

EDITORIALE

LA COMUNICAZIONE DEL RISCHIO ED I NUMERI DEGLI SCIENZIATI

Il gran numero di articoli comparsi in queste settimane su una possibile pandemia di influenza aviaria, ha portato, seppur in un numero limitatissimo di casi, alcuni autori a riflettere sull'attuale sistema dell'informazione. In una di queste analisi, il giornalista esprime delle considerazioni, degne di essere approfondite, partendo da un recente libro dello studioso tedesco Gerd Gigerenzer dell'Istituto Max Planck di Berlino che, mette in luce come alcuni dati numerici, forniti dagli scienziati e ripresi dai media, possano rappresentare un "inganno" per il lettore. Ma non si tratta di un vero inganno.

Infatti i dati sono nella maggior parte dei casi ottenuti con metodiche di analisi e/o previsione corrette e quindi, all'interno del mondo scientifico, assolutamente affidabili nell'ambito dei range di errore denunciati nelle ricerche stesse. In quest'ottica i numeri forniti alla stampa da alcuni ricercatori inerenti le previsioni delle vittime di una eventuale pandemia di influenza aviaria non suonano necessariamente ingannevoli, ma hanno creato una paura diffusa, ai limiti della psicosi di massa, assolutamente ingiustificata dall'entità del rischio attualmente presente. Durante una conferenza medica tenutasi a Malta nel corso del mese di settembre, sono state divulgate stime inerenti una pandemia influenzale da virus aviario adattato all'uomo in Italia, con la previsione di 2 milioni di persone infettate e 150.000 morti.

Negli Stati Uniti è stato stimato, tenendo conto dei dati delle due grandi epidemie influenzali (la spagnola del 1918 e l'influenza del 1958), che su una popolazione complessiva che supera i duecento milioni, i malati potrebbero raggiungere i 90 milioni, di questi i decessi oscillerebbero da 210.000 a quasi 2 milioni.

Stime a forbice così ampia creano una "cultura della paura", che non risulta essere l'oggettiva percezione del rischio, ma uno stato di panico in cui un eccessivo timore induce, in una comunità, reazioni emozionali e quindi irrazionali che impediscono una pacata valutazione del pericolo reale, valutazione che dovrebbe essere basata prima di tutto sul "buon senso".

Sono situazioni che ormai si ripetono: dalla crisi diossina in Belgio alla BSE o alla SARS, per non parlare di quanto succede ormai giornalmente per le catastrofi naturali, sono state e vengono pubblicate delle stime con previsioni, fortunatamente smentite dai fatti, di danni irreversibili per la popolazione di intere regioni o di migliaia di morti.

Tutti riconoscono che le incertezze della scienza sono ineludibili ma la pubblica opinione sta diventando critica e cinica sulla credibilità degli scienziati e delle istitu-

zioni governative, che dagli stessi dipendono, sulla loro effettiva capacità, volontà di stimare in modo affidabile, imparziale, indipendente e trasparente i rischi.

L'incertezza della scienza sta diventando quindi l'elemento alla base di una progressiva politicizzazione dei rischi con una comunicazione distorta che lede il diritto fondamentale del cittadino ad una corretta informazione sulle tematiche che coinvolgono la propria salute.

È quindi necessario che le istituzioni scientifiche e governative a fianco degli investimenti per gestire eventi negativi previsti o prevedibili (programmi di vaccinazione straordinari e di gestione delle emergenze), inseriscano tra le priorità la comunicazione del rischio, attività per la quale in campo alimentare è stata istituita l'EFSA, al fine di evitare il ripetersi di "psicosi mediatiche" in grado di causare danni psicologici ed economici, alle società, spesso di molto superiori al reale impatto delle crisi stesse.

Bartolomeo Griglio
Direttore Editoriale



RINNOVATO IL SITO WEB

Il sito web dell'AIVEMP completamente rinnovato è on line con una nuova veste grafica e nuovi contenuti. Il sito è rivolto sia ai medici veterinari che ai cittadini.



