrastrutture condivise affinché gli investimenti nella ricerca si trasformino in benefici per tutta la comunità. Per infrastrutture di ricerca si intendono sia quelle di tipo "hard" (strumentazioni e apparecchiature ad alta tecnologia), che di tipo "soft" (reti di comunicazione, metodologie e strutture concettuali).

2. Quali obiettivi si pone e con quali strumenti?

L'obiettivo finale è di fornire indicazioni di avanguardia allo European Strategy Forum on Research infrastructures per la creazione di una infrastruttura di ricerca dedicata alle relazioni tra alimentazione e salute, da realizzarsi nell'ambito del futuro programma HORIZON 2020. La struttura del progetto ruota intorno al modello DISH: Determinants, Intake, Status, Health, che rappresentano non solo le quattro colonne portanti della ricerca su alimentazione e salute, ma anche i diversi livelli strutturali della ricerca stessa. Determinare gli elementi che guidano le scelte alimentari e di stile di vita consente di elaborare strategie di cambiamento, che

devono però essere correlate ai Consumi alimentari, che a loro volta influenzano lo Stato nutrizionale e la Salute. Si procederà ad una prima fase di mappatura delle infrastrutture esistenti in Europa per ciascuna delle colonne portanti, una seconda fase di identificazione delle lacune per poi passare alla successiva definizione di come esse possano essere colmate. EuroDISH condurrà anche due casi-studio relativi a: a) la sorveglianza nutrizionale pan-europea e b) studi innovativi e meccanicistici sulla relazione nutrienti-molecole bioattive-organismo umano.

3. Quali istituzioni sono coinvolte nel progetto?

Il consorzio, costituito da 15 partner di sette Paesi europei (Olanda, Regno Unito, Belgio, Danimarca, Francia, Italia e Svezia), comprende un ampio spettro di settori di competenza. Tra i partner, vi sono due reti di eccellenza divenute associazioni: EuroFIR e NuGO, direttamente coinvolte nei due casi-studio. Le competenze multidisciplinari del Cra-Nut, membro di entrambe le associazioni, hanno determinato la partecipazione ai casi studio, e la leadership di uno di essi (studi innovativi e meccanicistici).

4. Quali sono le patologie più diffuse in Europa correlate ad una scorretta alimentazione?

In Europa l'86% dei decessi e il 77% delle malattie sono collegati alla nostra dieta e ai nostri stili di vita. Poiché gli effetti dell'alimentazione sulla salute si rivelano solo a lungo termine, le patologie correlabili sono principalmente legate all'invecchiamento, quali le malattie cardiovascolari, la sindrome metabolica, l'obesità, alcune forme di diabete e di tumore.

5. Sulla base di questo scenario, quali sono i 'determinanti' che dovranno delineare le strategie nutrizionali dell'immediato futuro?

Nell'ambito di EuroDISH è rappresentata la Joint programming initiative "Healthy diet for a healthy life", che ne condivide gli obiettivi e ne sfrutterà i risultati per mettere a disposizione dei cittadini europei un'ampia varietà di alimenti per nutrirsi in modo salutare, e prevenire così le malattie correlate alla dieta. Ricerca, industria alimentare e consumatori sono chiamati a collaborare per il raggiungimento dell'obiettivo.



Parliamo di.... alimenti per l'infanzia

di Giancarlo Belluzzi (Foro Consultivo Efsa)

La Svezia, attraverso l'Efsa, pone sul tappeto della discussione scientifica alcune domande agli altri Paesi Ue: "Negli alimenti per l'infanzia la presenza di ferro, rame e manganese crea qualche preoccupazione, come è stato per noi? Avete condotto dei sondaggi a tale riguardo? Avreste dati da fornire a noi, ma soprattutto ad Efsa? Pensate che sia venuto il momento di chiedere un parere per suggerire una revisione dei livelli massimi consentiti negli alimenti per l'infanzia?".

La presenza di questi metalli è regolamentata a livello comunitario, ma l'Agenzia svedese, osservando le ricerche effettuate dal Karolinska Institutet che ricalcano quelle esperite dalla medesima agenzia, ritiene che i livelli riscontrati possano essere motivo di qualche preoccupazione, ancorché in linea con quelli riportati nella norma europea. Il ragionamento degli svedesi parte dal presupposto che non ci sono sufficienti

e convincenti dati sulle analisi condotte e, quindi, c'è incertezza scientifica sulla disponibilità di dati solidamente strutturati, con livelli di accettabilità non del tutto convincenti.

Va detto che per ferro e manganese non sono stati ancora stabiliti livelli massimi di accettabilità, mentre per il rame il livello è definito, ma solamente in relazione agli adulti e ai bambini, lasciando fuori i piccolissimi, i bimbi cioè di età compresa tra uno e tre anni. La conclusione a cui sono arrivati gli svedesi, dunque, è molto pragmatica: i dati a disposizione sono probabilmente ancora scarsi per stabilire un livello massimo di accettabilità. Da qui la richiesta di un parere ad Efsa e contestualmente la formulazione delle domande iniziali.

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

News dalla comunità scientifica

Fsa, online il report annuale della sicurezza alimentare

Lo scorso anno sono stati registrati nel Regno Unito circa 1600 incidenti dovuti a cibi contaminati: un dato inferiore a quanto notificato nel 2011, ma più alto rispetto agli anni precedenti. Lo riporta sul suo sito web la Food safety agency (Fsa) pubblicando l'intero [rapporto annuale](#) degli incidenti. Al primo posto tra le cause, le contaminazioni microbiologiche (20%), a seguire quelle ambientali (15%) e quelle da prodotti chimici naturali (13%).

“Scopo del nostro rapporto annuale – ha commentato Catherine Brown, Chief executive della Fsa – è quello di incoraggiare sia le industrie alimentari che i consumatori a segnalare prontamente gli

eventuali incidenti di questo tipo per poter agire altrettanto velocemente a beneficio della salute di tutti e, così facendo, incrementare la fiducia dell'opinione pubblica nella sicurezza alimentare”.

I metodi di ispezione delle carni vanno migliorati

Le tradizionali prassi di ispezione delle carni non sono sempre idonee ad evitare i rischi provenienti da *Campylobacter* e *Salmonella*, o da sostanze chimiche quali inquinanti organici persistenti e sostanze vietate. Per questo motivo, la Commissione europea ha deciso che le procedure di ispezione delle carni vanno modernizzate e ha chiesto all'Efsa di porre le basi scien-

tifiche di questa modernizzazione in tutta l'Unione.

L'Efsa, dopo aver esaminato i controlli a cui sono sottoposti molti animali destinati alla produzione di carne (bovini, ovini e caprini, selvaggina, solipedi come i cavalli, dopo che nel 2011 e 2012 aveva monitorato quelli relativi rispettivamente ai suini e al pollame), ha individuato i pericoli biologici e chimici provenienti dalle suddette carni e, sulla base di una valutazione del rischio per la salute dei consumatori, ha stilato quattro documenti scientifici in cui si fornisce consulenza sulle procedure di ispezione. Le raccomandazioni dell'Authority tengono in debito conto anche le modifiche proposte alle attuali prassi per la sorveglianza della salute e del benessere degli animali.

