

EDITORIALE

**LA SICUREZZA ALIMENTARE:
CONSIDERAZIONI E PREOCCUPAZIONI SU
NUOVE MODE ED INTERESSI EMERGENTI**

Il regolamento 178/2002 lascia spazio a quanti sulla scia della moda della sicurezza alimentare vogliono tracciare percorsi innovativi nei sistemi di controllo. Non si è ancora capito se gli attori del sistema produttivo insieme al sistema politico si vogliono interfacciare con il sistema sanitario e dei controlli o vogliono individuare un percorso autonomo ed autogestito capace di interloquire con i consumatori.

Si vuole tralasciare la qualità sanitaria dei prodotti a favore di una informazione basata sugli slogan invece che sulla professionalità dei tradizionali controllori che hanno fatto del sistema Italiano il vero punto di forza del made in Italy nel mondo.

La politica che viaggia sul treno delle lobby mal sopporta i controlli sanitari metodici ed improvvisi che rappresentano un parametro incontrollabile per l'industria e la grande distribuzione ma che proprio per tale specificità è una sicurezza sanitaria per il consumatore globalizzato sempre più confuso tra gli scaffali dei prodotti alimentari, che nessuno slogan può indirizzare con la scusa della informazione. L'applicazione dei nuovi regolamenti comunitari mira ad un dolce smantellamento della vecchia organizzazione dei controlli (di specifica cultura italiana) considerati non in linea con le nuove aspettative del consumatore "sotto casa" che sulla informazione di quanto arriva in tavola costruisce il benessere psico-fisico e salutistico. Ma l'informazione di quanto arriva in tavola non può essere scambiata con la qualità degli alimenti che è un concetto complesso che richiede lo studio di diverse caratteristiche. Il sistema dei controlli italiano ha avuto la caratteristica di stare al di sopra delle parti e consegnare al consumatore globalizzato un alimento sicuro e capace di assicurare quel benessere psico-fisico tanto perseguito. I veterinari del S.S.N. e liberi professionisti hanno assicurato la qualità delle carni, nonostante l'inadeguatezza delle risorse pubbliche destinate al settore, e non credo che un approccio Anglosassone al bisogno di sicurezza alimentare possa smantellare una rete di servizi che per il ritorno che hanno dimostrato di avere sulla sicurezza degli alimenti, meriterebbero di essere tutelati con più determinazione in sede comunitaria. Invece assistiamo in modo pronò alle imposizioni di nuove regole con la scusa che rispondono alle nuove logiche del mercato. In Sicilia si assiste alla nascita di una agenzia alimentare sotto l'egida dell'Assessorato all'Agricoltura con finalità di ricerca, di informazione di consulenza e controllo avulsa dalle esperienze e dalle strutture precedenti. Ma le strutture esistenti come vengono considerate dalla parte politica? Le considero importanti per il nuovo sistema alimentare che una cer-

ta moda informativa e pubblicitaria dice che sta per nascere? Per quanto è possibile capire dai fatti la risposta è no. Infatti ad ogni cambio di Ministro o sottosegretario dobbiamo subito spiegare l'importanza del nostro lavoro e la specificità dell'azione sanitaria in direzione dell'uomo oltre che sull'animale, evidentemente è come se stabilissimo un rapporto preferenziale con un segmento politico della maggioranza del tempo perché gli altri si sforzano di sconoscere la nostra organizzazione, che sanno essere agonizzante per mancanza di fondi del SSN, ma nel contempo sono pronti ad investire somme non indifferenti per la nascita di nuovi organismi che graveranno sul finanziamento pubblico e sulle spese del sistema privato senza nessuna efficacia nella organizzazione della rete dei controlli e senza alcun beneficio per tutta la filiera. La Federazione dei Veterinari e le organizzazioni culturali hanno dovuto fare grandi sforzi per far capire l'importanza della sanità pubblica veterinaria nell'equilibrio uomo-animale ambiente nella diatriba tra il ministero della salute e il ministero delle attività agricole che si volevano contendere la nostra appartenenza tra i due ministeri come se la salute dell'uomo potesse essere disgiunta dalla salute dell'animale. Il legislatore Europeo vuole imporre un modello degli altri paesi e noi ancora una volta sottostiamo al volere lobbistico che ci vorrebbe all'agricoltura, dove, più facilmente potremmo essere al servizio delle grosse catene alimentari. L'opportunità derivante dalle nuove tecnologie applicate alla produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti non impongono nuove organizzazioni ma potenziamento delle strutture esistenti che sono chiamate a competere professionalmente con le forzature produttive che se non monitorate continuamente lasciano spazio a quanti del consumo degli alimenti vogliono fare un'occasione di mercato. La sanità Pubblica Veterinaria del S.S.N. ha contribuito alla costruzione di una filiera di controllo sull'anello della trasformazione che oggi permette di inserire step migliorativi, lo stesso non può essere detto per quanto riguarda altri anelli della filiera controllati da altri Ministeri che oggi si vorrebbero accreditare nei confronti del consumatore moderno quali garanti della sicurezza alimentare in sostituzione del Sistema Sanitario Nazionale.

Fino ad oggi non è stato compiuto nessun passo oltre l'emanazione di voler fare transitare i servizi Veterinari al ministero dell'agricoltura e speriamo che resti tale, ma quanto è successo con la prima agenzia Regionale sulla Sicurezza Alimentare nata in Sicilia, come organismo dell'assessorato all'agricoltura, non ci permette di essere ottimisti per quanto riguarda il controllo degli alimenti nonostante una normativa severa ma che lascia ampi spazi di discrezionalità nella organizzazione periferica. Sono fiducioso sull'azione di una grande Federazione degli Ordini capace di condizionare le scelte politiche a favore della salute del cittadino e sul pressing delle Associazioni Culturali che rappresentano la bussola dell'avvenire della Sanità Pubblica. Ma c'è tanto da lavorare.

Giuseppe Licitra - Presidente AIVEMP

La zecca del piccione *Argas reflexus* (Acari: Argasidae) ed i rischi per la salute umana

Cristina Khoury e Michele Maroli

Dipartimento di Malattie Infettive, Parassitarie ed Immunomediate, Istituto Superiore di Sanità, Roma

Riassunto

La massiva presenza dei colombi (*Columba livia* f. *domestica*) nelle aree urbane non solo è fonte di importanti danni estetici quali, degrado di piazze, chiese, statue e palazzi, ma crea sempre più spesso gravi problemi igienico-sanitari. Il colombo, infatti, può veicolare numerosi agenti patogeni ed essere a sua volta infestato da vari ectoparassiti. Fra questi, *Argas reflexus* (Acari: Argasidae), meglio nota come la zecca del piccione, è senz'altro l'artropode ectoparassita più importante dal punto di vista della salute umana. Sempre più frequenti sono le segnalazioni di abitazioni letteralmente invase da *A. reflexus* e le conseguenti aggressioni all'uomo stesso con un crescente interesse sanitario, poiché la puntura della zecca può dare origine a reazioni anafilattiche gravi dovute all'alto potere allergizzante ed essere fonte di trasmissione di patogeni.

Nella presente rassegna vengono trattate le attuali conoscenze riguardanti la distribuzione, l'ecobiologia, il ruolo nella trasmissione di agenti patogeni, la prevenzione ed il controllo di questa zecca.

Parole chiave: *Argas reflexus*, zecca del piccione, distribuzione in Italia, biologia, ruolo patogeno, controllo.

Introduzione

La sempre più comune diffusione del colombo di città (*Columba livia* f. *domestica*) nei centri abitati spesso è causa di seri danni all'ambiente, al patrimonio artistico (degrado di piazze, chiese, statue, palazzi) ed alla salute umana, al punto che a buona ragione questo volatile può essere considerato un infestante degli ambienti urbani. Il colombo di città trae origine dall'incrocio di razze di colombi domestici, sfuggiti da allevamenti e da poligoni di tiro; non è quindi una specie selvatica ma è un randagio che, essendo in origine animale da allevamento, ha un ciclo riproduttivo continuo con un alto numero di covate all'anno. Rari sono ormai gli esemplari dei veri colombi torraioli (*Columba livia*), specie selvatica inurbata, nelle nostre città. La potenzialità riproduttiva del colombo, l'assenza nei centri abitati di predatori di uova o di piccoli (taccole, cornacchie, ecc.) e di adulti (uccelli rapaci), la grande disponibilità di cibo e di siti di nidificazione, hanno come conseguenza un notevole incremento della popolazione a discapito dello stato di salute dei piccioni. Il colombo può essere infestato da vari ectoparassiti. Fra questi, *Argas reflexus* (Acari: Argasidae), meglio nota come la zecca del piccione, è senz'altro l'artropode ectoparassita più importante dal punto di vista della salute umana. Considerato il crescente interesse per *A. reflexus*, dovuto sia a segnalazioni di abitazioni letteralmente invase da questa zecca, sia alla sua importanza sanitaria - reazioni anafilattiche gravi dovute all'alto potere allergizzante ed eventuale trasmissione di patogeni - è sembrato utile riportare in una rassegna le attuali conoscenze riguardanti la distribuzione, l'ecobiologia, il ruolo nella trasmissione di agenti patogeni, la prevenzione ed il controllo di questa zecca.

La zecca del piccione

A. reflexus è una zecca molle per l'assenza, ad ogni stadio di sviluppo, dello scudo chitinoso dorsale. Morfologicamente la zecca presenta il corpo appiatti-

to delimitato da un bordo finemente striato, è privo di occhi, ha il rostro in posizione ventrale agli stadi ninfale e adulto, i pulvilli (cuscinetti ambulacrali posti all'estremità della zampa) solo allo stadio larvale, i peritremi (stigma respiratori) piccoli localizzati tra il III ed il IV paio di zampe. Il dimorfismo sessuale è poco evidente: l'apertura genitale del maschio ha forma semilunare, mentre quella della femmina è una fessura più lunga del rostro. Le zampe sono prive di sporgenze, tranne un rigonfiamento preterminale a livello dei tarsi. *A. reflexus* di giorno si nasconde nelle vicinanze dell'ospite, e di notte si nutre su di esso. Mentre il pasto di sangue di ninfe e adulti è molto rapido (20-30 min) ed abbondante quello delle larve può durare molti giorni (fino ad 11). La femmina dopo l'ovodeposizione non muore ma è pronta per compiere un altro pasto di sangue.