Collegandosi al sito, direttamente dalla home page è possibile accedere e consultare notizie su tematiche di sanità pubblica. Dalla pagina "Eventi formativi" è possibile accedere al programma dettagliato delle iniziative AIVEMP. Su Pubblicazioni è disponibile l'indice completo di tutti i numeri dell'AIVEMP Newsletter, periodico d'informazione dell'associazione. Altra importante ed interessante novità, la sezione riservata agli iscritti AIVEMP, a cui si può accedere tramite iscrizione on line e quindi password. AIVEMP inaugura infine un nuovo forum di supporto giuridico nell'attività di sanità pubblica in collaborazione con il dottor Enrico Ferrero, medico veterinario laureato in giurisprudenza. Per visualizzare il sito web: www.aivemp.it

IL TUO ARTICOLO SULL'AIVEMP NEWSLETTER

L'AIVEMP Newsletter pubblica articoli inerenti la medicina pubblica. Le Aziende Sanitarie locali e i Medici Veterinari interessati possono inviare l'articolo via mail all'indirizzo

<segreteria@aivemp.it>

o spedirlo per posta a:

AIVEMP Newsletter - Via Trecchi, 20 - 26100 Cremona

Assetto normativo alimentare conseguente all'applicazione del "pacchetto igiene"

Gian Paolo Amerio

ASL della Provincia di Bergamo - Dipartimento di Prevenzione Veterinario - Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale

Riassunto

Vengono prese in esame le variazioni dell'assetto normativo alimentare nazionale e comunitario apportate dall'applicazione dei regolamenti del c.d. "pacchetto igiene".

Introduzione

Chi tra i colleghi vanta almeno una quindicina di anni di laurea può ricordare come i corsi di Ispezione Alimenti comprendessero al loro interno l'esposizione di una limitata quantità di normative. Si discettava ampiamente sul Regolamento per la vigilanza sanitaria sulle carni¹, si accennava alla "legge CEE"², al decreto sulla macellazione di pollame, conigli e selvaggina...³ e il corpus giuridico alimentare era pressoché esaurito. Poi si è iniziato, a poco a poco, ad introdurre sempre più norme di attuazione delle direttive comunitarie; dapprima - per citare solo le norme di maggiore impatto - il D.P.R. n° 503 dell'8 giugno 1982 sulla macellazione del pollame, poi il D.P.R. n° 194 del 17 maggio 1988 sui prodotti a base di carne, fino ad arrivare alla valanga di provvedimenti approvati con decreto legislativo il 30 dicembre 1992 che investivano la maggior parte dei prodotti di origine animale e infine il D.Lgs. n° 286 del 18 aprile 1994 che cambiava radicalmente la normativa sulla produzione delle carni rosse, senza ancora, tuttavia, riuscire ad abolire il "doppio circuito" delle carni destinate al mercato nazionale o a quello comunitario, mantenuto in vita dagli stabilimenti "a capacità limitata" e il D.Lgs. n° 155 del 26 maggio 1997, che introduceva ad ampio raggio l'obbligo dell'autocontrollo aziendale. Appena il tempo di abituarsi a ragionare sulla nuova normativa, senza pensare prima al "RVSC" e poi "tradurre", ed ecco... il legislatore comunitario cambia tutto! E questa volta non si limita ad adottare - come quasi sempre fatto in precedenza - delle direttive (che gli Stati membri avrebbero attuato con tutta comodità), ma dei regolamenti, direttamente applicabili dal 1° gennaio 2006. Questi regolamenti (il n° 852/2004⁴, il n° 853/2004⁵, il n° 854/2004⁶ ed il n° 882/2004⁷, tutti discendenti dal n° 178/2002⁸), unitamente alle direttive n° 2004/41/CE⁹ e n° 2004/68/CE¹⁰, formano quello che è ormai comunemente conosciuto con il nome di "pacchetto igiene" e costituisce lo strumento applicativo dei principi espressi dalla Commissione delle Comunità europee nel "Libro bianco sulla sicurezza alimentare" del 2000.

Scopo del lavoro

Il presente lavoro intende fornire uno strumento riepilogativo delle variazioni intervenute nel corpus giuridico alimentare nazionale e comunitario a seguito delle nuove normative adottate dal Parlamento europeo e

dal Consiglio - senza, tuttavia, entrare nel merito dell'analisi del contenuto delle stesse, che necessita di ulteriori spazi di approfondimento - allo scopo di rendere più agevole l'approccio iniziale alla norma da parte di chi, come i veterinari ufficiali, nella loro opera di vigilanza sugli alimenti di origine animale, si trovano ad attingervi quotidianamente.