Sicurezza alimentare extra CE

Codex Alimentarius compie 50 anni

Il Codex Alimentarius, ovvero quell'insieme di regole e normative frutto del lavoro della Codex Alimentarius Commission festeggia a luglio i suoi primi 50 anni. Mezzo secolo di attività a protezione dei consumatori e delle procedure di sicurezza del commercio internazionale di alimenti. Tante le emergenze affrontate: dal latte alla melanina che nel 2008 contaminò migliaia di bambini in Cina ai casi più recenti di aflatossine nei fichi, mercurio nel tonno, pesticidi nelle coltivazioni. Inoltre, per prevenire la contaminazione del cibo alla fonte, la Commissione ha anche messo a punto una sorta di “best practises” (Codes of Practices) atte a rendere sicura la produzione degli alimenti e, dunque, anche la nutrizione degli animali da reddito. “A partire dalla richiesta di uno degli Stati membri della Commissione (185 Paesi più la Comunità europea) possiamo chiedere un parere scientifico alla Fao e all'Oms - spiega Sanjay Dave, presidente della Codex Alimentarius Commission - “La Fao e l'Oms convocano un meeting internazionale di esperti indipendenti chiamati a stabilire evidenze e raccomandazioni. Dopo aver esaminato queste raccomandazioni la Commissione adotta un Codex standard”: regole non obbligatorie, ma che godono di una considerazione globale talmente radicata da fungere da veri e propri punti di riferimento nell'ambito della sicurezza alimentare.

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 9

Settembre 2014

Editoriale

Food safety e genomica

Diete personalizzate sulla base del corredo genetico, nutrienti in grado di inibire geni collegati allo sviluppo di patologie e nutrienti che, al contrario, possono aumentare l'espressione di geni che hanno funzione protettiva. Ma anche alimenti più sicuri, grazie al sequenziamento dell'intero genoma dei batteri. Non è fantascienza, ma lo scenario di un futuro non troppo lontano, grazie allo sviluppo inarrestabile della genomica

Argomento del mese

Cinque domande sulla Sindrome feto-alcolica

Si è celebrata lo scorso 9 settembre la 15ma Giornata mondiale di sensibilizzazione sulla Sindrome feto-alcolica. Nome che raggruppa una serie di disordini sottostimati e non facili da diagnosticare, ma che colpiscono circa 70 milioni di persone in tutto il mondo. Lo scopo è quello di ricordare che, durante i nove mesi di gravidanza, è bene astenersi dall'alcol.

Appuntamenti, eventi, iniziative

- [“China International Food Safety and Quality Conference & Expo” 5-6/11/2014 - Shanghai, China](#)
- [“2014 SAFE Event and AGM” 17/09/2014 - Hotel Leopold Brussels](#)
- [“GOAL / Global Aquaculture Alliance” - 10/10/2014 - Ho Chi Minh City, Vietnam](#)

Parliamo di... “Un'Efsa aperta”

News dalla comunità scientifica

- ✿ Volontarie cercasi per trial su micotossine
- ✿ Irlanda del Nord, la Fsa spiega ai produttori le nuove etichette

Sicurezza alimentare extra CE

- ✿ Usa, oltre nove bambini su 10 esposti ai coloranti

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine

La genomica in nutrizione e sicurezza alimentare

di Marco Silano, Iss

Le recenti acquisizioni scientifiche e tecnologiche nel sequenziamento del genoma degli organismi viventi (uomo, animali, microrganismi e piante) sono destinate ad avere un impatto importante sia sulla nutrizione che sulla sicurezza alimentare.

La comprensione dei meccanismi tramite i quali i nutrienti interagiscono con il corredo genetico umano alterandone la struttura e/o l'espressione potrebbe portare, in un futuro più o meno prossimo, a disegnare delle diete "personalizzate". Infatti, sarà possibile individuare quali alimenti più si adattano al corredo genico di ciascun individuo, poiché possiedono quei nutrienti in grado di silenziare i geni collegati allo sviluppo delle malattie cronico - degenerative e all'invecchiamento o di aumentare l'espressione di quei geni che hanno funzione protettiva nei confronti di queste condizioni. Inoltre, si può anche ipotizzare che saranno prodotti alimenti "funzionali", arricchiti di quei nutrienti che meglio potranno soddisfare i fabbisogni nutrizionali individuali.

Un altro ambito nutrizionale dove la genomica potrà dare un contributo importante è la modulazione del microbioma intestinale. Le tecniche genomiche stanno permettendo di conoscere come i batteri normalmente residenti nell'intestino influenzino la salute umana anche a medio-lungo termine e, di conseguenza, quali ceppi abbiano un effetto benefico e quali invece, risultino dannosi. E' ormai

consolidato che il ruolo del microbioma intestinale è così importante nello sviluppo di malattie legate alla nutrizione e non solo, quali obesità, diabete di tipo II, epatopatie, malattie degenerative del sistema nervoso centrale, tanto da essere definito il secondo genoma dell'organismo umano. Pertanto, si sta ipotizzando di modulare la composizione della flora batterica intestinale tramite supplementazione o regimi alimentari specifici, favorendo la crescita dei ceppi batterici che si dimostrano protettivi e riducendo la presenza di quelli associati allo sviluppo di patologie.

La genomica, in particolare il sequenziamento dell'intero genoma dei batteri, migliorerà, e in parte questo già sta avvenendo, anche la sicurezza degli alimenti sulla nostra tavola. Infatti, la caratterizzazione del genoma dei vari agenti patogeni consentirà di studiare più approfonditamente la loro diffusione e interazione con gli alimenti e, dunque, con i serbatoi animali, favorendo la prevenzione. Come conseguenza, la valutazione e la gestione del rischio saranno resi più efficaci ed efficienti. Inoltre, è da non sottovalutare che la maggior economicità e rapidità di queste tecniche faciliterà il controllo dei punti critici di preparazione, conservazione e stoccaggio degli alimenti oltre che la loro tracciabilità dal campo alla forchetta e probabilmente porterà allo sviluppo di procedure innovative e più sicure.

"La comprensione dei meccanismi tramite i quali i nutrienti interagiscono con il corredo genetico potrebbe portare a disegnare delle diete "personalizzate"

Argomento del mese: cinque domande sulla Sindrome feto-alcolica

Risponde Simona Pichini (Iss)

1. Che cos'è la Sindrome feto-alcolica?

La sindrome feto-alcolica (Fetal alcohol syndrome, Fas) è la più grave disabilità permanente che si manifesta nel feto esposto nella vita intrauterina all'alcol consumato dalla madre durante la gravidanza. Non rappresenta una singola patologia, bensì il manifestarsi dell'intero spettro, o della maggior parte, dei disordini feto-alcolici (Fetal alcohol spectrum disorder, Fasd): dalle anomalie craniofacciali ai disturbi dello sviluppo neurologico, dai difetti congeniti, al rallentamento della crescita e al ritardo mentale.

2. Se non si beve molto, si corrono ugualmente dei rischi?

Assolutamente sì. Poiché non è nota la soglia oltre la quale l'alcol causa danni al feto, il consiglio è di non bere in gravidanza e, comunque, dal momento che si decide di avere un figlio. Si tratta, infatti, di patologie e disturbi evitabili al 100% se non si beve in gravidanza.

3. Qual è l'epidemiologia della Fas?

Non esistono dati certi sull'incidenza della Fas in Italia. Da un'analisi del meconio (le prime feci del neonato) di 607 neonati condotta dall'Iss,

nell'ambito di uno studio multicentrico in collaborazione con le Unità di neonatologia di sette ospedali italiani, è emerso che l'esposizione prenatale all'alcol è mediamente del 7,6%, con una variabilità che va dallo 0% di Verona al 29,4% di Roma. Si ritiene che tra le donne che bevono quantità rilevanti di alcol in gravidanza, una percentuale compresa tra il 4 e il 40% partorisce bambini affetti da danni alcol-correlati di vario grado. Ricercatori statunitensi hanno sommato i due disordini, Fas e Fasd, raggiungendo un valore pari a circa l'1% dei bambini nati vivi negli Stati Uniti. In Europa si arriva al 2%.