Distribuzione geografica

A. reflexus è specie paleartica, originariamente parassita del colombo selvatico (*C. livia livia*) ed in seguito anche di quello domestico, divenendo specie endofila ben adattata agli ambienti urbanizzati. In Europa la specie è presente in Francia [1-4]; Germania [5, 6]; Polonia [7], Jugoslavia [8]; ex Cecoslovacchia [9]; Svezia [10]; Danimarca [11]; ex URSS [12, 13]; Gran Bretagna [14-16]; Belgio [17]; Olanda [18]; Austria [19]. In Italia, *A. reflexus* è stata segnalata in quasi tutte le regioni ad eccezione di quelle più meridionali.

Ecobiologia

Habitat e comportamento

A. reflexus, in seguito alla domesticazione del colombo selvatico si è strettamente associata alle razze domestiche, diventando sempre più specie endofila e sinantropica. Per questa ragione *A. reflexus* è zecca tipica degli ambienti domestici e rurali, dove è elevata la presenza dei piccioni e, quando rimane priva dell'ospite per lungo tempo o è presente in numero elevato, spesso invade le abitazioni e attacca l'uomo provocandogli talvolta danni molto gravi. La ricerca del-

l'ospite vertebrato avviene attraverso tropismi di tipo fisico e chimico. Il primo, un fototropismo negativo, porta la zecca ad essere attiva solo durante le ore di buio e ad orientarsi verso le zone buie: infatti di giorno è facile reperirla dietro quadri, sotto cuscini o nelle screpolature dei muri. Il secondo, un chemiotropismo positivo per la CO₂ emessa dall'ospite, permette alla zecca di percepire CO₂ grazie alla presenza di chemioricettori localizzati in corrispondenza dell'organo di Haller, situato a livello della superficie dorsale del tarso del I paio di zampe. L'attrazione per la CO₂ è stata dimostrata anche sperimentalmente in un'abitazione del centro storico di L'Aquila, utilizzando trappole a CO₂ [21]. La ricerca dell'ospite è anche influenzata da altri fattori quali: la temperatura, i periodi di nidificazione dei piccioni e dal comportamento dell'uomo stesso. *A. reflexus*, grazie anche ad una forte risposta a stimoli di contatto (tigmotassi positiva), è in grado di nascondersi durante il giorno negli anfratti più stretti dei muri o del legno. Infine, nota a tutti è l'eccezionale resistenza di questa zecca al digiuno; anche sette anni [41].

Ciclo di sviluppo

Il ciclo biologico di *A. reflexus* si svolge attraverso le fasi di sviluppo di uovo, larva esapode, un numero variabile di stadi ninfali, da 2 (ciclo breve) a 4 (ciclo lungo), ed adulto. La durata del ciclo di sviluppo è influenzata sia dalla temperatura che dalla umidità relativa (UR); a 15 °C e 75-90% di UR lo sviluppo è fortemente rallentato soprattutto per la muta da larva a N1; l'influenza della temperatura è evidente anche nelle mute tra uno stadio ninfale ed il successivo e nel numero di stadi ninfali. Mediamente l'intero ciclo di sviluppo richiede circa tre anni a 22 °C e 1-2 anni a 28 °C. Ogni femmina depone in media un centinaio di uova alla volta in tre deposizioni distanziate l'una dall'altra di 5-6 settimane. La produzione di uova non sembra influenzata né dalla temperatura né dall'UR, così come il periodo di nutrizione delle larve [42]. Sembra che le uova presentino non solo un basso livello di tolleranza al caldo, 45 °C è la sua temperatura letale, ma anche al freddo; ad una temperatura di 3 °C e con un'UR del 76% si è notata una mortalità del 50% delle uova [43]. *A. reflexus* è in grado di compensare la perdita di acqua assorbendo vapore acqueo presente nell'atmosfera ad un'UR > 75%; inoltre, è in grado di sopravvivere ad escursioni termiche di notevole entità [44]. Questo le permette di insediarsi ad es. in attici caratterizzati da un'atmosfera alquanto secca e da un'alta variabilità della temperatura. Essendo il ciclo di sviluppo della specie fortemente rallentato dalle basse temperature, la zecca è attiva solo durante la stagione calda con un picco in corrispondenza della metà dell'estate [45]. La muta delle ninfe ed adulti avviene solo durante i mesi estivi con un picco nel mese di agosto [46], mentre le N2, le N1 e le larve si nutrono più tardi rispettivamente a metà luglio, ad agosto e settembre. Successivamente entrano in uno stato di diapausa e, replete, passano l'inverno. Le femmine che hanno compiuto il pasto di sangue, entrano in diapausa tra la fine di luglio e la fine di agosto; quelle che hanno già iniziato l'ovodeposizione, si bloccano

per riprendere la produzione di uova l'anno successivo, senza aver bisogno di un ulteriore pasto di sangue. Nel distretto di Berlino è stato rilevato nel periodo 1989-1998 che la maggior parte delle infestazioni di edifici avviene tra marzo ed agosto con un picco tra maggio e giugno [44].

Azione patogena

La zecca del piccione svolge un importante ruolo nella trasmissione di agenti patogeni sia nel piccione che nell'uomo. Per quanto riguarda quest'ultimo, sono sempre più frequenti le segnalazioni di aggressioni, specialmente in prossimità di luoghi un tempo occupati dai piccioni. Nell'uomo, la puntura di questo acaro può dare origine a patologie cutanee, dovute all'immissione di tossine secrete con la saliva, durante il pasto di sangue. La puntura può provocare lesioni eritemato-papulose, rushes cutanei orticarioidi, con manifestazioni mucocutanee, respiratorie, gastrointestinali e cardiocircolatorie fino allo shock anafilattico. Esistono due tipi di reazioni secondarie alla puntura di *A. reflexus* [47]: (i) reazioni tossiche; (ii) reazioni anafilattiche IgE-mediate (orticaria, angioedema, shock anafilattico). In letteratura vi sono segnalazioni di invasioni di abitazioni da parte di *A. reflexus*, in seguito ad abbandono dei nidi da parte dei piccioni, già dall'inizio del secolo scorso [14, 48]. Punture di *A. reflexus* all'uomo sono riportate in Francia [3], in Austria [49], nella ex Cecoslovacchia [9], in Polonia [50] e in Germania [51, 52]. In Italia si sono avuti numerosi casi di punture da *A. reflexus*. Miadonna et al. (1982) riferiscono di un caso di shock anafilattico in un paziente di 59 anni; Sirianni et al. (2000) hanno osservato in due pazienti, rispettivamente di 37 e 26 anni, reazioni sistemiche gravi: orticaria, angio-edema e shock anafilattico [31, 53]. Cagnoli et al. (1985) impiegarono il RAST nella diagnosi di puntura da *A. reflexus* [54]. Successivamente altri AA ricercarono nel siero di pazienti anticorpi IgE specifici, rivolti verso estratti di ghiandole salivari di questo argaside [36, 55-59]. Va comunque ricordato che spesso queste manifestazioni allergiche appaiono in seguito a punture ripetute di *A. reflexus*; il più delle volte, infatti, il primo contatto con l'acaro passa del tutto inosservato o viene interpretato come conseguenza di punture di altri artropodi. Infine è bene tenere presente che mentre la risposta positiva indica sicuramente il contatto ospite - argaside, la risposta negativa non esclude che il paziente sia stato punto da *A. reflexus*. Nel 1988 è stato ipotizzato il coinvolgimento di *A. reflexus* nella trasmissione di *Borrelia burgdorferi*, agente patogeno della malattia di Lyme, in pazienti che vivevano in edifici invasi dalla zecca del piccione [60, 61]. Tuttavia, ulteriori studi [62] hanno dimostrato che non esisteva alcuna evidenza sierologica della presenza di *B. burgdorferi* in 3186 campioni di sieri di piccioni catturati in 12 aree del nord e centro Italia e che la positività in alcuni campioni a questa *Borrelia* era solo una conseguenza di una reazione crociata con *B. anserina*. Infatti, *A. reflexus* è vettore provato di *B. anserina*, agente della spirochetosi aviaria. Anche in Polonia, non è stata evidenziata la presenza di *B. burgdorferi* (s.l.) in 24 esemplari di *A. reflexus* [63] e recentemente

autori tedeschi, analizzando 800 esemplari di *A. reflexus* catturati in tre città tedesche, hanno confermato l'assenza dell'agente patogeno della malattia di Lyme nella zecca del piccione [44].