Le modifiche normative introdotte

Approvata dal Parlamento europeo e dal Consiglio contestualmente ai quattro regolamenti del "pacchetto igiene", in attuazione del regolamento (CE) n° 178/2002, a sua volta discendente dal "Libro bianco sulla sicurezza alimentare" del 2000, la direttiva 2004/41/CE si propone di armonizzare la normativa europea relativa all'igiene dei prodotti alimentari, in generale, e alla produzione e commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano, in particolare. Procede, pertanto, ad abrogare esplicitamente ben sedici direttive comunitarie che risultano superate dai nuovi regolamenti (Tab. 1), a modificarne altre due (le direttive 92/118/CEE e 89/662/CEE) e la decisione 95/408/CE, nonché a restringere, da ultimo, il campo di applicazione di un'ultima direttiva, la 72/462/CEE. Quest'ultima direttiva viene, tuttavia, subito dopo abrogata, con effetto dal 1° gennaio 2006, dalla successiva direttiva 2004/68/CE (Tab. 4). La direttiva 2004/41/CE ha effetto a partire dalla data di applicazione dei regolamenti (CE) numeri 852/2004, 853/2004, ovvero dal 1° gennaio 2006. Dalla stessa data, per effetto dell'articolo 17 del regolamento (CE) n° 852/2004, è abrogata anche la direttiva 93/43/CE, recepita in Italia con il D.Lgs. n° 155 del 26 maggio 1997 (Tab. 2). L'articolo 61 del regolamento (CE) n° 882/2004 abroga, inoltre, dal 1° gennaio 2006 le direttive 70/373/CEE, 85/591/CEE, 89/397/CEE, 93/99/CEE, 95/53/CE e le decisioni 93/383/CE, 98/728/CE e 1999/313/CE, e dal 1° gennaio 2008 la direttiva 85/73/CE (Tab. 3). Lo stesso regolamento prevede, infine, a modificare le direttive 96/23/CE (art. 57), 97/78/CE (art. 58), 2000/29/CE (art. 59) (Tab. 5) ed il regolamento (CE) n° 854/2004 (art. 60). La data di applicazione di tali modifiche, ai sensi dell'articolo 67 dello stesso regolamento, corrisponde al 1° gennaio 2006.

Le direttive abrogate costituiscono parte della normativa alimentare emanata dalla CEE nel trentennio compreso tra il 1964 ed il 1994. Su tali direttive si è fondata buona parte della normativa alimentare italiana, so-

prattutto di quella concernente gli alimenti di origine animale. Per quanto riguarda le norme di attuazione delle direttive abrogate dal regolamento (CE) n° 882/2004, queste permangono in vigore nella misura in cui non sono in contraddizione con lo stesso regolamento, allo scopo di assicurare la prosecuzione dei controlli ufficiali a tutela della salute pubblica, mentre l'articolo 8 della direttiva 2004/41/CE prevede espressamente che entro il 1° gennaio 2006 gli Stati membri mettano in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla stessa direttiva e, conseguentemente, a tutto il "pacchetto igiene", imponendo, pertanto, l'obbligo di abrogare - o quanto meno di disapplicare - le norme nazionali in contrasto con il "pacchetto igiene", discendano esse o meno dalle direttive abrogate. Se tutto l'ambito della produzione primaria è territorio "vergine" per il legislatore e, pertanto, i nuovi regolamenti troveranno un campo di applicazione pressoché totalmente sgombro da necessità di coordinamento o di transizione con normative preesistenti, al contrario, i successivi anelli della catena produttiva sono già regolamentati da numerose altre disposizioni, alcune delle quali preesistenti alle norme comunitarie abrogate dai provvedimenti del "pacchetto igiene". Basti pensare alla legge n° 283 del 30 aprile 1962 ed al suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n° 327 del 27 marzo 1980) o ai ben più datati R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928 ("Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria sulle carni") e R.D. n° 994 del 9 maggio 1929 ("Regolamento sulla vigilanza igienica sul latte destinato al consumo diretto"), entrambi ancora in vigore per alcuni articoli. Queste norme, non rientrando tra le norme di attuazione delle direttive abrogate, potrebbero rimanere in vigore ed essere applicate anche oltre il 1° gennaio 2006, purché non in contrasto con la nuova normativa comunitaria. Esistono, tuttavia, evidenti conflitti tra l'enunciato delle norme nazionali e quello dei nuovi regolamenti CE. In particolare, risulta difficoltoso pensare di applicare il regolamento (CE) n° 852/2004 e, contemporaneamente, la legge 283/62, che prevede l'istituto dell'autorizzazione sanitaria per attività che rimangono assoggettate a semplice registrazione ai sensi del regolamento (CE) n° 852/2004. Lo stesso dicasi per l'autorizzazione sanitaria prevista dall'articolo 29 del R.D. 3298/28 per gli esercizi di vendita al dettaglio di carni (così come quella prevista dall'articolo 12 del D.P.R. 10 agosto 1972, n° 967 per le carni di volatili, conigli e selvaggina, da considerarsi, in questo caso, non più applicabile, in quanto discendente dalla direttiva 64/433/CEE, esplicitamente abrogata dalla direttiva 2004/41/CE). Rimane, invece, vigente a pieno titolo il dettato dell'articolo 13 del R.D. 3298/28, che va a riempire un campo (la macellazione domestica ad uso privato) lasciato scoperto sia dal regolamento (CE) n° 852/2004 che dal regolamento (CE) n° 853/2004. Tale articolo 13 dovrebbe essere, tuttavia, svecchiato e meglio definito, anche per poter raggiungere gli obiettivi richiesti dalla nuova normativa. L'occasione della prossima applicazione del "pacchetto igiene" è propizia anche per provvedere ad aggiornare - o ad abrogare definitivamente - numerose norme che si sono stratificate nel tempo e in buona parte cadute in desuetudine (ad es.: il D.C.G. del 20 maggio 1928, la legge n° 171 del 4 aprile 1964, ecc.).