4. Come si arriva alla diagnosi?

Un eccessivo consumo materno di alcol può essere dimostrato se riferito spontaneamente dalla madre, se denunciato da chi le sta vicino, o tramite questionari di screening. Alcuni studiosi statunitensi hanno suggerito l'utilizzo di cinque biomarcatori nel sangue per accertare un significativo consumo alcolico in gravidanza. Un team di ricercatori dell'Istituto Superiore di Sanità, da me diretto, assieme ad un gruppo di ricercatori spagnoli invece ha individuato un nuovo biomarcatore: l'etilglucuronide, rintracciato nel meconio (le prime feci) del neo-

nato raccolto nel suo primo o secondo giorno di vita.

5. Quali le iniziative dell'Iss?

Oltre allo studio col Policlinico Umberto I, pubblicato nel 2011 su Alcohol Clinical and experimental therapeutics, l'Iss ha redatto la "[Guida alla diagnosi dello spettro dei disordini feto-alcolici](#)". Al momento, l'Istituto è coinvolto in uno studio italo-spagnolo che intende misurare i biomarcatori di consumo di alcol in 189 donne in gravidanza ed informarle sui rischi con un counselling specifico. Viene analizzato un campione di capelli e se trovato positivo ai biomarcatori la donna viene chiamata personalmente a colloquio. Se risulta una forte bevitrice viene indirizzata ad un centro di alcologia. Lo stesso controllo si ripete nel trimestre successivo al counselling e, nelle donne che continuano ad essere positive, al momento della nascita si analizza il meconio del neonato per verificare se l'alcol materno ha raggiunto il feto.



Parliamo di... “Un’Efsa aperta”

di Daniela De Vecchis – Ufficio stampa Iss

Accesso ai dati, maggior coinvolgimento del pubblico e partecipazione dell'intera società alle sue attività. Sono questi gli obiettivi che l'Efsa si propone invitando le parti interessate - partner nazionali, enti scientifici consultivi, organizzazioni della società civile, esperti e professionisti in ambito di governo aperto e scienza aperta - alla consultazione pubblica on line del documento “[Trasformazione verso un’EFSA aperta](#)”

Un invito alla riflessione che ha avuto successo, tanto che le stesse parti interessate

hanno chiesto e ottenuto una proroga al termine della consultazione, slittato dal 15 settembre al 15 ottobre 2014. In tal modo sarà possibile vagliare più dettagliatamente e commentare la “visione” dell'Autorità per una maggiore apertura e trasparenza nei propri processi scientifici.

I risultati della consultazione saranno fondamentali per la messa a punto, già nei prossimi mesi, di una nuova politica per un’ “Efsa aperta”.

Per approfondimenti

[clicca qui](#)



Sicurezza alimentare extra CE

Usa, oltre nove bambini su 10 esposti ai coloranti

La maggior parte dei bambini americani è esposta a coloranti alimentari secondo quanto scaturito dalla recente valutazione di esposizione condotta dalla Food and drug administration (Fda). La Fda non ha ancora pubblicato i risultati completi, ma secondo i dati presentati in agosto durante il Meeting nazionale della American chemical society, si stima che almeno il 96% dei bambini di età compresa tra 2-5 anni sono esposti a Rosso 40, Giallo 5, Giallo 6 e Blue 1. Nel 2011 l' Fda, pur raccomandando ulteriori ricerche tra cui la valutazione dell'esposizione, ha concluso che, sulla base di tutti i dati disponibili, alcun nesso di causalità potesse essere stabilito tra il consumo di coloranti sintetici ed effetti comportamentali avversi, tra cui l'iperattività.

Di parere diverso sono i ricercatori e genitori secondo i quali il legame tra coloranti artificiali e l'iperattività nei bambini esiste e richiedono all'Fda di vietare questi additivi alimentari.

Per approfondimenti [clicca qui](#)

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

News dalla comunità scientifica

Volontarie cercasi per trial su micotossine

Nell'ambito di un progetto Efsa (GP/EFSA/CONTAM/2013/04) intitolato “*Experimental study of deoxynivalenol biomarkers in urine*” (DONEXPO), riguardante la valutazione della presenza, nelle urine, di una micotossina (il deossinivalenolo) derivante esclusivamente da una dieta ricca di cereali, **l'Unità di Ogm e micotossine dell'Iss ha bisogno di reclutare 40 donne in gravidanza.**

La partecipazione allo studio consiste nella raccolta di due campioni di urine e nella compilazione di un questionario sulle abitudini alimentari.

I volontari possono contattare:

Dott. Carlo Brera – carlo.brera@iss.it - Tel 06 49902377

Dott.ssa Barbara De Santis – barbara.desantis@iss.it - Tel. 06 49902367

Dott.ssa Francesca Debegnach – francesca.debegnach@iss.it - Tel. 06 49902820

Dott.ssa Brunella Miano - brunellamiano@gmail.com - Tel. 06 49902711

Irlanda del Nord, la Fsa spiega ai produttori le nuove etichette

Oltre 140 rappresentanti delle industrie alimentari locali hanno partecipato al seminario “*Food labelling – what you need to know*”, organizzato lo scorso luglio dalla Fsa nell'Irlanda del Nord, in collaborazione con il College of agriculture, food and rural enterprise.

Lo scopo è stato quello di spiegare dettagliatamente, soprattutto ai responsabili delle etichette e della promozione dei prodotti, gli imminenti cambiamenti legislativi che, a partire dal prossimo 13 dicembre, entreranno in vigore in tutti i Paesi Ue in tema di etichettatura degli alimenti e claim salutistici e nutrizionali.

Per saperne di più [clicca qui](#)

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 10

Ottobre 2014

Editoriale

“Alimentare il mondo, proteggere il pianeta”

Sradicare la fame nel mondo e, al tempo stesso, proteggere l'ambiente e le risorse naturali. Mettendo al centro di questo processo le aziende agricole familiari. Su questi temi vuole creare consapevolezza la Giornata mondiale dell'alimentazione 2014 promossa dalla Fao il 16 ottobre di ogni anno

Argomento del mese

Cinque domande sull'etossichina

I Ministeri della salute e dell'ambiente hanno deciso, per garantire la sicurezza del consumatore, il divieto dell'uso della molecola etossichina, utilizzata per consentire la conservazione per lungo periodo della frutta. Diventa ora necessaria la definizione di un percorso comune tra tutti gli Stati membri. Ne abbiamo parlato con un'esperta di meccanismi di tossicità dell'Iss

Appuntamenti, eventi, iniziative

- [Conferenza internazionale Frodi Alimentari 23 - 24/10/2014, Roma](#)
- [“China International Food Safety and Quality Conference & Expo” 5-6/11/2014 - Shanghai, China](#)
- [Ninth Dubai International Food Safety Conference 9-11 /11/2014 , Dubai](#)
- [Animal hygiene - ISAH 2015 7-11 /6/2015 Košice, Slovacchia](#)

Parliamo di ..Efsa e Paesi terzi

News dalla comunità scientifica

- ✿ Scrapie, la selezione genetica funziona
- ✿ L'ISS partecipa ad un progetto europeo sugli “studi di dieta totale”

Sicurezza alimentare extra CE

- ✿ Nel cervello il segreto dell'acquolina

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine

“Alimentare il mondo, proteggere il pianeta”

di Roberta Masella, Iss

16 ottobre si svolge, come ogni anno, la Giornata mondiale dell'alimentazione organizzata e promossa dalla Fao. Tema della manifestazione del 2014 è “Alimentare il mondo, proteggere il pianeta”, ponendo l'accento sulla importanza dell'agricoltura familiare nell'eradicare la fame e la povertà nel mondo, garantendo disponibilità di risorse alimentari e nutrizione adeguata. Si stima, infatti, che ben 800 milioni di persone nel mondo siano ancora a rischio fame, mentre aumenta il rischio di obesità e malattie da errata alimentazione per i Paesi ricchi e per quelli emergenti. D'altra parte, è ormai un concetto acquisito che il miglioramento e il mantenimento dello stato di salute dell'uomo si ottiene attraverso l'adozione di adeguati regimi alimentari, che non solo devono essere congrui in termini quantitativi, ma anche ottimali in termini qualitativi.