Controllo e prevenzione

La capacità di *A. reflexus* di penetrare in ambienti ristretti, il suo alto grado di sopravvivenza ed altri importanti fattori morfologici, fisiologici e comportamentali, rendono il controllo di questa zecca estremamente complesso e costoso. A Berlino [44] le autorità sanitarie hanno istituito controlli periodici degli edifici in cui stazionano i piccioni. È prevista, inoltre, la ricerca dei siti di aggregazione delle zecche con successivo uso di piretro per stanare *A. reflexus* dal nascondiglio e l'impiego di un pesticida di contatto a base di propoxur (carbammato). Queste misure di controllo devono essere effettuate periodicamente a causa della resistenza al trattamento da parte delle zecche, in particolare allo stadio di uova. Dal momento che il controllo della zecca del colombo risulta particolarmente difficile ed oneroso, rivestono una particolare importanza le misure preventive atte a debellare, o perlomeno ridurre, la sua presenza nelle città. Tali misure di prevenzione si concretizzano nel controllo delle popolazioni di piccioni. A tale scopo possono essere utilizzati mezzi fisici, chimici e biologici. Nel primo gruppo vi sono i repellenti fisici costituiti da reti, fili e punte in acciaio, sorgenti di rumore, trappole che impediscono ai piccioni di posarsi sopra davanzali, cornicioni, terrazze, ecc. I mezzi chimici di controllo fanno ricorso alle tecniche di sterilizzazione chimica dei piccioni. Questi metodi, ancora in fase sperimentale, trovano difficile applicazione poiché i vari composti chimici utilizzati, gametocidi, tranquillanti, inibitori ipofisari e tiroidei, anticoccidi e fungicidi, non hanno dato risultati apprezzabili nel piccione [64-68]. È da aggiungere che la distribuzione dei mangimi trattati con sterilizzanti non sempre raggiunge la gran parte dei colombi e che il trattamento deve essere protratto con regolarità per alcuni anni. Ultimamente come metodo biologico di controllo dei piccioni, si sta studiando la possibilità di introdurre nelle popolazioni di colombi altre specie di volatili competitive o predatrici. Indubbiamente, accanto a questi metodi, è necessario che nelle città vengano eliminati i siti di riposo e di nidificazione e che si limiti la distribuzione di cibo ai piccioni. Un'adeguata informazione ai cittadini, a mezzo stampa, televisione o opuscoli, sui rischi sanitari derivanti dalla presenza del piccione nei luoghi abitati, senza peraltro creare allarmismi, con la collaborazione delle associazioni protezionistiche, sembra essere molto utile per ridurre il numero dei piccioni.

(La zecca del piccione *Argas reflexus* (Acari: Argasidae) ed i rischi per la salute umana è tratto dagli Annali dell'Istituto Superiore di Sanità, Vol. 40, N°4/2004)

Invio AIVEMP Newsletter

Comunichiamo che è stato aggiornato l'elenco dei destinatari a cui è stata inviata l'AIVEMP Newsletter. Pertanto, chi desiderasse non ricevere più la rivista è pregato di comunicarlo alla Segreteria AIVEMP: Tel. 0372/40.35.41 - E-mail segreteria@aivemp.it

Bibliografia

- Olivier E. Une invasion d'*Argas reflexus* (Acar.). *Communications. Bull Soc Ent Fr* 1908;14:238.
- Benoit-Bazille H. L'*Argas reflexus* (Fabr.) et son parasitisme chez l'homme. *Mem Soc Zool Fr* 1910;22(3):261-80.
- Coudert J, Battesti MR, Despeignes J. Un cas d'allergie aux piqûres d'*Argas reflexus*. *Bull Soc Path Exot* 1972;65(6):884-9.
- Gilof B, Pautou G. L'évolution des populations de tiques (Ixodidae et Argasidae) en relation avec l'artificialisation des milieux dans les Alpes françaises. *Acta Tropica* 1982;39:337-54.
- Kemper H. Die Taubenzecke, *Argas reflexus*, als Plageerreger in menschlichen Wohnungen. *Anz Schädlingesk 1934*;12:139-40.
- Dautel H, Kahl O, Knülle W. The soft tick *Argas reflexus* (F.) (Acari, Argasidae) in urban environments and its medical significance in Berlin (West). *J Appl Ent* 1991;111:380-90.
- Siuda K. Review of data on the occurrence in Poland of ticks of the genus *Argas* (Acarina: Ixodidae: Argasidae). *Wiad Parazytol* 1984;30:595-601.
- Tovornik D. The significance of the birds (Aves) as the hosts and disseminators of ixodid ticks (Yugoslavia). *Bioloski-Vestnik* 1990;38(2):77-108.
- Dusbabek F, Rosicky B. Argasid ticks of Czechoslovakia. *Acta Sci Nat Brno* 1976;10:1-43.
- Jaenson TGT, Talleklint L, Lundqvist L, Olsen B, Chirico J, Mejlom H. Geographical distribution, host associations, and vector roles of ticks (Acari: Ixodidae, Argasidae) in Sweden. *J Med Entomol* 1994;31(2):240-56.
- Christiansen M. *Argas reflexus* Latreille (Duemiden) in Danmark. *Maa-nedsskr Dyrlaeg* 1934;46:6-15.
- Olenev NO. Contributo alla conoscenza delle Ixodidae della fauna paleartica (in russo). *Ezhg Zool Muz* 1929;30:305-14.
- Pavlovsky EN. Ticks of the superfamily Ixodoidea. *Prakt Med Parazit* 1935;246-69.
- Nuttall GHF, Warburton C, Cooper WF, Robinson LE. Ticks. A monograph of the Ixodoidea. Part I: The Argasidae. Cambridge: University Press London; 1908.
- Hoogstraal H, Kohls GM. Observations on the subgenus *Argas* (Ixodoidea, Argasidae, Argas). Study of *A. reflexus reflexus* (Fabricius, 1794), the European bird argasid. *Ann Entomol Soc Am* 1960;53:611-28.
- Thompson GB. Further notes on *Argas* (*Argas*) *reflexus* (Fabr.), *Argas* (*Carios*) *vespertilionis* (Latreille) and *Ixodes vespertilionis* (Kock) (Ixodoidea). *Entomol Mon Mag* 1968;103:153-4.
- Leclercq M. Some parasites of birds and mammals observed recently in Belgium. *Entomol Mon Mag* 1946;82:145.
- Buttendijk AM. Voorloopige cataloges van de acari in de collectie Oudemans. *Zool Meded Leiden* 1945;24:281-391.
- Strouhal H. Auftreten der Taubenzecke als menschlicher Parasit in Wien. *Klin Med* 1947;2:1101-4.
- Manilla G. Nuove osservazioni faunistiche e biologiche sulle zecche (Acari: Ixodoidea) in Abruzzo ed altre regioni d'Italia (Nota IV). *Parassitologia* 1985;27(3):279-95.
- Manilla G, Carlucci G. Sull'invasione di *Argas reflexus* in un'abitazione centrale di L'Aquila. Foto e chemio-recettori. *Riv Parassitol* 1985;48:197-208.
- Sobrero L, Manilla G. Aggiornamenti sulle zecche d'Italia: loro distribuzione e sistema I.G.M. *Bonifica* 1988;4:1-111.
- Starkoff O. Un'abitazione negli Abruzzi invasa da *Argas reflexus*. *Arch Ital Sc Med Colon Parassitol* 1941;22:314-7.
- Starkoff O. Ixodoidea d'Italia. Studio monografico. Roma: Il Pensiero Scientifico Editore; 1958. 385 p.
- Brighenti D. L'*Argas reflexus*, parassita dei piccioni. *Riv Avicult* 1934;6:190-3.
- Brighenti D. L'*Argas reflexus* Fab. come parassita dell'uomo. *Boll Zool* 1935;6(1-3):219-25.
- Pampiglione S, Canestri-Trotti G. Nuove osservazioni sulla presenza molesta di *Argas reflexus* nelle abitazioni umane a Bologna. Convegno malvita da zecche. Sciacca, 16-17 ottobre 1985.
- Manilla G. Zecche (Acari: Ixodoidea) conservate nel Museo civico di Scienze Naturali "Enrico Caffi" di Bergamo. *Riv Mus Sci Nat Bergamo* 1984;8:55-90.
- Starkoff O. Contributo alla conoscenza dell'acarofauna di Roma e dintorni. Fam. Argasidae. *Rend Accad naz Lincei Cl Sc* 1949;7:1-4.
- Starkoff O. Ixodoidea del Museo Civico di Storia Naturale di Genova. *Ann Mus Civ St Nat Genova* 1956;69:10-8.
- Miadonna A, Tedeschi A, Leggeri E, Falagiani P, Nazzari M, Manzoni M, Zanussi C. Anaphylactic shock caused by allergy to venom of *Argas reflexus*. *Ann Allergy* 1982;49:293-4.
- Manilla G. Distribuzione delle zecche sul territorio italiano. *Fragm Entomol* 1986;19:57-61.
- Tonelli-Rondelli M. Ixodoidea del Museo di Torino. *Boll Mus Zool Anat comp Univ Torino* 1932;41:1-10.
- Durio P, Durante G, Sobrero L. Contributo alla conoscenza della fauna ixodologica italiana. Indagini sulla distribuzione delle zecche del Piemonte e della Liguria. *Riv Parassitol* 1982;43:345-52.
- Starkoff O, Cagnolati GC. Nuove osservazioni faunistiche e biologiche sulle zecche italiane. *Parassitologia* 1962;4:31-7.
- Pacetti AI, Simeoni J, di Sacco B. Cases of human tick bites from the pigeon tick. *Summa* 1988;5(3):183.
- Alessandrini GC. Parassitologia dell'uomo e degli animali domestici. Trattato italiano di igiene: Monografia 4. Torino: UTET; 1929.
- Valle A. Revisione della Acaroteca Canestrini. *Atti Mem Acc Patavina* 1955;67:3-37.
- Canestri-Trotti G, Fantinati M, Fioravanti ML. Aggiornamento alla fauna