Considerazioni finali

Le modificazioni apportate dall'applicazione del "pacchetto igiene" intervengono a modificare sensibilmente le funzioni ed i compiti sia degli operatori del settore alimentare che dei veterinari ufficiali e delle autorità competenti. Il passaggio all'applicazione operativa delle nuove norme non sarà, indubbiamente, come già sperimentato in passato, indolore. Gli stabilimenti precedentemente autorizzati "a capacità limitata" dovranno adeguarsi ai requisiti comunitari o interrompere la loro attività; i veterinari ufficiali dovranno imparare ad affrontare la loro attività di vigilanza ed ispezione con metodiche in parte nuove. Agli Stati membri viene lasciato uno spazio di manovra per emanare norme nazionali per la produzione di particolari prodotti tipici e per regolamentare attività di produzione e commercio a carattere locale. In attesa dell'adozione di queste norme, la direttiva 2001/41/CE fornisce la possibilità di continuare ad applicare le norme nazionali preesistenti. Conoscendo la mole e la complessità del corpus giuridico alimentare italiano, è auspicabile un intervento - possibilmente unitario e tempestivo - dell'autorità centrale, che fornisca indicazioni agli organi di controllo ed agli operatori del settore alimentare in merito alle norme che devono trovare applicazione in tali frangenti.

Note

1. R.D. 20 dicembre 1928, n° 3298.
2. Legge 29 novembre 1971, n° 1073.
3. D.P.R. 10 agosto 1972, n° 967.
4. Regolamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (testo rettificato pubblicato su G.U.C.E. n° L226 del 25.06.2004 - pp. 3-21).
5. Regolamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (testo rettificato pubblicato su G.U.C.E. n° L226 del 25.06.2004 - pp. 22-82).
6. Regolamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (testo rettificato pubblicato su G.U.C.E. n° L226 del 25.06.2004 - pp. 83-127).
7. Regolamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (testo rettificato pubblicato su G.U.C.E. n° L191 del 28.05.2004 - pp. 1-52).
8. Regolamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (pubblicato su G.U.C.E. n° L31 del 01.02.2002 - pp. 1-24).
9. Direttiva 2004/41/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 aprile 2004, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la decisione 95/408/CE del Consiglio (testo rettificato pubblicato su G.U.C.E. n° L195 del 02.06.2004 - pp. 12-15).
10. Direttiva 2004/68/CE del Consiglio, del 26 aprile 2004, che stabilisce norme di polizia sanitaria per le importazioni e il transito nella Comunità di determinati ungulati vivi, che modifica le direttive 90/426/CEE e 92/65/CEE e che abroga la direttiva 72/462/CEE (testo rettificato pubblicato sulla G.U.C.E. n° L 226 del 25.06.2004 - pp. 128-143.)
11. Sono tuttora vigenti gli artt. 12, 13, 14, 24, 26, 27, 28.
12. È tuttora vigente il solo articolo 12 che regola la vendita al dettaglio delle carni di volatili, conigli allevati e selvaggina.
13. Abrogato da DPR 495/1997, ad eccezione degli artt. 26 e 27. Quest'ultimo commina le sanzioni per contravvenzioni ad ogni disposizione sanitaria vigente in materia di importazione, esportazione e transito di volatili da cortile.
14. A decorrere dal 1° gennaio 2005 le norme di polizia sanitaria di cui alla direttiva 72/462/CEE continuano ad applicarsi solo all'importazione di animali vivi (Art. 5, par. 1 dir. 2004/41/CE).
15. Sono tuttora vigenti gli artt.: 2, 12, 15, 26, 27, 28 e 29.
16. Modificata dall'art. 6 della direttiva 2004/41/CE.
17. Modificata dagli artt. 3 e 4 della direttiva 2004/41/CE.
18. Modificata dall'art. 57 reg. (CE) n. 882/2004.
19. Modificata dall'art. 58 reg. (CE) n. 882/2004.