Sempre più forte poi si avverte l'esigenza di coniugare le necessità di approvvigionamento di risorse nutritive sicure con l'imperativo di proteggere le risorse naturali e l'ambiente, in modo da ottenere uno sviluppo sostenibile per il pianeta. L'attuale sistema non solo non garantisce l'accesso al cibo a tutti, ma ha anche un impatto ambientale troppo elevato perché consuma circa un terzo dell'energia e il 70% dell'acqua dolce del pianeta. Basti pensare che un terzo della produzione alimentare e un quarto del consumo totale di acqua dolce vengono utilizzati per nutrire gli animali d'allevamento.

Ma è anche necessario rendere più sostenibile l'agricoltura, che contribuisce in modo rilevante alle emissioni di gas serra, e prevedere una crescita della produzione basata sulla conservazione delle risorse naturali, nonché un uso più oculato di pesticidi, fertilizzanti e acqua. In aggiunta, la Fao stima che ogni anno vengano buttate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo equivalenti al 10% del fabbisogno calorico dell'umanità: nei Paesi ricchi per eccesso di offerta e scarsa consapevolezza, in quelli poveri per mancanza di infrastrutture che permettano il corretto trasporto, stoccaggio e conservazione degli alimenti.

Da qui la scelta del tema della Giornata di quest'anno, insieme alla designazione da parte della Assemblea generale delle Nazioni unite del 2014 come “Anno internazionale dell'agricoltura familiare”: un segnale forte e chiaro di riconoscimento delle aziende agricole familiari come principali determinanti della disponibilità mondiale di alimenti. Dovranno perciò concretizzarsi programmi di sostegno delle produzioni locali e la creazione di reti di sicurezza. Obiettivi decisamente impegnativi, che richiedono un radicale cambiamento nella gestione della politica alimentare mondiale.

“Si stima che ben 800 milioni di persone nel mondo siano ancora a rischio fame, mentre aumenta il rischio di obesità e malattie da errata alimentazione per i Paesi ricchi e per quelli emergenti”



**LA SALUTE DELL'UOMO
DIPENDE DA SISTEMI
ALIMENTARI SANI**

Argomento del mese: cinque domande sull'etossichina

Risponde Emanuela Testai, Iss

1. Che cos'è l'etossichina e dove trova impiego?

L'etossichina è una sostanza ad azione antiossidante, utilizzata come conservante in alcuni mangimi e cibi per animali per prevenire l'irrancidimento dei grassi. E' stata impiegata anche come sostanza attiva di prodotti fitosanitari, da impiegare in fase di post-raccolta per prevenire fenomeni di 'riscaldamento superficiale' delle pere durante la frigoconservazione.

2. Ci spieghi il percorso normativo e i tempi della revoca di questa molecola.

Come stabilito dal Regolamento (Ce) 1107/2009, le sostanze attive dei prodotti fitosanitari autorizzate in Europa sono incluse in una lista positiva (Allegato 1). La [valutazione dell'Efsa](#) dei rischi per la salute umana ha portato alla Decisione 2011/143/Ue della Commissione di non iscrizione in Allegato I e di revoca dei prodotti a base di etossichina. Il loro utilizzo è stato prorogato fino al 2/9/2012 per lo smaltimento delle scorte. Per le campagne 2012/2013 e 2013/2014 è stata richiesta dai produttori una autorizzazione secondo quanto previsto dall' art. 53 Reg. 1107/2009, che concede deroghe temporanee all'uso di sostanze attive non incluse, in caso di emergenze fitosanitarie. Il Mi-

nistero della salute, dopo aver richiesto un parere tecnico all'Iss, congiuntamente al Ministero dell'ambiente, ha escluso il ricorso all'uso eccezionale dell'etossichina, ritenendo prioritario garantire il massimo livello di sicurezza per i consumatori.

3. Secondo il parere dell'Iss, cosa la rende pericolosa per la salute?

La mancanza di alcuni dati essenziali non permette di valutare i rischi per quanto riguarda lavoratori, operatori e consumatori. Il parere dell'Iss, coerentemente con l'Efsa, ha evidenziato che il dossier è carente di dati di tossicità a lungo termine, dello sviluppo, della cancerogenesi e della neurotossicità, fondamentali per definire valori di riferimento come l'Adi (dose giornaliera accettabile). Inoltre, non sono disponibili informazioni relative ad una impurezza dotata di allerta strutturali di genotossicità, per poter stabilire la sua rilevanza tossicologica.

4. Perché è stato fissato un limite solo sulle pere?

Successivamente alla revoca dei prodotti fitosanitari a base di etossichina i relativi Limiti massimi residui (Lmr) sono stati soppressi; tale disposizione non si applica ai Limiti del Codex (Cxl) basati sugli impie-

ghi nei Paesi terzi. Non potendo escludere un rischio per i consumatori, recentemente è stato stabilito che per le pere di importazione si dovrebbe fissare il LMR allo specifico limite di determinazione (0,05 mg/kg).

5. Perché una sostanza revocata in Europa può essere ancora impiegata in Spagna?

E' possibile richiedere a ciascun Stato membro una autorizzazione eccezionale per 120 giorni, per far fronte a temporanee emergenze specifiche. L'autorità competente spagnola ha ritenuto di dover concedere tale autorizzazione per il controllo del riscaldamento delle pere sia lo scorso anno che nel 2014. Tale disparità di comportamento fra Stati membri della Ue crea un problema di concorrenza iniqua per le imprese del Made in Italy, ma soprattutto un pregiudizio per la salute e impone la definizione di un percorso armonizzato. D'altro canto i produttori italiani potranno vantare una maggiore sicurezza delle pere italiane presenti sul mercato.

Parliamo di ...Efsa e Paesi terzi

di Giancarlo Belluzzi, Foro consultivo Efsa

All'ultimo Foro consultivo di Venezia, Efsa ha presentato il programma di lavoro da qui al 2016: coinvolgere i Paesi terzi delle aree limitrofe al territorio geografico dell'Europa dei 28. Per l'Italia questo significa, prima di tutto, la creazione di un contatto accreditato e utile (anche) per i flussi di commercio con questi Paesi, che rappresentano fonti di approvvigionamento per alcune materie prime, in primis quelle vegetali come semi e spezie. Il piano di lavoro di Efsa, lo "European neighborhood programme - Opportunities for involvement", si sviluppa su di un programma triennale, che ha l'ambizione di protrarsi ben oltre, il cui obiettivo è favorire i contatti con questi Paesi e facilitare l'import - export, sulla base di criteri condivisi di sicurezza alimentare. I territori interessati si estendono dall'Algeria fino al Caucaso, passando per la regione medio orientale e tagliando verso nord, per terminare sulle spiagge del Baltico. Insomma, la periferia d'Europa. Ed

è proprio in questi Paesi che l'Authority intende favorire la consapevolezza che le materie prime alimentari devono viaggiare in Europa con solide garanzie di sicurezza igienica e sanitaria. Efsa ha già avviato alcune iniziative, orientate alla crescita dell'interscambio scientifico e culturale, prevedendo un viaggio di studio nei territori dell'Ue, la diretta partecipazione ad eventi scientifici a Parma o nelle università di altre capitali e lo scambio di esperti. Gradualmente si passerà poi ad un sistema di collaborazione più strutturato sui temi della sicurezza alimentare: scambi di metodi di lavoro sulla valutazione del rischio e training finalizzati all'apprendimento, a cui poi si aggiungerà l'intensificazione degli scambi di esperti su specifiche tematiche. Quali le possibilità per gli Stati membri? Innanzitutto, accordi bilaterali su singole iniziative, a cui faranno seguito opportunità di training e di networking, e in futuro anche progetti di twinning sul food safety.