- ixodologica del Veneto. In: Atti XV Congresso della Società Italiana di Parassitologia. Parassitologia 1988;30(Suppl):41-2.
40. Manilla G. Ixodida del Museo di Verona. Boll Mus civ St nat Verona 1989;16:373-88.
 41. Berlese A. Gli insetti. Milano: Ed. Soc. Libreria; 1925.
 42. Manilla G. Acari Ixodida. Fauna d'Italia vol. 36. Bologna: Calderini; 1998. 280 p.
 43. Dautel H, Knulle W. Seasonal oviposition and temperature requirements of eggs may limit northern distribution of European Argas reflexus (Acari: Argasidae). J Med Entomol 1998;35(1):26-37.
 44. Dautel H, Scheurer S, Kahl O. The pigeon tick (Argas reflexus): its biology, ecology and epidemiological aspects. Zent bl Bakteriol 1999; 289:745-53.
 45. Siuda K. Bionomical and ecological characteristic of ticks (Acari:Ixodida) of significant medical importance on the territory of Poland. Roczn Akad Med Bialymst 1996;41(1):11-9.
 46. Dautel H, Knulle W. Life cycle and seasonal development of post-embryonic Argas reflexus (Acari, Argasidae) at two thermally different locations in central Europe. Exp Appl Acarol 1997;21(10-11):697-712.
 47. Bessot JC, Kopferschmitt MC, Deblay F, Diemann A, Nirrengarten A, Hutt N, Lecoz C, Bouzouba A, Saintelaudy J, Pauli G. Anaphylactic shock after pigeon tick bite. Rev Fr Allergol Immunol Clin 1997; 37(4):431-7.
 48. Kemper H, Reichmut W. Die Taubenzecke als Parasit des Menschen. Z Angew ent 1941;28(2-3):507-18.
 49. Sixl W. Zum problem der verwilderten Stadttube (Aves, Columbiformes, Columbidae). Mitt Abt Zool Landsmus Joanneum 1975;4:87-97.
 50. Grzywacz M, Ku Z, Micki R. A case of Argas reflexus (Fabricius 1794) attack on man. Polish Wiad Lek 1975;28:1571-2.
 51. Vater G. Taubenparasiten als Gesundheitsschädlinge des Menschen. Angew Parasitol 1988;29:17-8.
 52. Korting W, Hoost E. Taubenzecken-Dermatitis. Dtsch Ärzteblatt 1976;31:2021-4.
 53. Sirianni MC, Mattiacci G, Barbone B, Mari A, Aiuti F, Kleine-Tebbe J. Anaphylaxis after Argas reflexus bite. Allergy 2000;55(3):303.
 54. Cagnoli M, Riva G, Sioli C, Falagiani P, Genchi C. The use of the RAST in diagnosis of lesions from pigeon-tick sting Argas reflexus Fabricius 1794. Giorn Mal Inf Parassitol 1985;37:1425-8.
 55. Zerboni E, Campi B, Manfredi M. Manifestazioni allergiche da punture di Argas reflexus (zecca di piccione). Folia Allergol Immunol 1985;32:343.
 56. Tosti A, Peluso AM, Spedicato S. Urticaria-angioedema syndrome caused by an Argas reflexus sting. Contact Dermat 1988;19:315-6.
 57. Dal Monte A, Pajello M. Anaphylaxis due to a sting by Argas reflexus (the pigeon tick): A case report. Recenti Prog Med 1994; 85(7-8):384-6.

58. Veraldi S, Scarabelli G, Grimalt R. Acute urticaria caused by pigeon ticks (Argas reflexus). Int J Dermatol 1996;35(1):34-5.
59. Veraldi S, Barbareschi M, Zerboni R, Scarabelli G. Skin manifestation caused by pigeon ticks (Argas reflexus). Cutis 1998;61(1):38-40.
60. Simeoni J, Stanek B, Cacciapuoti L, Kob K. Argas reflexus: un trasmettitore della Borrelia burgdorferi? Atti Convegno Internazionale Malattie dell'Arco Alpino 1988:19-20.
61. Genchi C, Magnino S, Pacetti A, De Simone J, Falangiani P. Argas reflexus, possibile vettore di Borrelia burgdorferi. Giorn Mal Inf Parassitol 1989;41:403-8.
62. Fabbi M, Sambri V, Marangoni A, Magnino S, Solari Basano F, Cevenini R, Genchi C. Borrelia in pigeons: no serological evidence of Borrelia burgdorferi infection. J Vet Med 1995;42:503-7.
63. Sinski E, Karbowski G, Siuda K, Buczek A, Jongejan F. Borrelia burgdorferi infection of ticks in some regions of Poland. Przegl Epidemiol 1994;48(4):461-5.
64. Elder VH. Chemical inhibition of ovulation in the pigeon. J Wildlife Mgmt 1964;28:556-75.
65. Baldaccini NE. Aspetti dell'ecologia e del comportamento di uccelli periurbani come base per un controllo. In: Atti V Simposio La difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e la protezione degli alimenti. Pinerolo: Chirioti Editori; 1993. p. 229-35.
66. Martelli P, Bonati L, Gelati A, Ferraresi M, Montella L, Corradi A, Zanetti G. Il controllo farmacologico delle nascite nel colombo: contributo sperimentale. Ann Fac Med Vet 1993;13:249-57.
67. Agrimi U, Cignini B, Dell'Omo G, Macri A, Marini L, Sorace A. Sviluppo di metodologie incoerente di gestione e controllo di alcune popolazioni di piccione urbano Columba livia forma domestica nella città di Roma. Ecologia Urbana 1997;2-3:19-21.
68. Baldaccini NE. La sterilizzazione come metodo di controllo delle popolazioni urbane di colombo: una strada da perseguire? Disinfestazione 1999;1:13-7.



Sicurezza alimentare, produttori, controllori, consumatori in convention

Modena Fiere
29-30 Settembre - 1 Ottobre 2005

in collaborazione con ANMVI, AIVEMP, SIVAR

"Sicura" l'evento dedicato alla sicurezza alimentare, promosso e organizzato da Modena Esposizioni in collaborazione con le Aziende Sanitarie di Modena, Bologna, Parma e Regione Emilia Romagna, giunto alla sua seconda edizione, si ripropone ai protagonisti del mondo alimentare come palestra unica ed ideale per dibattere i problemi, relativi all'intera filiera, attualmente oggetto della maggiore attenzione di quanti operano, a vario titolo, nel settore. Per il secondo anno si alterneranno nelle varie sessioni di lavoro, oltre 100 relatori che affronteranno temi di estrema attualità, per sollevare questioni irrisolte, dibattere temi poco chiari e aspetti scarsamente delineati dal legislatore più volte fonte di polemiche e di dibattito tra le parti. Si parlerà anche di truffe, di adulterazioni con i distributori, i produttori e i consumatori. A Modena si assisterà a dei confronti serrati e costruttivi con e fra tutti gli addetti ai lavori. Il dibattito affronterà il problema dei nuovi imballaggi attivi e intelligenti, dei budelli naturali, la sicurezza alimentare nella produzione primaria. Si parlerà anche di etichette, tracciabilità di mangimi e prodotti tipici, di linee guida per l'applicazione dell'HACCP, del rapporto fra pubblicità e obesità infantile, senza dimenticare la ristorazione scolastica, la certificazione e l'accreditamento dei servizi pubblici. Nel corso dei tre giorni verranno presentate ricerche e studi.

QUOTE D'ISCRIZIONE

Singolo partecipante:
giornaliero 50,00 euro + IVA
intera convention 100,00 + IVA

Dai 10 ai 19 partecipanti per ente o azienda:
giornaliero 40,00 euro + IVA
intera convention 80,00 + IVA

Oltre 19 partecipanti per ente o azienda:
giornaliero 30,00 euro + IVA
intera convention 60,00 + IVA

Iscrizioni on line sul sito www.senaf.it

INFORMAZIONI

Senaf srl - Via di Corticella 181/3 - Bologna
Tel. 051/325511 Fax 051/324647 E-mail info@senaf.bo.it

I programmi dei singoli eventi sono visionabili nei siti www.usl.mo.it/Informato www.senaf.it



Incontro regionale in collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari di Lecce

Tecniche di comunicazione in Medicina Veterinaria 8 Ottobre 2005, Zollino - LE

- | | |
|-------|--|
| 8.30 | Registrazione dei partecipanti |
| 9.30 | I processi di comunicazione |
| 11.00 | Pausa |
| 11.30 | Tecniche di comunicazione: l'ascolto attivo, l'efficacia dei messaggi, il controllo della comunicazione inconsapevole |
| 12.30 | La comunicazione organizzativa |
| 13.30 | Pausa |
| 14.30 | La comunicazione del rischio |
| 16.00 | Pausa |
| 16.30 | La gestione delle crisi (crisis management) |
| 17.30 | Discussione finale e test di valutazione dell'apprendimento |
| 18.00 | Consegna degli attestati e termine della giornata |

RELATORE: Bartolomeo Griglio

SEDE: Centro Polivalente Comunale
Via G. Tondi, Zollino - Lecce

PARTECIPAZIONE

L'incontro è libero e gratuito per tutti i medici veterinari interessati. La certificazione ECM è riservata ai soci AIVEMP e SIVAR in regola con la quota associativa per il 2005 e a tutti i medici veterinari iscritti all'Ordine di Lecce.

INFORMAZIONI: Segreteria AIVEMP - Lara Zava
Tel. 0372/40.35.41 Fax 0372/45.70.91
E-mail segreteria@aivemp.it Web www.aivemp.it

Seminario
in collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari di Oristano

Problematiche igienico-sanitarie emergenti nel settore ittico
7-8 Ottobre 2005, Ghilarza - OR

OBIETTIVI

Aggiornare sui vari aspetti del controllo igienico sanitario dei prodotti della pesca soprattutto in conseguenza del sempre maggior numero di specie ittiche di importazione.