TAB. 1 - DIRETTIVE ABROGATE DALLA DIRETTIVA 2004/41/CE

| Direttive abrogate | Principali norme CE collegate alla Direttiva abrogata | Norme nazionali di attuazione della direttiva abrogata e norme collegate |
|--|--|--|
| Direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche. | Direttiva 91/497/CEE del Consiglio, del 29 luglio 1991, che modifica e aggiorna la direttiva 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche onde estenderla alla produzione e immissione sul mercato di carni fresche e modifica la direttiva 72/462/CEE. | Legge 29 novembre 1971 "Norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea", n° 1073 ¹¹ . |
| | Direttiva 91/498/CEE del Consiglio, del 29 luglio 1991, relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie specifiche della Comunità in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche. | D.P.R. 10 agosto 1972 "Regolamento per la disciplina sanitaria della produzione e del commercio dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina", n° 967 ¹² . |
| | | D.Lgs. 18 aprile 1994 "Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche", n° 286. |
| Direttiva 71/118/CEE del Consiglio, del 15 febbraio 1971, relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile. | Direttiva 92/116/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che modifica e aggiorna la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile. | D.P.R. 8 giugno 1982 "Attuazione delle direttive (CEE) numeri 71/118, 75/431 e 78/50 relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile nonché della direttiva (CEE) n° 77/27 relativa alla bollatura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile", n° 503 ¹³ . |
| | | D.P.R. 10 dicembre 1997 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile", n° 495. |
| Direttiva 72/461/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche. | | V. rif. a Dir. 64/433/CEE |
| Direttiva 77/96/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina. | | D.P.R. 10 settembre 1982 "Attuazione delle direttive comunitarie n° 72/462 relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi nonché n° 77/96 relativa alla ricerca delle trichine all'importazione da Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina", n° 889 ¹⁴ . |
| Direttiva 77/99/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale. | Direttiva 92/5/CEE del Consiglio, del 10 febbraio 1992, che modifica e aggiorna la direttiva 77/99/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne e modifica la direttiva 64/433/CEE | D.Lgs. 30 dicembre 1992 "Attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale", n° 537. |
| Direttiva 80/215/CEE del Consiglio, del 22 gennaio 1980, relativa a problemi di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di prodotti a base di carni. | | D.P.R. 17 maggio 1988 "Attuazione delle direttive CEE nn. 77/99, 80/214, 80/215, 80/1100, 83/201, 85/327 e 85/328, relative ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne, ai sensi dell'art. 15 della L. 16 aprile 1987. n° 183". n° 194. |
| Direttiva 89/362/CEE della Commissione, del 26 maggio 1989, relativa alle condizioni igieniche generali nelle aziende produttrici di latte. | | D.P.R. 29 maggio 1991 "Regolamento di attuazione della direttiva della Commissione della Comunità economica europea n. 89/362/CEE del 26 maggio 1989 relativa alle condizioni di igiene da rispettare nelle aziende produttrici del latte crudo destinato al trattamento termico ai fini del commercio in ambito comunitario e della direttiva del Consiglio della Comunità economica europea n. 89/384/CEE del 20 giugno 1989 relativa alle modalità per il controllo del punto di congelamento del latte crudo previsto all'allegato A della direttiva n. 85/397/CEE del 5 agosto 1985", n° 222. |
| Direttiva 89/437/CEE del Consiglio, del 20 giugno 1989, concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti. | | D.Lgs. 4 febbraio 1993 "Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti", n° 65. |
| Direttiva 91/492/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi. | | D.Lgs. 30 dicembre 1992 "Attuazione della direttiva 91/492/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi", n° 530. |