Sicurezza alimentare extra CE

Nel cervello il segreto dell'acquolina

La stimolazione magnetica di una particolare area cerebrale può favorire il desiderio, e dunque il consumo, degli snack altamente calorici. E' quanto è stato osservato in uno [studio](#) pubblicato su Psychosomatic medicine: journal of biobehavioral medicine. Sono state arruolate 21 giovani donne, selezionate tra coloro che avevano riferito un particolare appetito per gli snack al cioccolato e per le patatine. E' stata applicata loro una stimolazione magnetica nella corteccia prefrontale dorsolaterale (Dlpfc), un'area già individuata nel passato come quella deputata alla regolazione della fame. Ebbene, la stimolazione aumentava la voglia di questi snack rispetto ad altri meno appetibili, rendendo così i palati di queste donne più sensibili ai cibi calorici. "Queste ricerche - hanno concluso gli scienziati - potrebbero suggerire interventi volti a migliorare o preservare le funzioni della Dlpfc al fine di prevenire l'obesità e le malattie ad essa correlate".

News dalla comunità scientifica

Scrapie, la selezione genetica funziona

L'Efsa raccomanda di intensificare la sorveglianza epidemiologica della scrapie e di rafforzare i piani nazionali di selezione genetica con la possibilità di estenderli anche alla specie caprina. E' questo, in sintesi, il [parere dell'Authority pubblicato a luglio](#), che fa il punto sulla situazione della scrapie in Europa e sulle misure per contrastarla.

Negli ultimi dieci anni, infatti, nei Paesi in cui sono stati intrapresi piani di selezione genetica, la scrapie è sensibilmente diminuita. Nel parere del gruppo di lavoro coordinato da Giuseppe Ru, dell'Istituto zooprofilattico di Torino, viene spiegato che "pecore con un particolare corredo genetico sono resistenti alla scrapie classica" e che "l'applicazione della selezione genetica consente di aumentare la resistenza del gregge alla malattia".



Sicurezza alimentare, l'ISS partecipa ad un progetto europeo sugli "studi di dieta totale"

A quali contaminanti siamo esposti quotidianamente quando siamo a tavola? A questa domanda intende rispondere un progetto europeo, [Tds-Exposure](#), che coinvolge 19 Paesi tra cui l'Italia rappresentata dall'Istituto superiore di sanità – che ha lo scopo di perfezionare e standardizzare il monitoraggio della nostra esposizione a contaminanti chimici e ad altri componenti alimentari finora poco studiati.

L'indagine si basa sui cosiddetti Total diet studies (Tds): i ricercatori vanno cioè ad esaminare non il singolo alimento, bensì la dieta tipica di ciascun Paese nel suo complesso. Raccolgono campioni di cibo, li trasformano in laboratorio secondo le procedure domestiche, riproducendo perciò un vero e proprio pasto, e li analizzano dal punto di vista chimico. Moltiplicano poi i livelli analitici delle sostanze riscontrate per i livelli del consumo medio, determinando così l'assunzione media delle sostanze chimiche, dunque l'esposizione e il rischio associato al consumo.

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

Contatti
italianfocalpoint@iss.it

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 11

Novembre 2014

Editoriale

Residui multipli negli alimenti

Il Panel pesticidi di Efsa ha pubblicato due pareri che affrontano il difficile problema della valutazione dell'esposizione dei consumatori europei ai residui multipli negli alimenti. Un contributo fondamentale che si inserisce nell'ambito della strategia europea sulla food safety "dai campi alla tavola" introducendo un elemento di protezione nei confronti della "dieta mediterranea", definita patrimonio dell'umanità.

Argomento del mese

Cinque domande sull'alluminio

L'alluminio è molto presente nella nostra vita quotidiana, ingrediente della nostra dieta e dell'acqua che beviamo. Ma lo troviamo anche in cosmetici, deodoranti, dentifrici, medicine. Ne abbiamo parlato con Andreas Hensel, del Federal Institute for Risk Assessment (BfR) dove si terrà il 15th BfR Consumer protection forum, intitolato "Aluminium in everyday life: a health risk?"

Appuntamenti, eventi, iniziative

- [Animal hygiene - ISAH 2015](#)
[7-11/6/2015 Košice, Slovacchia](#)
- [IAFP's European Symposium on Food Safety](#)
[20-22/4/2015 iCardiff, Wales](#)
- [Porte aperte all'EFSA. Venite! Parma](#),
[22/11/2014](#)
- [15th BfR Consumer Protection Forum](#)
["Aluminium in Everyday Life: A Health Risk?"](#) 26-27/11/2014, Berlino

Parliamo di... Nuove regole per il conflitto di interessi

News dalla comunità scientifica

- ✿ Francia, in arrivo i primi risultati della nutrivigilanza
- ✿ Cavalli, un'App per riconoscerne il dolore

Sicurezza alimentare extra CE

- ✿ Usa, trovati antibiotici nel pesce

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine

Pesticidi e rischio cumulativo da residui multipli

di Alberto Mantovani, Iss

La sicurezza d'uso dei fitosanitari è uno dei caposaldi della strategia europea per la sicurezza alimentare “dai campi alla tavola”. Non stupisce perciò che i requisiti legislativi per l'autorizzazione di nuovi principi attivi e per la revisione di quelli attualmente utilizzati siano stringenti. Né che il Panel pesticidi (*Plant protection products and their residues* – Ppr) dell'Efsa abbia recepito l'esigenza di tenere alta la guardia, adottando nell'ultimo anno diversi documenti su criteri e metodi innovativi per la valutazione del rischio.

Due di questi documenti ([Identification of pesticides to be included in cumulative assessment groups on the basis of their toxicological profile](#) e [Relevance of dissimilar mode of action and its appropriate application for cumulative risk assessment of pesticides residues](#)) affrontano il difficile problema della valutazione dei residui multipli. I dati del monitoraggio europeo sui residui di fitosanitari negli alimenti mostrano una situazione soddisfacente e sotto controllo per quanto riguarda le singole molecole, ma con una rilevante area grigia: una frazione di campioni alimentari fra il 15 ed il 20% mostra la presenza di residui multipli di principi attivi diversi, anche se al di sotto dei limiti massimi. Dopo un'attenta valutazione dei dati scientifici disponibili sugli effetti combinati di sostanze chimiche (non solo pesticidi) e considerando l'esigenza, espressa dalla Commissione europea, di utilizzare un approccio precauzionale ove sussistano incertezze conoscitive, le conclusioni di Efsa sono state: a) vanno considerate nella valutazione del rischio cumulativo tutte le sostanze che inducono un analogo effetto nello stesso organo/tessuto (ad es., riduzione della funzionalità tiroidea), a prescindere da eventuali differenze nelle

strutture chimiche e/o nei meccanismi di tossicità a livello biochimico-molecolare; b) il modello più accurato e insieme più cautelativo per descrivere un effetto cumulativo è l'additività: le sostanze contribuiscono in modo sommatorio a uno stesso effetto, ciascuna con la rispettiva potenza definita dai dati tossicologici disponibili.

Passi successivi saranno il completamento del lavoro di raggruppamento dei principi attivi sulla base degli effetti comuni, la definizione dei criteri per individuare le sostanze prioritarie in ciascun raggruppamento sulla base della potenza e dell'esposizione, nonché lo sviluppo di criteri per valutare le esposizioni combinate, anche non alimentari, ossia lavorative o ambientali.

I due pareri rappresentano perciò un contributo fondamentale per una valutazione aggiornata e approfondita dell'esposizione dei consumatori europei ai residui. In particolare, il contributo del Panel Ppr è stato ragguardevole anche per il lavoro del Comitato scientifico dell'Efsa sugli aspetti generali della valutazione delle esposizioni combinate a sostanze multiple ([International Frameworks Dealing with Human Risk Assessment of Combined Exposure to Multiple Chemicals](#)). Infine, va considerato che l'aggiornamento delle basi scientifiche per un uso sicuro e sostenibile dei fitosanitari è importante anche perché gli alimenti di origine vegetale sono l'elemento portante della “dieta mediterranea”, vero e proprio modello di alimentazione.