RELATORE: Valentina Tepedino

PRIMO GIORNO - VENERDI' 7 OTTOBRE 2005

- 14.00 Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
- 14.30 **Fonti giuridiche del controllo igienico-sanitario dei prodotti ittici**
- 16.30 Pausa
- 17.00 **Etichettatura dei prodotti ittici freschi, lavorati e trasformati**
- 18.00 Discussione finale e termine della prima giornata

SECONDO GIORNO - SABATO 8 OTTOBRE 2005

- 9.00 **Riconoscimento dei pesci commercializzati nella Comunità Europea e relative modalità ispettive - I parte**
- 10.00 **Riconoscimento dei pesci commercializzati nella Comunità Europea e relative modalità ispettive - II parte**
- 11.00 Pausa
- 11.30 **Riconoscimento dei molluschi e dei crostacei commercializzati nella Comunità Europea e re-**

lative modalità ispettive

- 12.30 Pausa
- 14.30 **Principali frodi commerciali nel settore ittico e relative metodologie d'indagine**
- 15.30 Pausa
- 16.00 **Cenni di igiene della produzione e dell'allevamento ittico**
- 17.00 **Esercitazione pratica: visita ispettiva di alcuni prodotti ittici**
- 17.30 Test di valutazione dell'apprendimento e discussione finale
- 18.00 Consegna degli attestati e termine della giornata

SEDE: Auditorium Comunale, Via Matteotti 62 - Ghilarza (OR)

SCADENZA ISCRIZIONI: 19 settembre 2005

QUOTE D'ISCRIZIONE

Soci AIVEMP/SIVAR: 45,00 + IVA
 Medici Veterinari iscritti all'Ordine di Oristano: 45,00 + IVA
 Non Soci: 120,00 + IVA

PER INFORMAZIONI E PER RICEVERE LA SCHEDA D'ISCRIZIONE:

Segreteria AIVEMP
 Lara Zava - Tel. 0372/40.35.41 - Fax 0372/45.70.91
 segreteria@aivemp.it - www.aivemp.it

Corso

L'haccp nella filiera lattiero casearia
10 Novembre 2005, Cremona

OBIETTIVI

Negli stabilimenti di prodotti alimentari le condizioni strutturali ottimali sono ormai diventate "pre-requisiti". Acquisiscono sempre maggior importanza, invece, l'analisi del rischio e i sistemi di gestione dello stesso. Il DPR 54/97 sarà sostituito dai Regolamenti comunitari relativi al "pacchetto igiene" nei quali il sistema di autocontrollo e l'applicazione dell'HACCP nelle aziende risultano essere il punto nodale del sistema produttivo. In quest'ottica è di fondamentale importanza conoscere le caratteristiche e le modalità di applicazione di un piano di autocontrollo in ogni singola tipologia produttiva (dall'azienda agricola allo stabilimento industriale). Obiettivo del corso è quello di fornire indicazioni operative per verificare la corretta gestione delle procedure delocalizzate e per poterne valutare l'applicazione in azienda del sistema HACCP.

RELATORE: Dr. Mauro Cravero

- 8.30 Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
- 9.00 **Basi legislative: dalla Direttiva 92/46/CE al Regolamento 852/04/CE, il D. lgs. 155/97**
- 10.00 **Sistemi di autocontrollo e principi dell'HACCP applicati alla filiera lattiero casearia**
- 11.00 Pausa caffè
- 11.15 **Criteri per l'impostazione e l'attuazione dell'HACCP: importanza della produzione primaria**
- 12.00 **L'applicazione delle procedure delocalizzate in caseificio (I parte)**
- 13.00 Pausa

- 14.30 **L'applicazione delle procedure delocalizzate in caseificio (II parte)**
- 15.30 **Valutazione del piano di autocontrollo**
- 16.30 Pausa caffè
- 16.45 **Gestione della documentazione**
- 17.00 **Sessione interattiva I: valutazione di alcune procedure**
- 18.00 **Sessione interattiva II: valutazione di un CCP**
- 19.00 Test finale e conclusioni

SEDE

Palazzo Trecchi - Via Trecchi, 20 - 26100 Cremona

SCADENZA ISCRIZIONI

24 ottobre 2005

QUOTE D'ISCRIZIONE

Soci AIVEMP/SIVAR: 80,00 + IVA
 Non Soci: 150,00 + IVA

IL CORSO DÀ DIRITTO A:

Coffee break, atti, attestato ECM, attestato di partecipazione

PER INFORMAZIONI E PER RICEVERE LA SCHEDA D'ISCRIZIONE:

Segreteria AIVEMP: Lara Zava
 Tel. 0372/40.35.41 - Fax 0372/45.70.91
 segreteria@aivemp.it www.aivemp.it

Si è svolta, nell'ambito del Congresso Nazionale Multisala SIVAR, nella splendida cornice di Palazzo Trecchi a Cremona, la giornata dedicata alla Filiera alimenti realizzata in collaborazione con l'Associazione Italiana Veterinaria Medicina Pubblica (AIVEMP) e l'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI). Dopo un breve saluto del dottor Sarale, referente SIVAR del gruppo di lavoro sulla Filiera Alimenti, del dottor Griglio, vice-Presidente AIVEMP e del Professor Rosmini, Presidente AIVI, il dottor Cereser ed il professor Rosmini hanno diretto i lavori della mattinata, dedicata a "Le novità introdotte dal Pacchetto Igiene rispetto alla legislazione vigente" e del pomeriggio, incentrato su "La gestione della crisi dal punto di vista dell'autorità di controllo, dell'impresa e dei cittadini", di cui riportiamo il contributo dei relatori.

L'autocontrollo nel settore della trasformazione lattiero-casearia

Ettore Soria

Responsabile per il settore sanità di Assolatte

I regolamenti, costituenti il così detto "pacchetto igiene" che sarà applicabile dal 1° gennaio 2006, modificano in maniera sensibile l'approccio che le aziende dovranno adottare nella rielaborazione del proprio piano di autocontrollo. Deve essere preliminarmente considerato dall'operatore il fatto che egli è il responsabile assoluto della sicurezza del prodotto fabbricato - ha affermato il dottor Soria - e che l'organo di controllo dovrà valutare l'efficienza delle procedure adottate. Infatti, a differenza della normativa vigente, il piano di autocontrollo non è più "validato" da quest'ultimo, ovvero si ritorna ad un ruolo esterno di vigilanza.

L'art. 7 del Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari prevede la realizzazione di manuali di corretta prassi operativa (nazionali e/o comunitari) in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP il cui utilizzo rimane volontario ma al quale l'operatore può fare riferimento. L'utilizzo del termine "operativo" è già indicativo del differente approccio a cui fa ricorso il legislatore comunitario che si esplicita sia con il riferimento esplicito agli audit nei controlli ufficiali sia nella valutazione dei parametri igienico-sanitari. L'innovazione fondamentale emerge dal prossimo regolamento sui criteri microbiologici per i prodotti finiti che prevede che l'operatore definisca il suo piano di autocontrollo tenendo presente i seguenti elementi:

"microbiological criterion" per determinare l'accettabilità di un prodotto, di un lotto o di un processo, basandosi sull'assenza, presenza o su un numero di microrganismi;

"food safety criterion" per definire l'accettabilità di un prodotto o di un lotto di alimenti commercializzato;

"process hygiene criterion" per indicare l'accettabilità in funzione del processo.

Considerato che per ogni prodotto dovrà essere definito un Food Safety Objective (FSO), sarà necessario organizzare i dati aziendali disponibili o quelli derivanti dalla letteratura scientifica; i primi dovranno essere impostati, tenendo presente le peggiori condizioni di conservazione, tali da determinare la definizione di un'adeguata shelf-life. L'operatore dovrà ricorrere quindi ad un organico

sistema di challenge test. Assumerà una grande rilevanza la localizzazione e la parametrizzazione dei criteri aziendali per la verifica dell'igienicità del processo che saranno oggetto del controllo da parte dei servizi veterinari. L'operatore deciderà lui stesso la frequenza per il campionamento e le analisi nell'ambito della struttura del proprio processo basato sui principi dell'HACCP e su altre procedure di controllo dell'igiene. Il ricorso ai parametri microbiologici del succitato regolamento è da considerare parte integrante, ovviamente, del sistema HACCP che attraverso di loro può essere controllato e validato. L'HACCP aziendale dovrà basarsi sulla valutazione dei rischi e dovrà identificare quali pericoli sono di natura tale che la loro eliminazione o riduzione ad un livello accettabile sia essenziale per la corretta produzione dell'alimento. L'azienda dovrà pertanto:

- definire un Sistema di Gestione per la Qualità conforme allo standard stabilito, documentato, implementato, mantenuto, revisionato e, ove del caso, migliorato;
- identificare i criteri ed i metodi necessari per assicurare l'efficacia operativa ed il controllo dei diversi processi;
- sottoporre a verifiche ispettive i sistemi e le procedure che sono critiche per la sicurezza, la conformità legale e la qualità del prodotto, al fine di assicurare che sono in atto, appropriati e rispettati.

In sostanza, quanto suesposto, modificherà l'attuale piano di autocontrollo e, di riflesso, l'approccio valutativo da parte dell'autorità di controllo.

L'evoluzione della normativa sulla sicurezza alimentare

Bartolomeo Griglio

Direttore Struttura igiene alimenti di Origine Animale ASL 8 di Chieri

Sulla base dell'esigenza di garantire un equilibrio tra sicurezza dei cittadini ed esigenze economiche dei produttori, l'Unione Europea ha individuato una nuova politica in materia di sicurezza alimentare, basata sulla garanzia di standard elevati di sicurezza in tutti i Paesi europei ma anche su una corretta informazione al fine di tutelare e promuovere la salute dei consumatori. A questo riguardo, con la pubblicazione nel 2000 del Libro Bianco sulla sicurezza alimentare si è cercato di introdurre una strategia comunitaria basata su una struttura unitaria. Vengono quindi chiaramente individuati sia gli elementi di prevenzione finalizzati alla tutela della salute umana, quali ad esempio, la tracciabilità, il controllo delle condizioni igieniche di filiera sin dalla produzione primaria, l'analisi "scientifica" del rischio alimentare, il principio di precauzione, l'informazione dei consumatori, sia altri fattori indirizzati al recupero della fiducia dei consumatori, come l'agricoltura sostenibile, le aspettative dei consumatori quanto alla qualità dei prodotti, un'adeguata informazione e definizione delle caratteristiche essenziali degli stessi, nonché dei loro metodi di lavorazione e produzione degli alimenti.