| | |
|---|---|
| <p>Direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca.</p> | <p>D.Lgs. 30 dicembre 1992 "Attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi", n° 531.</p> |
| <p>Direttiva 91/494/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1991, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile.</p> | <p>D.Lgs. 26 ottobre 1995 "Modificazioni ed integrazioni al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 531, che stabilisce norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca", n° 524.</p> |
| <p>Direttiva 93/121/CE del Consiglio del 22 dicembre 1993 che modifica la direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile.</p> | <p>D.P.R. 30 dicembre 1992 "Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria intracomunitaria e le importazioni in provenienza da Paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile", n° 558.</p> |
| <p>Direttiva 1999/89/CE del Consiglio, del 15 novembre 1999, che modifica la direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi carni fresche di volatili da cortile.</p> | <p>D.M. 28 aprile 1998 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 93/121/CE che modifica la direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza da Paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile", n° 220.</p> |
| <p>Direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina di allevamento.</p> | <p>D.M. 30 novembre 2000 "Regolamento di attuazione della direttiva 1999/89/CE che modifica la direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai Paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile", n° 431.</p> |
| <p>Direttiva 92/45/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni.</p> | <p>D.P.R. 30 dicembre 1992 "Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento", n° 559.</p> |
| <p>Direttiva 92/46/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte.</p> | <p>D.P.R. 17 maggio 1996 "Regolamento recante modificazioni al decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, di attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa a problemi sanitari e alla commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina di allevamento", n° 364.</p> |
| <p>Direttiva 92/47/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie specifiche della Comunità in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.</p> | <p>D.P.R. 17 ottobre 1996 "Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/45/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni", n° 607.</p> |
| <p>Direttiva 94/71/CE del Consiglio, del 13 dicembre 1994, che modifica la direttiva 92/46/CEE che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte/</p> | <p>D.P.R. 14 gennaio 1997 "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte", n° 54.</p> |
| <p>Direttiva 92/48/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), punto i), della direttiva 91/493/CEE.</p> | <p>D.P.R. 3 agosto 1998 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/71/CE, relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni", n° 309.</p> |
| <p>Direttiva 97/76/CE del Consiglio, del 16 dicembre 1997, che modifica la direttiva 77/99/CEE e la direttiva 72/462/CEE per quanto riguarda le norme applicabili alle carni macinate, alla preparazione di carni e a taluni altri prodotti di origine animale.</p> | <p>D.Lgs. 26 ottobre 1995 "Modificazioni ed integrazioni al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 531, che stabilisce norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca", n° 524.</p> |
| <p>Direttiva 97/76/CE del Consiglio, del 16 dicembre 1997, che modifica la direttiva 77/99/CEE e la direttiva 72/462/CEE per quanto riguarda le norme applicabili alle carni macinate, alla preparazione di carni e a taluni altri prodotti di origine animale.</p> | <p>D.P.R. 3 agosto 1998 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/71/CE, relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni", n° 309.</p> |
| <p>Direttiva 97/76/CE del Consiglio, del 16 dicembre 1997, che modifica la direttiva 77/99/CEE e la direttiva 72/462/CEE per quanto riguarda le norme applicabili alle carni macinate, alla preparazione di carni e a taluni altri prodotti di origine animale.</p> | <p>D.Lgs. 25 febbraio 2000 "Attuazione della direttiva 97/76/CE recante norme in materia di carni macinate, di preparazione di carni e di taluni prodotti di origine animale", n° 71.</p> |

TAB. 2 - DIRETTIVA ABROGATA DAL REGOLAMENTO CE N. 852/2004

| Direttiva abrogata | Principali norme CE collegate alla direttiva abrogata | Norme nazionali di attuazione della direttiva abrogata e norme collegate |
|---|--|---|
| Direttiva 93/43/CEE del Consiglio del 14 giugno 1993 sull'igiene dei prodotti alimentari. | Direttiva 96/3/CE della Commissione del 26 gennaio 1996 recante deroga a talune norme della direttiva 93/43/CEE del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, con riguardo al trasporto marittimo di oli e di grassi liquidi. | D.Lgs 26 maggio 1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", n° 155. |