“un uso sicuro e sostenibile dei fitosanitari è importante perché gli alimenti di origine vegetale sono l'elemento portante della dieta mediterranea”

Argomento del mese: cinque domande sull'alluminio

Risponde Andreas Hensel, del Federal Institute for Risk Assessment di Berlino

1. Cos'è l'alluminio e in che modo ne siamo esposti?

L'alluminio è un metallo leggero naturalmente presente sulla terra, ma viene anche rilasciato nell'ambiente attraverso processi industriali o per l'ossidazione di componenti di fabbricazione. Lo assumiamo principalmente attraverso il cibo e l'acqua potabile, ma anche tramite prodotti di uso e consumo quali stoviglie, pentolame e articoli per la tavola, confezioni di prodotti alimentari, cosmetici, antitraspiranti e farmaci.

2. Quanto alluminio assorbiamo mediamente dagli alimenti?

Secondo quanto stimato dall'Efsa dal 2008, la quantità di alluminio che un adulto di circa 60 kg ingerisce tramite gli alimenti ammonta ad una dose compresa tra 1,6 a 13 mg al giorno (ovvero tra 0,2 e 1,5 mg per Kg di peso corporeo a settimana).

3. Quali i rischi per la salute?

Nei casi di consumo a breve termine attraverso l'alimentazione, l'alluminio non è pericoloso. Nei casi, invece, di consumo elevato e a lungo termine può portare friabilità ossea, anemia e danni cerebrali. Negli studi sugli animali

si è visto che basse dosi di alluminio possono danneggiare il sistema riproduttivo e lo sviluppo di quello nervoso. Poiché i consumatori ingeriscono già alte quantità di alluminio attraverso il cibo, per una parte della popolazione la dose tollerabile settimanale è probabilmente già raggiunta. Ma visto che ne siamo esposti anche da altre fonti, potrebbe essere addirittura superata. Occorrono, in particolare, ricerche che appurino quanto alluminio viene assorbito dalla pelle. Solo così, prendendo cioè in considerazione tutte le vie di esposizione, sarà possibile arrivare ad una valutazione finale del rischio. Per quel che riguarda il nesso causale tra l'alluminio e il morbo di Alzheimer o il cancro al seno, nonostante siano stati condotti studi significativi al riguardo, non è stato possibile finora trovare delle evidenze.

4. Quali quantità non sono dannose per la salute considerando l'intero arco di vita?

Per quanto riguarda l'alimentazione, l'Efsa ha stabilito un'assunzione settimanale tollerabile pari a 1 mg di alluminio per kg di peso corporeo. Nella sua valutazione, l'Efsa ha anche stabilito una biodisponibilità media dello 0,1% di tutti i composti di alluminio ingeriti tramite il cibo, il che

corrisponde ad una dose giornaliera tollerabile di 0.143 microgrammi (μg) per per kg di peso corporeo. Quindi, per un adulto del peso di 60 Kg, una quantità di 8.6 μg al giorno è considerata sicura.

5. Cosa possiamo fare per ridurre l'esposizione?

L'assorbimento dai deodoranti, ad esempio, risulta notevolmente ridotto se tali prodotti non vengono applicati sulla pelle immediatamente dopo la rasatura o sulla pelle ferita dell'ascella. In alternativa esistono anche deodoranti privi di alluminio. Può inoltre essere evitato l'uso improprio dei fogli di alluminio, del vasellame e dei grill per la cottura dei cibi, dei piatti di alluminio non rivestito (da una sostanza che inibisce il trasferimento di ioni d'alluminio nei cibi). L'alluminio inoltre diventa maggiormente solubile in presenza di cibi acidi o molto salati (ad es. il succo di mela o la passata di pomodoro) per cui non dovrebbe essere usato per la loro conservazione e copertura.

Parliamo di... Nuove regole per il conflitto di interessi

di Daniela De Vecchis, Iss

Efsa ha pubblicato la [Decision of the Executive Director on Declarations of Interest](#), che contiene le nuove regole in merito alla dichiarazione sul conflitto di interessi. Dichiarazione che va aggiornata (collegandosi [al link ESS tool](#)) entro il 1 dicembre 2014 e comunque quando subentra una variazione negli interessi.

Tra i cambiamenti più rilevanti, segnaliamo quelli contenuti nell'ambito dell'Articolo 2 della Decision. In particolare, ai paragrafi intitolati "Family member", "Member of a managing entity or equivalent structure", "Member of a scientific advisory entity" e "Occasional consultancy".

In base a quanto dichiarato, Efsa stabilirà se il rapporto tra la persona e la struttura con cui questa è coinvolta, giustifica un cambiamento nella dichiarazione dell'interesse.

Alcune modifiche sono vere e proprie semplificazioni. Ad esempio, quando si legge (Art. 2, 3 III) che le passate partecipazioni ai

panel, working group e network di Efsa non devono più essere dichiarate.

Un passo importante questo delle [nuove regole per la dichiarazione di interessi](#) che va nella direzione di un più generale processo di revisione, atteso a partire dall'inizio del 2015, della Policy on independence and scientific decision-making processes di Efsa.



Sicurezza alimentare extra CE

Usa, trovati antibiotici nel pesce

Non solo il consumo di carne e pollame, ma anche quello di pesce potrebbe favorire l'antibiotico-resistenza. E' quanto suggerisce [uno studio](#) condotto dai ricercatori dell'Università dell'Arizona e pubblicato sul Journal of Hazardous Materials. Gli studiosi hanno esaminato 27 pesci - tra gamberi, salmone, trote, tilapia e swai - proveniente da 11 Paesi e comprati in un supermercato dell'Arizona. Hanno così trovato residui di cinque antibiotici, alcuni dei quali impiegati nelle terapie sull'uomo.

L'oxitetraciclina è stata la molecola più frequentemente riscontrata, seguita da: 4 -epi - oxitetracyclina, sulfadimetoxina, ormethoprim e virginiamicina. Gli antibiotici, hanno precisato i ricercatori in [un'intervista su Time.com](#), vengono aggiunti all'acqua nelle vasche d'allevamento, in alcuni casi direttamente iniettati negli animali, non per la loro crescita, ma per la prevenzione delle malattie. I livelli di antibiotici riscontrati erano in realtà molto bassi, entro i limiti previsti, tuttavia, hanno concluso gli esperti, anche basse dosi possono favorire l'antibiotico-resistenza.

News dalla comunità scientifica

Francia, in arrivo i primi risultati della nutrivigilanza

Un adulto su cinque e un bambino ogni 10 assume integratori alimentari o vitamine e minerali in forma medica più o meno occasionalmente. Tra di essi, il 23% degli adulti e il 12% dei bambini li assume tutto l'anno o per gran parte dell'anno. Questi i risultati di un sondaggio condotto dall'Agenzia francese per la sicurezza alimentare che, vista l'aumentata disponibilità e il crescente consumo di integratori alimentari, di cibi e bevande "speciali", come pure dei canali di distribuzione, Internet in testa, ha messo in piedi dal 2010 una sorta di "nutrivigilanza" allo scopo di identificare gli effetti avversi di questi cibi. Ad oggi sono giunte più di 1500 segnalazioni: il 76% dovuto al consumo di integratori e il 24% ai cosiddetti cibi fortificati. Relativamente agli integratori, oltre un terzo delle dichiarazioni coinvolge prodotti impiegati per la perdita di peso, la salute dei capelli e l'abbassamento del colesterolo. I principali effetti collaterali riportati riguardano il fegato, il sistema digestivo e la comparsa di allergie.