I concetti innovativi con cui la veterinaria pubblica deve confrontarsi sono:

- il principio di precauzione: Il Trattato CE contiene un solo riferimento esplicito al principio di precauzione, e

più precisamente, nel titolo consacrato alla protezione ambientale. Tuttavia, nella pratica, il campo d'applicazione del principio è molto più vasto e si estende anche alla politica dei consumatori e alla salute umana, animale o vegetale. In assenza di una definizione del principio di precauzione nel Trattato o in altri testi comunitari il Consiglio, con una risoluzione del 13 aprile 1999, ha chiesto alla Commissione di elaborare degli orientamenti chiari ed efficaci al fine dell'applicazione di detto principio. Secondo la Commissione (Comunicazione COM (2000) 1, del 2 febbraio 2000), il principio di precauzione può essere invocato quando gli effetti potenzialmente pericolosi di un fenomeno, di un prodotto o di un processo sono stati identificati tramite una valutazione scientifica e obiettiva, ma quando questa valutazione non consente di determinare il rischio con sufficiente certezza. Il ricorso al principio si iscrive pertanto nel quadro generale dell'analisi del rischio (che comprende, oltre la valutazione del rischio, la gestione e la comunicazione del rischio) e più particolarmente nel quadro della gestione del rischio che corrisponde alla presa di decisione. Il principio è stato adottato in varie convenzioni internazionali ed il suo concetto figura in special modo nell'Accordo sulle misure sanitarie e fitosanitarie (SPS) concluso nel quadro dell'Organizzazione mondiale del commercio (OMC).

- L'analisi del rischio; Art. 6 regolamento 178/2002: Ai fini del conseguimento dell'obiettivo generale di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, la legislazione alimentare si basa sull'analisi del rischio, tranne quando ciò non sia confacente alle circostanze o alla natura del provvedimento. La valutazione del rischio è un processo strutturato su basi scientifiche per stimare la probabilità e la gravità di un rischio (CAC, 1997). Altri punti cardine della nuova normativa sono:

1. politica igienica dai campi alla tavola, che copra tutti gli alimenti in tutti i settori con individuazione di ALOP, FSO e PO comuni;
2. responsabilità primaria del produttore, che userà programmi di autocontrollo e tecniche di controllo dei pericoli (HACCP);
3. il paese membro deve garantire il controllo di tutti gli operatori dell'alimentare e pertanto i servizi del controllo pubblico italiano rappresentano i garanti della puntuale applicazione della normativa comunitaria e degli eventuali accordi stipulati con altri paesi terzi.

La nuova strategia rappresenta un'interessante sfida con cui i medici veterinari dovranno confrontarsi mediante un'analisi approfondita degli interventi svolti, partendo dal senso delle norme, definendo in modo chiaro gli obiettivi, individuando procedure omogenee e sistemi informativi per ottenere standard, di attività e dati, analizzabili con le tecniche statistico-epidemiologiche e confrontabili a livello nazionale.

L'analisi del rischio per la programmazione dei controlli ufficiali

*Adriana Ianieri *, Claudio Biglia**, Alberto Vergara****

** Professore Ordinario, Dip. Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Università degli Studi di Parma;*

***Professore Incaricato, Scuola di Specializzazione Ispezione degli Alimenti di O.A., Università degli Studi di Teramo;*

**** Professore Associato Dip. Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Teramo*

L'attuale politica sanitaria è basata sulla garanzia di Li-

velli Appropriati Di Protezione (ALOP). Questi livelli com'è noto costituiscono la base di riferimento per la definizione degli Obiettivi di Sicurezza degli Alimenti (FSO) che a loro volta per essere appropriati devono armonizzarsi con la natura probabilistica del Microbiological Risk Assessment. In questo contesto il ruolo che deve essere svolto dai Servizi di Prevenzione è sicuramente quello della gestione del rischio, azione questa, per altro, ben distinta a livello comunitario dalle fasi di valutazione e comunicazione del rischio stesso. Tuttavia il Veterinario di Sanità Pubblica ha operato/opera spesso senza precisi riferimenti quantitativi su cui impostare e verificare gli obiettivi. Fatte salve le azioni che alcune Regioni hanno messo in atto, si ha la sensazione dello sforzo di trasportare la valutazione del rischio, nelle sue diverse forme, sul piano operativo. Un organico piano progettuale in linea con i nuovi criteri è realizzabile solo attraverso una azione corale dei diversi attori, sanitari e non, della filiera agro-alimentare in stretta interrelazione con il mondo scientifico. In tal modo, sarà possibile programmare ed attuare una sorveglianza sanitaria efficace, naturalmente non intesa in termini assoluti bensì mirati alle diverse macrorealtà.

Nuovi approcci al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale da parte delle istituzioni

Piero Vio

Servizio Igiene Alimenti, Nutrizione e Acque Direzione per la Prevenzione Regione del Veneto

Il 1 gennaio 2006 entrano in vigore i nuovi Regolamenti (CE) nn. 852, 853, 854 e 882 emanati nel 2004; che integrano e definiscono operativamente i concetti individuati nel Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare del 2001 e nel successivo provvedimento attuativo, Regolamento (CE) n. 178/2002, e relativi alla necessità di un approccio organico, e non settoriale (produzione, lavorazione, distribuzione, somministrazione), alle problematiche delle filiere alimentari con l'obiettivo di riportare il consumatore al centro del sistema produttivo, ovvero soggetto attivo e non più semplice obiettivo di scelte operate da altri. Con detti regolamenti, infatti, viene sottolineato che la sicurezza alimentare si deve basare su un "approccio completo e integrato" e, quindi, che deve essere considerata la catena alimentare nel suo insieme (dall'alimento per l'animale all'alimento per l'uomo) poiché, in questo modo, si fornisce una risposta adeguata e una corretta informazione al consumatore e si contribuisce ad una razionalizzazione degli interventi da parte delle competenti autorità sanitarie rendendoli più efficaci e migliorandone il rapporto costo beneficio. In particolare, viene evidenziata l'importanza del consumatore, prioritariamente come figura da tutelare e, secondariamente, come destinataria di tutte le informazioni relative alle problematiche alimentari e quindi parte consapevole e attiva, se non centrale, del "sistema sicurezza". La necessità, infatti, di sviluppare un nuovo modo di operare in sanità pubblica in materia di alimenti si era reso evidente non solo nell'affrontare recenti emergenze sanitarie internazionali quali ad esempio "mucca pazza", diossina nei prosciutti, influenza aviaria, ma, anche, nell'affrontare e risolvere criticità legate a particolari settori produttivi, quali gli alimenti "biologici", l'uso di anabolizzanti, oppure a particolari ambiti locali quali, ad esempio, quelle relative alle "vongole veraci" prodotte nelle lagune venete.

Un esempio di tale nuovo approccio integrato può essere individuato nella programmazione sanitaria della Giunta Regionale del Veneto (Piano Triennale per la Sicurezza Alimentare 2002-2004 e 2005-2007) che ha sviluppato i propri interventi in materia di sicurezza alimentare attraverso il coinvolgimento degli operatori, pubblici e privati, afferenti le filiere produttive in modo da rendere condivisa da tutti gli attori della filiera produttiva la scelta della tutela del consumatore. Il Piano che si è concluso nel 2004, come pure il nuovo Piano appena avviato, sono stati strutturati in modo da comprendere nelle loro azioni tutti gli attori della filiera alimentare, ovvero il produttore, il trasformatore, il distributore, il consumatore ed il controllore con l'obiettivo di coordinare ed armonizzare gli interventi su tutta la filiera alimentare. Particolare attenzione è stata posta in fase di avvio del Piano poiché si era presentata la necessità di uniformare, innanzitutto, il linguaggio da utilizzare: infatti, è emersa in modo drammatico la scarsa conoscenza delle dinamiche dei diversi attori, causa, questa, probabilmente delle molteplici difficoltà operative nell'applicazione della vigente normativa in materia di igiene degli alimenti. In tal senso, quindi, le attività derivate dalla applicazione del Piano sono state sviluppate avendo presente la necessità di sviluppare alcuni concetti fondamentali, in particolare:

1. lavorare in termini di "prevenzione": sviluppare detto approccio, da subito, consente di risparmiare in termini di "cura", domani (es. malattie di derivazione alimentare/nutrizionale);
2. lavorare sulla base della "evidenza", e non della "prescrizione", consente di ottimizzare le risorse non tanto in funzione della spesa ma, soprattutto, del risultato: l'obiettivo non è più realizzare quanto disposto ma quanto necessario;
3. coinvolgere nel processo di analisi del rischio anche l'operatore, rende evidenti e, più facilmente, condivisi gli obiettivi di sicurezza alimentare individuati: si deve motivare perché si cerchi una determinata matrice, piuttosto che un'altra;
4. diffondere le scelte di "prevenzione" rende più accessibile e comprensibile la comunicazione tra operatori e consumatori: illustrare perché si vuole raggiungere de-

terminati obiettivi e non altri, consente non solo di facilitarne il raggiungimento ma di conoscerne, innanzitutto, le difficoltà di realizzazione;

5. sviluppare l'approccio interdisciplinare nella elaborazione e risoluzione delle "problematiche" alimentari qualifica e valorizza le diverse professionalità: è indispensabile riuscire a creare un "dialogo" tra i vari attori per dar loro credibilità e limitare, quindi, al massimo l'autoreferenzialità.

