

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](#)