TAB. 3 - DIRETTIVE ABROGATE DAL REGOLAMENTO CE N. 882/2004

| Direttive abrogate | Principali norme CE collegate alla direttiva abrogata | Norme nazionali di attuazione della direttiva abrogata e norme collegate |
|--|---|---|
| Direttiva 70/373/CEE del Consiglio, del 20 luglio 1970, relativa all'introduzione di modi di prelievo di campioni e di metodi di analisi comunitari per il controllo ufficiale degli alimenti per animali. | | |
| Direttiva 85/73/CEE del Consiglio del 29 gennaio 1985 relativa al finanziamento delle ispezioni e dei controlli sanitari delle carni fresche e delle carni di volatili da cortile. | Direttiva 93/118/CE DEL Consiglio, del 22 dicembre 1993, che modifica la direttiva 85/73/CEE relativa al finanziamento delle ispezioni e dei controlli sanitari delle carni fresche e delle carni di volatili da cortile. Direttiva 96/43/CE del Consiglio del 26 giugno 1996 che modifica e codifica la direttiva 85/73/CEE per assicurare il finanziamento delle ispezioni e dei controlli veterinari degli animali vivi e di taluni prodotti di origine animale, e che modifica le direttive 90/675/CEE e 91/496/CEE. | D.Lgs. 19 novembre 1998 "Attuazione delle direttive 93/118/CE e 96/43/CE che modificano e codificano la direttiva 85/73/CEE in materia di finanziamento delle ispezioni e dei controlli veterinari degli animali vivi e di taluni prodotti di origine animale", n° 432. |
| Direttiva 85/591/CEE del Consiglio, del 20 dicembre 1985, concernente l'istituzione di modalità di prelievo dei campioni e di metodi d'analisi comunitari per il controllo dei prodotti destinati all'alimentazione umana. | | |
| Direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari. | | D.Lgs. 3 marzo 1993 "Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari", n° 123. |
| Direttiva 93/99/CEE del Consiglio del 29 ottobre 1993 riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari. | | D.Lgs. 26 maggio 1997 "Attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari", n° 156. |
| Direttiva 95/53/CE del Consiglio, del 25 ottobre 1995, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale. | | |
| Decisione 93/383/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1993, relativa ai laboratori di riferimento per il controllo delle biotossine marine. | | |
| Decisione 98/728/CE del Consiglio, del 14 dicembre 1998, relativa ad un sistema comunitario di tasse nel settore dell'alimentazione degli animali. | | |
| Decisione 1999/313/CE del Consiglio, del 29 aprile 1999, relativa ai laboratori di riferimento per il controllo delle contaminazioni batteriologiche e virali dei molluschi bivalvi. | | |

TAB. 4 - DIRETTIVE ABROGATE DALLA DIRETTIVA 2001/68/CE

| Direttiva comunitaria principale | Direttive derivate | Norme nazionali di attuazione della direttiva abrogata e norme collegate |
|--|--------------------|---|
| Direttiva 72/462/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina, suina, ovina e caprina, di carni fresche o di prodotti a base di carne, in provenienza dai paesi terzi. | | D.P.R. 10 settembre 1982 "Attuazione delle direttive comunitarie n° 72/462 relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi nonché n° 77/96 relativa alla ricerca delle trichine all'importazione da Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina", n° 889 ¹⁵ . |

TAB. 4 - continua a pagina 7

TAB. 4 - DIRETTIVE ABROGATE DALLA DIRETTIVA 2004/68/CE

| Direttiva comunitaria principale | Direttive derivate | Norme nazionali di attuazione della direttiva abrogata e norme collegate |
|--|--|--|
| Direttiva 72/462/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina, suina, ovina e caprina, di carni fresche o di prodotti a base di carne, in provenienza dai paesi terzi. | Direttiva 83/91/CEE del Consiglio, del 7 febbraio 1983, che modifica la direttiva 72/462/CEE relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi e la direttiva 77/96/CEE concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina. | D.P.R. 1° marzo 1992 "Regolamento di attuazione delle direttive 83/91/CEE, 88/289/CEE e 91/266/CEE relative ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi, nonché di ricerca delle trichine nelle carni fresche di animali domestici della specie suina", n° 231. |
| | Direttiva 88/289/CEE del Consiglio, del 3 maggio 1988, che modifica la direttiva 72/462/CEE relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi. | |
| | Direttiva 91/266/CEE del Consiglio del 21 maggio 1991 che modifica la direttiva 72/461/CEE, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche, e la direttiva 72/462/CEE, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina, suina, ovina e caprina, di carni fresche o di prodotti a base di carne di provenienza dai paesi terzi. | |