Per saperne di più [clicca qui](#)

Cavalli, un'App per riconoscerne il dolore

E' possibile sapere in modo attendibile se e quanto un cavallo soffre osservando il movimento delle sue orecchie o magari della bocca? D'ora in poi sì, grazie alla Horse grimace scale application (Hgs App), messa a punto dai ricercatori del Dipartimento di scienze veterinarie e sanità pubblica dell'Università di Milano, in collaborazione con il team internazionale del progetto di ricerca Animal welfare indicators ([Awin](#)). Uno strumento prezioso per permettere a veterinari, proprietari, cavalieri e a quanti interessati, di riconoscere e valutare il dolore nei cavalli attraverso le espressioni facciali, scientificamente [validate dai ricercatori Awin](#). Migliorando così il benessere degli animali.

L'App funziona su telefoni e tablet con sistema Android e [può essere scaricata gratuitamente da Google Store](#).



Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

Contatti
italianfocalpoint@iss.it

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 12

Dicembre 2014

Editoriale

Nanomateriali e sicurezza alimentare

Nell'ambito del Progetto europeo NANoREG, il Dipartimento di Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare (Spvsa) dell'Iss ha proposto e terminato la fase sperimentale di una ricerca, coordinata dalla Dr. Francesca Maranghi, volta a stimare gli effetti e l'adeguatezza degli strumenti per la valutazione e gestione del rischio dei nanomateriali negli alimenti e nell'ambiente.

Argomento del mese

Cinque domande sulle noci

Nel periodo delle feste natalizie aumenta il consumo di noci e frutta secca, come pure di torroni e dolci in cui non mancano tali ingredienti. Abbiamo chiesto all'esperta dell'Istituto superiore di sanità di parlarci in particolare delle noci. Un frutto dall'alto valore nutrizionale: ricche di grassi di un particolare tipo che, in combinazione con altri nutrienti, possono risultare un fattore di protezione della salute.

Appuntamenti, eventi, iniziative

- [IAFP's European Symposium on Food Safety 20-22/4/2015 iCardiff, Wales](#)
- [Animal hygiene - ISAH 2015 7-11 /6/2015 Košice, Slovacchia](#)

Parliamo di... gruppo di lavoro sulla comunicazione

News dalla comunità scientifica

- ✿ Ebola e pet: Efsa e Ecdc insieme per valutare i rischi
- ✿ Rame e cervello: quando la prevenzione inizia a tavola

Sicurezza alimentare extra CE

- ✿ Colombia, tutti i vantaggi di un pascolo più verde

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine

Nanomateriali e sicurezza alimentare: la valutazione tossicologica dell'additivo E551 nel progetto NANoREG

di Francesca Maranghi e Roberta Tassinari (Iss)

“Un materiale naturale, accessorio o artificiale contenente particelle, in stato libero o sotto forma di aggregato o di agglomerato e nel quale, almeno il 50% di tali particelle ha dimensioni comprese fra 1 e 100 miliardesimi di metro”

E' da poco terminata la fase sperimentale di uno studio finanziato dal Progetto europeo [NANoREG](#). Il progetto si propone di fornire strumenti alle authorities regolatorie per la valutazione e gestione del rischio dei nanomateriali (Nm) negli alimenti e nell'ambiente. Al centro del trial, proposto dal Reparto di Tossicologia alimentare e veterinaria (Tav) del Dipartimento Spvsa dell'Iss, è stato l'additivo alimentare E551, ovvero biossido di silicio - silice amorfa sintetica (Sas) - costituito da nanoparticelle (NPs) variamente aggregate e agglomerate.

Attualmente l'Efsa considera adeguati i metodi tossicologici tradizionali per la valutazione del rischio dei Nm e suggerisce un processo progressivo che vede come “minimum requirement”, relativamente ai test in vivo, lo studio di tossicità orale a 90 giorni. Il Regolamento Ue 1169/2011 stabilisce inoltre che dal dicembre 2013 gli ingredienti di alimenti presenti come Nm ingegnerizzati debbano comparire in etichetta.

Come punto di partenza sono stati utilizzati dati di tossicocinetica prodotti dal Reparto Tav nell'ambito progetto [Nanogenotox](#) che mostrano come la Sas, somministrata per via orale, poco assorbita attraverso il sistema gastrointestinale, si ritrovi in organi bersaglio come fegato e milza. Roditori adulti sono stati trattati per via orale con cinque livelli di dose di Sas dispersa in acqua, un gruppo con l'analogo chimico non in nanoforma e un

gruppo di controllo con acqua ultra pura per 90 giorni. Il livello di dose più basso (due mg/kg) rientra nel range di esposizione della popolazione generale attraverso gli alimenti.

I ricercatori hanno focalizzato la loro attenzione sia sulla biodistribuzione delle NPs nei tessuti e organi bersaglio sia sulla valutazione degli effetti a carico del sistema endocrino-riproduttivo-immunitario e genotossici. Ai fini regolatori, i risultati identificheranno il tradizionale livello di dose privo di effetti avversi.

Lo studio, al fine di ottimizzare le risorse e limitare il numero di animali utilizzati, ha visto la collaborazione di enti di ricerca nazionali e internazionali: l'Enea, la francese Agence nationale de securite sanitaire de l'alimentation (Anses), i Dipartimenti di Ambiente e connessa prevenzione primaria e Malattie infettive, parassitarie e immuno-mediate dell'Iss, il Dipartimento di Biomedicina e prevenzione dell'Università di Tor Vergata.

Per saperne di più:

[Definizione della Commissione europea](#)

[Un inventario per il consumatore](#)

Argomento del mese: cinque domande sulle noci

Risponde Roberta Masella, Iiss

1. Quali effetti benefici per la salute apportano le noci?

Vari studi negli anni hanno dimostrato che la frutta secca oleosa, in particolare le noci, se consumata nel contesto di una dieta adeguata, conferisce un certo grado di protezione al sistema cardiovascolare. Già dal 2010, nelle Linee guida americane si raccomanda un consumo moderato (circa 30 gr al giorno) di noci, mandorle o pistacchi. Una recente review pubblicata su [The Journal of Nutrition](#) nel 2014 conclude che il consumo abituale di noci (circa 40 gr al dì) diminuisce il colesterolo Ldl, la pressione del sangue, i marcatori di ossidazione e di infiammazione e migliora la funzione endoteliale. Appaiono molto interessanti anche i risultati dello studio [Predimed](#), multicentrico condotto per sei anni, e terminato lo scorso anno, su più di 7.000 individui, di ambo i sessi, ad alto rischio cardiometabolico. I soggetti divisi in tre gruppi seguivano tre diversi tipi di dieta: dieta a basso contenuto di grassi, dieta mediterranea con 30 gr al giorno di extravergine di oliva, dieta mediterranea con 30 gr al giorno di frutta secca. I risultati hanno mostrato che il consumo abituale di una dieta mediterranea con aggiunta di extra vergine di oliva o di frutta secca, determinava una ri-

duzione di circa il 30% di eventi avversi cardiocircolatori e di morte per malattie cardiache.

2. Cosa afferma l'opinione Efsa del 2011?

L'Opinione pubblicata da Efsa nel 2011 era relativa alla possibilità di permettere Health claims relativi agli effetti del consumo di 'nuts' e 'nut oil', ovvero una miscela di diversi tipi di frutta secca oleosa e di olio da essi ricavato. Il Panel di esperti concluse che gli alimenti e i nutrienti oggetto dell'opinione non fossero sufficientemente caratterizzati nella loro composizione, né che fossero ben stabilite le quantità e modalità di consumo. Di conseguenza non si poteva stabilire un nesso fra il consumo di 'nuts' e gli effetti protettivi osservati. Da allora, però, sono stati pubblicati molti altri studi, fra cui Predimed.