L'esperienza che si sta realizzando in Veneto non è sicuramente l'unica né, tanto meno, la più importante ma è solamente l'esempio di come, di fatto, stia già maturando in Italia la necessità di sviluppare sistemi e modalità di produzione di alimenti, alternativi a quelli fino ad oggi strutturati nel modello "guardie e ladri": modello, questo, molto dispendioso in termini di mezzi e risorse perché strutturato sulla sola "verifica" della rispondenza a requisiti prefissati a prescindere dalle caratterizzazioni produttive (tecnologiche e/o "geografiche"). In questo senso, quindi, deve essere intesa la nuova normativa di igiene degli alimenti, di origine animale e non, ovvero caratterizzata dalla maggiore responsabilizzazione dell'operatore ("responsabilità primaria"), anche attraverso il riconoscimento di figure professionali di sostegno (ad esempio, il "veterinario privato") e dalla diversa responsabilità del controllore ufficiale, non più come solo certificatore del prodotto esitato al consumo ma, anche, di verificatore del processo produttivo utilizzato. Da quanto sinteticamente esposto appare evidente come i regolamenti comunitari emanati in questi ultimi cinque anni e che vanno ad agire su tutto il comparto di igiene degli alimenti, e quindi a carattere "orizzontale", annullando tutte le normative di settore, quindi "verticali", determineranno una profonda riorganizzazione di tutto il settore comportando la ridefinizione dei ruoli dei diversi attori. In tal senso, pertanto, diviene indispensabile per il "controllore ufficiale", quale garante per il consumatore dell'alimento, farsi trovare pronto a sostenere questo nuovo ruolo poiché non viene più solamente chiesto di certificare/bollare un prodotto da esitare al consumo ma, anche, attraverso il confronto con l'operatore, di valutare l'idoneità del sistema utilizzato per produrlo.

La comunicazione del rischio per la sicurezza alimentare: il messaggio e le strategie motivazionali

Musella Chiara - ARESS/ASL 8 di Chieri

La fiducia del consumatore negli operatori della catena alimentare (produttori, autorità, scienziati...) ha assunto un ruolo sempre più importante negli ultimi anni. I ripetuti scandali che hanno afflitto il mercato europeo (es. BSE, diossina...) hanno avuto rilevanti conseguenze socio-economiche che hanno segnato profonde modificazioni nel comportamento dei cittadini, con un notevole aumento di ansie e preoccupazioni riguardo ai temi della sicurezza alimentare.

Al fine di acquisire informazioni sullo stato attuale delle conoscenze, con particolare riguardo alla comunicazione del rischio per la sicurezza alimentare, il 19 e 20 maggio si è tenuta a Goteborg in Svezia, una con-

ferenza internazionale, che ha visto la partecipazione di psicologi, organismi internazionali di sanità pubblica, ricercatori, scienziati, produttori, associazioni di consumatori e altre figure professionali interessate a contribuire con le loro idee e suggerimenti allo sviluppo di metodologie per migliorare la comunicazione del rischio.

Il programma scientifico è stato articolato nelle seguenti 6 sessioni/aree tematiche che hanno consentito di esplorare le basi psicologiche del messaggio sulla sicurezza alimentare rivolto a cittadini e produttori, comprendere meglio le necessità dei consumatori nei riguardi della sicurezza degli alimenti, sviluppare

strategie "science based" sulla comunicazione del rischio in sicurezza alimentare:

- 1) Percezione del rischio sulla sicurezza alimentare (parte I)
- 2) Percezione del rischio sulla sicurezza alimentare (parte II)
- 3) Fiducia del consumatore e reazione alle crisi alimentari
- 4) Conoscenza e educazione del consumatore
- 5) Comunicazione del rischio per la sicurezza alimentare a livello di trasformazione degli alimenti
- 6) Comunicazione del rischio: il futuro

La presentazione di apertura è stata tenuta da un rappresentante dell'agenzia europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che ha illustrato il ruolo e le strategie dell'Agenzia in campo di comunicazione del rischio in Europa, incluso il coinvolgimento dei cosiddetti "stakeholders" e la collaborazione con la Commissione Europea e gli Stati Membri. La prima e seconda sessione si sono incentrate sulla percezione del rischio da parte del consumatore e le implicazioni per una corretta comunicazione sulla sicurezza alimentare. Esistono profonde differenze tra "laici" ed esperti nella stima del rischio legato agli alimenti: oltre alla probabilità di subire un danno alla salute, i consumatori prendono in considerazione anche altre caratteristiche come: quanto volontario sia il rischio e il grado di controllo su di esso. È stato stimato che un consumatore medio considera con maggior ottimismo i rischi legati allo stile di vita (obesità, alcool...) rispetto ai rischi tecnologici (pesticidi, OGM...). Le ragioni di tale ottimismo sono legate alla necessità da parte dell'individuo di avere la sensazione di poter controllare una situazione: tale effetto è stato chiamato "illusione di controllo" e tale sensazione di controllo porta ad una riduzione della percezione del rischio. I consumatori acquisiscono la maggior parte delle informazioni sui rischi attraverso i media; anche quando le informazioni originano da scienziati, autorità pubbliche etc... è probabile che queste siano veicolate al pubblico attraverso i media e per questo motivo è importante capire come i media rappresentano i rischi. Alcune tematiche riguardanti la percezione e la comunicazione del rischio sono state illustrate attraverso l'esempio degli alimenti geneticamente modificati: recenti lavori svolti in Inghilterra e in Svezia hanno dimostrato che, nonostante i consumatori siano generalmente scettici verso tali alimenti, alcuni non sono affatto contrari e il movimento generale del pubblico tende ad essere meno negativo. Nella terza sessione vengono analizzate le variazioni del livello di fiducia negli alimenti da parte dei consumatori in relazione ai diversi contesti sociali, politici e culturali. Viene sottolineato come la tendenza attuale vede l'emergenza di una categoria di consumatori più esigenti e critici, che partecipano attivamente ai dibattiti pubblici e alle problematiche di mercato. In un lavoro italiano viene presentato un progetto (TRUST project) finalizzato ad indagare i meccanismi che determinano la diffusione sociale della fiducia e l'analisi dell'impatto di strategie alternative di comunicazione del rischio. La quarta sessione ha focalizzato l'attenzione sullo stato attuale delle conoscenze del consumatore in campo di sicurezza alimentare e l'educazione dello stesso ad una corretta manipolazione degli alimenti. Le tematiche legate alla promozione di una corretta e sana alimentazione sono state affrontate attraverso l'esempio della campagna sulla riduzione del sale sostenuta dalla FSA (Food Standards Agency) con l'obiettivo

di ridurre, entro il 2010, il consumo di sale a 6 grammi al giorno. Un excursus sul sistema HACCP e sulle problematiche legate alla sua applicazione in particolari settori della catena alimentare quali il catering e la piccola impresa è stato oggetto della quinta sessione. Un nuovo sistema di HACCP denominato SFBB (Safer Food Better Business) è stato sviluppato per soddisfare le necessità della piccola impresa (es. catering, vendita al dettaglio, macelli a capacità limitata) di raggiungere i requisiti fissati dalla nuova legislazione europea (Reg. 852/2004) in materia di HACCP. L'obiettivo è quello di superare le barriere psicologiche della maggior parte dei produttori che considerano l'applicazione del sistema HACCP troppo complicata, onerosa e nient'altro che una pratica burocratica, incoraggiando un cambiamento di comportamento indirizzato all'apertura e al continuo miglioramento. Concludendo nella sesta ed ultima sessione sono state affrontate le problematiche inerenti la gestione della comunicazione del rischio nel futuro prossimo.

Esistono ancora diverse tematiche che necessitano di essere analizzate e risolte:

- Se viene incoraggiata una maggiore partecipazione del pubblico nei processi decisionali come è possibile ridurre l'effetto confondente dell'autoselezione?
- Come è possibile assicurare che gli "stakeholder" che partecipano al processo politico decisionale vogliono davvero costruire fiducia?
- Come è possibile assicurare che la trasparenza nel processo decisionale non conduca ad una amplificazione dei rischi e ad una confusione da parte del pubblico?
- Cosa è necessario fare per evitare un uso scorretto del principio di precauzione?

Queste e altre tematiche necessitano di una maggiore attenzione e di una approfondita analisi e rappresentano la chiave di volta per assicurare lo sviluppo di un migliore sistema regolatore per l'Europa che prenda in considerazione la necessità di migliorare la salute pubblica e l'ambiente.



AIVEMP
ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARIA MEDICINA PUBBLICA



Richiesto accreditamento ECM

CORSO

in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico di Brescia
in collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari di Brescia

Evoluzione dei controlli degli alimenti di origine animale alla luce dei nuovi regolamenti della UE. Aspetti giuridici, pratici e tecniche di laboratorio

Dal 27 Ottobre al 1 Dicembre, Brescia

PRIMO POMERIGGIO - GIOVEDÌ 27 OTTOBRE
13.15 - 18.30 I nuovi regolamenti CE - Giuseppe Bolzoni

SECONDO POMERIGGIO - GIOVEDÌ 3 NOVEMBRE
13.15 - 18.30 L'igiene nella filiera alimentare - Paolo Daminelli

TERZO POMERIGGIO - GIOVEDÌ 10 NOVEMBRE
13.15 - 18.30 Produzione, commercializzazione e tracciabilità nel settore lattiero caseario - Giorgio Varisco

QUARTO POMERIGGIO - GIOVEDÌ 17 NOVEMBRE
13.15 - 18.30 Produzione, commercializzazione e tracciabilità nel settore della carne bovina - Luigi Bertocchi

QUINTO POMERIGGIO - GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE
13.15 - 18.30 I controlli nella filiera PBL - Pierangelo Galimberti

SESTO POMERIGGIO - GIOVEDÌ 1 DICEMBRE
13.15 - 18.30 Cenni di epidemiologia - Dominga Avisani, Claudia Nassutu

A CHI È RIVOLTO IL CORSO: 30 veterinari, 20 tecnici della prevenzione

SEDE DEL CORSO: IZS Brescia, Via A. Bianchi n.9 - Brescia

QUOTA D'ISCRIZIONE:
Socio AIVEMP € 60,00 + IVA
Veterinario iscritto all'Ordine di Brescia € 60,00 + IVA
Non socio € 130,00 + IVA

TERMINE DI ISCRIZIONE: 12 Ottobre 2005

INFORMAZIONI: Segreteria AIVEMP - Tel. 0372/403541 - E-mail segreteria@aivemp.it

Etichettatura degli alimenti: maggiore trasparenza con il recepimento della direttiva Allergeni

Griglio Bartolomeo

Direttore Struttura Igiene degli Alimenti di Origine Animale, ASL 8 di Chieri

Le stime effettive sull'incidenza delle allergie alimentari sono decisamente inferiori alla percezione della gente. Anche se una persona su tre crede di soffrirne, in realtà le allergie alimentari sono scarsamente diffuse.

La reale incidenza è indicata soltanto da qualche studio, con conferma della reazione allergica attraverso un test clinico in doppio cieco (assunzione alternata dell'alimento e di un placebo, in forma non riconoscibile, senza che né il paziente né il medico conoscano la sequenza di somministrazione). Sulla base di tali studi, è stato stimato che le allergie alimentari si manifestano nell'1-2% circa della popolazione adulta. L'incidenza è più elevata tra i bambini piccoli, con una stima tra il 3 e il 7%. Fortunatamente, l'80-90% di tali soggetti supera l'ipersensibilità al raggiungimento del terzo anno di età. Mentre le allergie infantili all'uovo e al latte vaccino possono scomparire, le allergie alle noci, alle arachidi, ai legumi, al pesce e ai molluschi tendono a protrarsi per tutta la vita. Le intolleranze alimentari possono provocare sintomi simili alle allergie (tra cui nausea, diarrea e crampi allo stomaco), ma la reazione non coinvolge il sistema immunitario. L'intolleranza alimentare si manifesta quando il corpo non riesce a digerire correttamente un alimento o un componente alimentare. I soggetti veramente allergici sono costretti in genere ad eliminare del tutto il cibo incriminato, cosa che non avviene per le persone che hanno un'intolleranza e possono, nella maggior parte dei casi, sopportare piccole quantità dell'alimento o del componente in questione senza sviluppare sintomi. Fanno eccezione gli individui sensibili al glutine e ai solfiti. Qualsiasi alimento può produrre reazioni allergiche, contenendo proteine dotate di attività allergenica. Negli individui molto sensibili, quantitativi minimi dell'alimento contenente l'allergene sono sufficienti a scatenare delle crisi: è stata documentata una reazione ad esito fatale per l'ingestione di mezza arachide; in soggetti allergici al latte vaccino si può sviluppare una reazione allergica anche solo spalmando poche gocce di latte sulla pelle. Negli USA, paese dove le cause per danni sono cosa comune, i produttori di alimenti prestano estrema attenzione al problema delle allergie alimentari. Le industrie alimentari informano le associazioni dei pazienti con allergie alimentari di tutte le modifiche introdotte nei loro prodotti o degli errori nella produzione o nell'etichettatura coinvolgenti potenziali allergeni. Nonostante questa attenzione, recenti indagini hanno rivelato che tra i genitori di bambini con allergie al latte, solo il 7% è effettivamente in grado di identificare gli alimenti che lo contengono; allo stesso modo solo il 22% dei genitori di bambini con allergia alle proteine della soia sa identificare i prodotti contenenti soia.

Inoltre, sempre negli USA, nel 2004 sono stati analizzati 73 prodotti dolciari dei quali il 25% sono risultati positivi per il contenuto in arachidi che non è stato riportato in etichetta. Le etichette dei prodotti alimentari forniscono ai consumatori informazioni nutrizionali di interesse generale ma informazioni insufficienti circa componenti minori o additivi che possono interessare invece quella ristretta cerchia di soggetti con specifiche allergie o intolleranze alimentari. Per prevenire la possibilità di contaminazioni crociate già nelle fasi di produzione, deve essere posta la massima attenzione a non utilizzare gli stessi impianti per la realizzazione di alimenti contenenti allergeni e alimenti esenti. Nel caso di impiego promiscuo di impianti di produzione, la lavorazione di cibi ad alto rischio allergologico, quali il burro di arachidi, le nocciole o le noci, deve avvenire alla fine della giornata lavorativa, per prevenire in ogni modo ogni residuo rischio di contaminazione (mani degli addetti od altro). L'idea di incrementare le informazioni sulle etichette dei prodotti alimentari ha origine dal documento del Codex Alimentarius, gruppo di lavoro internazionale che si occupa di sicurezza alimentare, ALINORM 93/22 "considerazioni sui potenziali allergeni negli alimenti". Questo documento analizza in dettaglio la cosiddetta regola del 25%, tutt'oggi in vigore nei Paesi dell'Unione Europea, per la dichiarazione degli ingredienti componenti gli alimenti: "quando un composto per cui è stato stabilito un nome nel codice standard o nella legislazione nazionale costituisce meno del 25% del prodotto alimentare, gli ingredienti di quel composto, ad eccezione degli additivi, possono non essere dichiarati". Il documento ritiene inoltre insufficiente anche la regolamentazione esistente per gli additivi, particolarmente i solfiti, in grado di indurre ipersensibilità al di sotto dei livelli prescritti per svolgere "funzione tecnologica" ai quali è resa obbligatoria la loro dichiarazione. Viene proposta l'abrogazione della regola del 25%, oppure, come compromesso, il suo abbassamento al 5%. Il documento propone inoltre una lista di ingredienti che, per la potenziale allergenicità, dovrebbero sempre venir dichiarati, indipendentemente dalle quantità contenute.

Accogliendo i suggerimenti del Codex Alimentarius, la Commissione Europea ha emanato la direttiva 2003/89/CE, il cui termine di recepimento per gli stati membri scadeva il 24 novembre 2004 (inserita in Italia nella proposta di legge ddl n.2742-b - Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea. Legge comunitaria 2004 con entrata in vigore prevista nel corso del 2005) con l'obiettivo di garantire ai cittadini, soprattutto a quelli con sensibilità nota a componenti od additivi alimentari, il diritto a un'informazione più ap-

profondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista positiva di sostanze considerate "allergeniche" da menzionare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare (non solo come ingredienti, ma anche come derivati). Le sostanze attualmente considerate allergeni nella direttiva sono le seguenti:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

La lista sarà sottoposta a revisione periodica e ad integrazione da parte della Commissione europea con l'ausilio dell'Authority alimentare europea. La Direttiva non esclude la possibilità di eliminare dall'elenco sostanze per le quali si pervenga a un diverso giudizio, in ordine alla loro portata allergizzante, ma è assai probabile che la lista conosca in futuro estensioni. La nuova norma introduce anche l'obbligo di indicare con il nome specifico della materia prima ingredienti oggi indicati con il nome della categoria (es. oli vegetali) quando la stessa rientri nella lista delle sostanze allergeniche (es. soia, sesamo). I produttori dovranno quindi riportare in etichetta la presenza di potenziali allergeni anche se presenti in quantitativi minimi o addirittura se presenti solo in via potenziale, ad esempio per contaminazioni crociate. Un'eccezione consentita, già oggetto di dibattito tra imprenditori ed esperti, riguarda la possibilità di non considerare allergeni (e quindi non sottostare agli obblighi di etichettatura) quelle sostanze derivate (es. destrosio, maltodestrine) che, pur provenienti da materie prime allergeniche (es. mais, frumento), siano state sottoposte a processi tecnologici che hanno eliminato le potenzialità allergeniche. Si potrà evitare di specificare la composizione dei soli "ingredienti composti definiti nella legislazione comunitaria vigente" (cacao e cioccolato; succhi di frutta e prodotti simili; confetture e gelatine di frutta, marmellate), purché gli stessi rappresentino meno del 2% del prodotto finito. Dovrà comunque venire specificata l'eventuale presenza di allergeni. Nonostante le attenzioni crescenti poste a questa problematica è di estrema frequenza, in particolare negli Stati Uniti, la segnalazione di reazioni allergiche in soggetti con allergie alimentari peraltro note per consumo di prodotti alimentari contenenti l'antigene o in forma "mascherata" o non riportato sull'etichetta oppure, ad esempio per modifiche della composizione del prodotto non sufficientemente segnalate, consumato senza le opportune cautele.

Per cercare di ovviare a tali disastrosi inconvenienti è necessario quindi che le persone allergiche provvedano ad informarsi accuratamente sui contenuti degli alimenti che consumano segnalando prontamente alle autorità sanitarie della ASL eventuali reazioni avverse legate al consumo di cibi. Tali segnalazioni possono consentire di individuare errori produttivi od omissioni in etichetta attivando i controlli, le procedure di richiamo dal mercato di prodotti irregolari e sensibilizzando i produttori ad inserire gli allergeni tra i possibili rischi chimici nei loro programmi di auto-controllo.

La bibliografia è disponibile presso l'Autore.

In questo numero

2 La zecca del piccione *Argas reflexus* (Acari: Argasidae) ed i rischi per la salute umana

7 7° Congresso SIVAR
Il nuovo approccio alla sicurezza alimentare

9 La comunicazione del rischio per la sicurezza alimentare: il messaggio e le strategie motivazionali

11 Etichettatura degli alimenti: maggiore trasparenza con il recepimento della direttiva Allergeni

 **AIVEMP**
newsletter

Trimestrale d'informazione
della Associazione Italiana
Veterinaria di Medicina Pubblica

Anno 2, Numero 3
Luglio 2005

Supplemento della rivista
"La Professione Veterinaria"
Anno 2, n. 27, settimana
dal 18 al 24 luglio 2005

Direttore Responsabile
Antonio Manfredi

Direttore Editoriale
Bartolomeo Griglio

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
E. V. srl, Cremona
lara.zava@evsrl.it

Spedizione
Spedizione in abbonamento postale - 45%,
art. 2 comma 20/B - Legge 662/96,
filiale di Milano
a cura di Centro Produzione Mailings Scarl
Cusago (MI)

Stampa
Press Point, Abbiategrasso - MI
Tel. 02/94965467

Editore
SCIVAC
Via Trecchi, 20 - Cremona
Iscrizione registro stampa del tribunale
di Vigevano n. 1425/03 del 30/12/2003