3. Di quali nutrienti sono ricche le noci?

Le noci contengono acidi grassi essenziali (omega-3 e omega-6), mentre sono quasi del tutto assenti gli acidi grassi saturi. Vi sono anche proteine vegetali, particolarmente ricche di arginina, un aminoacido precursore dell'ossido nitrico che regola la funzionalità vascolare; steroli vegetali; vitamine del gruppo B e vitamina E; fibre; polifenoli e minerali. Un corredo prezioso di nutrienti e molecole bioattive che spiega

gli effetti protettivi osservati.

4. E' vero che fanno ingrassare?

Senza altro vanno consumate in quantità limitate (tre/quattro noci al giorno), visto l'alto contenuto energetico e lipidico. Tuttavia, da molti studi si evince che il consumo abituale di noci è associato piuttosto a una percentuale più bassa di obesità e sovrappeso. Innanzitutto perché le noci sono ricche di proteine e fibre che danno un maggior senso di sazietà e che ritardano lo svuotamento gastrico; poi, gli acidi grassi polinsaturi abbondanti potrebbero stimolare l'ossidazione dei lipidi, quindi diminuire l'accumulo di grasso; infine, il consumo regolare di noci può servire a ridurre il consumo di alimenti non salutari, per esempio gli snack ad alto indice glicemico.

5. Quanto conta la presenza di aflatossine nella frutta secca dei dolci natalizi?

Sicuramente le noci e la frutta secca oleosa sono suscettibili all'attacco di funghi e muffe (vedi le numerose segnalazioni riportate ogni anno dal Sistema rapido di allerta comunitario che dimostra, d'altra parte, come siano attivi i controlli); tuttavia, il consumo di tali dolci è così sporadico da non costituire un problema di salute così come il consumo abituale viste le quantità limitate consigliate.

Parliamo di... gruppo di lavoro sulla comunicazione

di Carlotta Ferroni, Ministero della salute e membro Afcwg di Efsa

Si è da poco concluso a Roma l'ultimo meeting del 2014 dell'Advisory forum communication working group (Afcwg) di Efsa, svolto sotto il semestre di Presidenza italiana del Consiglio dell'Ue. Questo gruppo di lavoro attivo dal 2003, a cui partecipano i 28 Stati membri, si occupa prevalentemente di comunicare i rischi della catena alimentare e di promuovere il principio della coerenza dei messaggi attraverso tutta la comunità.

Ad aprire i lavori con un discorso di benvenuto Pier Giuseppe Facelli, Direttore dell'Ufficio internazionale del Ministero della salute, a cui è seguita una breve presentazione relativa all'organizzazione del Ministero da parte del membro supplente italiano dell'Afcwg, Carlotta Ferroni.

Il primo argomento trattato da Efsa è stato il cambio organizzativo appena avvenuto nel loro Dipartimento della comunicazione che attualmente ha assunto il nome di Communication & external relations department ed è a sua volta suddiviso in: External relations unit and Risk communication unit. La posi-

zione di Capo Dipartimento è per ora ricoperta ad interim, ma a breve si conoscerà il nuovo responsabile. Sono stati poi presentati da alcuni Stati Membri i key country issues, uno dei momenti più efficaci per condividere le conoscenze ed esperienze maturate a livello nazionale. L'Italia con Daniela De Vecchis, press officer dell'Iss, ha presentato il lavoro, iniziato nel 2012 e svolto in collaborazione con il Ministero della salute, sull'Efsa Focal point newsletter.

L'Olanda ha aggiornato sulla situazione relativa all'influenza aviaria e sulla campagna comunicativa intrapresa al riguardo, mentre Germania e Austria hanno illustrato il coinvolgimento della figura del comunicatore nel processo di valutazione del rischio. Efsa ha poi fornito informazioni sulle passate e prossime pubblicazioni scientifiche più significative, fornendo aggiornamenti fino a marzo 2015. Infine, sempre molto utile il lavoro in sotto-gruppi, ossia break-out groups session, dove i membri si sono trovati a riflettere su argomenti d'interesse come le priorità per il 2015, l'utilizzo della piattaforma Yammer, la programmazione dei training, Crisis communication guidelines, e altri. Prossimo appuntamento del gruppo a febbraio 2015.

Sicurezza alimentare extra CE

Colombia, tutti i vantaggi di un pascolo più verde

Un pascolo "imboschito", con cespugli cuciti tra loro a formare delle lunga fila, con erba altissima - fino al petto di una persona - e con alberi che chiudono tutt'intorno il perimetro. E' questo il nuovo tipo di pascolo su cui gli allevatori latino-americani fanno crescere il loro bestiame, utilizzando meno terra, ma ottenendo il doppio di latte e carne. Un progetto, coordinato da Enrique Murgueitio, ricercatore colombiano con un dottorato in medicina veterinaria e allevamento animale, che promette benefici per la produzione e, al tempo stesso, un'agricoltura sostenibile. Si tratta, in pratica, di sostituire il tradizionale pascolo esteso a barba corta con metodi agroforestali che usano quattro mila piante per acro - un mosaico di alberi, cespugli, erbe tropicali - per nutrire le mucche. Un metodo silvo-pastorale al centro del Colombia's National Development Plan for cattle ranching che intende ridurre nel Paese sudamericano la terra da pascolo da 94 milioni di acri a 70 milioni, incrementando il bestiame da 23 milioni di capi a 40 milioni entro il 2019.

[Per approfondire clicca qui](#)

News dalla comunità scientifica

Ebola e pet: Efsa e Ecdc insieme per valutare i rischi

Non vi è prova che cani e gatti possano infettarsi e trasmettere la malattia. Inoltre, la probabilità che siano esposti al virus Ebola attraverso il contatto con persone infette in Europa è molto bassa, poiché, in genere, le persone colpite vengono subito messe in isolamento. A queste conclusioni sono giunti gli esperti dell'Efsa e i loro colleghi del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (Ecdc), chiamati a dare una valutazione del rischio sul fatto che in Europa gli animali domestici possano trasmettere il virus all'uomo. In mancanza di ulteriori conoscenze, comunque, gli esperti hanno raccomandato che le autorità veterinarie e di sanità pubblica valutino questo rischio caso per caso. All'Efsa è stato anche chiesto dalla Commissione europea di fornire consulenza sul rischio di trasmissione dell'Ebola attraverso la catena alimentare. In particolare, l'Authority valuterà i rischi associati al consumo di alimenti crudi importati dai Paesi africani colpiti dall'epidemia.

[Per saperne di più clicca qui](#)

Rame e cervello: passa anche dal "piatto" la prevenzione dell'invecchiamento cerebrale

Esiste un legame diretto tra alterazione nel metabolismo del rame e sviluppo della malattia di Alzheimer. A suggerirlo sono i ricercatori del Policlinico Gemelli e dall'Ospedale Fatebenefratelli, che hanno evidenziato come nei soggetti con livelli elevati di rame "libero" nel sangue - riscontrabile attraverso un test brevettato (C4D) - risulti triplicato il rischio di sviluppare l'Alzheimer (Annals of Neurology, 2014). Un altro studio condotto su circa quattro mila persone a Chicago (Rush University Medical Center), ha messo in relazione una dieta a più alto contenuto di rame e grassi saturi e trans-insaturi con la progressione del declino cognitivo, paragonabile ad avere 19 anni in più. Da qui il suggerimento di intervenire con una dieta specifica, povera di grassi saturi (come quelli contenuti nelle carni rosse) e ricca di verdure e frutta fresca, vitamina E (presente in semi, spinaci e altri vegetali a foglia larga) e vitamina B12 (efficace anche nella forma di integratore), controllando che le vitamine assunte non contengano né rame né ferro.

[Per saperne di più clicca qui](#)

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

Contatti
italianfocalpoint@iss.it