TAB. 5 - PRINCIPALI DIRETTIVE IN VIGORE

| Direttiva comunitaria principale | Direttive derivate | Norme nazionali di attuazione delle direttive comunitarie |
|---|---|--|
| Direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità. | Direttiva 89/395/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, che modifica la direttiva 79/112/CEE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità | D.Lgs. 27 gennaio 1992 "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari", n° 109. |
| | Direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare. | |
| | Direttiva 1999/10/CE della Commissione, dell'8 marzo 1999, che introduce deroghe alle disposizioni di cui all'articolo 7 della direttiva 79/112/CEE del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari. | |
| | Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità. | |
| Direttiva 89/109/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. | | D.Lgs. 25 gennaio 1992 "Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari", n° 108. |
| Direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno. ¹⁶ | | D.Lgs. 30 gennaio 1993 "Attuazione delle direttive 89/662/CEE e 90/425/CEE relative ai controlli veterinari e zootecnici di taluni animali vivi e su prodotti di origine animale applicabili negli scambi intracomunitari", n° 28. |
| Direttiva 90/425/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa ai controlli veterinari e zootecnici applicabili negli scambi intracomunitari di taluni animali vivi e prodotti di origine animale, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno. | | |
| Direttiva 91/628/CEE del Consiglio, del 19 novembre 1991, relativa alla protezione degli animali durante il trasporto e recante modifica delle direttive 90/425/CEE e 91/496/CEE. | | D.Lgs. 30 dicembre 1992 "Attuazione della direttiva 91/628/CEE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto", n° 532. |

TAB. 5 - continua a pagina 8

TAB. 5 - Principali Direttive in vigore

| Direttiva comunitaria principale | Direttive derivate | Norme nazionali di attuazione delle direttive comunitarie |
|--|--|---|
| Direttiva 92/118/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I, della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, alla direttiva 90/425/CEE. ¹⁷ | Direttiva 96/90/CE del Consiglio, del 17 dicembre 1996, che modifica la direttiva 92/118/CEE che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, alla direttiva 90/425/CEE. | D.Lgs. 13 dicembre 1996 "Attuazione della direttiva 92/118/CEE concernente condizioni sanitarie per gli scambi e le importazioni dei patogeni e dei prodotti soggetti a normative comunitarie specifiche", n° 674. D.Lgs. 22 dicembre 1998. "Attuazione della direttiva 96/90/CE che modifica la direttiva 92/118/CEE in materia di condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni di taluni prodotti nella Comunità", n° 493. |
| Direttiva 93/119/CE del Consiglio, del 22 dicembre 1993, relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento. | | D.Lgs. 1° settembre 1998 "Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento", n° 333. |
| Direttiva 96/22/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente il divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali e che abroga le direttive 81/602/CEE, 88/146/CEE e 88/299/CEE. | | D.Lgs. 4 agosto 1999 "Attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE concernenti il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni di animali e le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti", n° 336. |
| Direttiva 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti e che abroga le direttive 85/358/CEE e 86/469/CEE e le decisioni 89/187/CEE e 91/664/CEE. ¹⁸ | | |
| Direttiva 97/78/CE del Consiglio, del 18 dicembre 1997, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità. ¹⁹ | | D.Lgs. 25 febbraio 2000 "Attuazione della direttiva 97/78/CE e 97/79/CE in materia di organizzazione dei controlli veterinari sui prodotti provenienti da Paesi terzi", n° 80. |
| Direttiva 97/79/CE del Consiglio, del 18 dicembre 1997, che modifica le direttive 71/118/CEE, 72/462/CEE, 85/73/CEE, 91/67/CEE, 91/492/CEE, 91/493/CEE, 92/45/CEE e 92/118/CEE per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono da paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità. | | |
| Direttiva 2002/99/CE del Consiglio, del 16 dicembre 2002, che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano. | | D.Lgs. 27 maggio 2005 "Attuazione della direttiva 2002/99/CE che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano", n° 117. |
| Decisione 95/408/CE del Consiglio, del 22 giugno 1995, sulle condizioni di elaborazione, per un periodo transitorio, di elenchi provvisori degli stabilimenti di paesi terzi dai quali gli Stati membri sono autorizzati ad importare determinati prodotti di origine animale, prodotti della pesca o molluschi bivalvi vivi. | | |

@nmvi Oggi

@nmviOggi, quotidiano on-line di informazione professionale dell'ANMVI, è il primo e unico quotidiano telematico che pubblica notizie sui maggiori fatti di interesse per il medico veterinario. Le notizie di @nmvi Oggi vengono segnalate via mail alle liste telematiche dell'Anmvi, ai Soci delle Associazioni Federate ANMVI e agli operatori del settore che ne facciano richiesta. È un servizio gratuito. @nmvi Oggi è permanentemente disponibile al sito www.anmvioggi.it <<http://www.anmvioggi.it/>>, con funzioni di ricerca rapida e un archivio completo con più di 4.500 notizie. Chi non lo ricevesse ed è interessato può farne richiesta via email alla redazione: anmvioggi@anmvi.it

ATTIVAZIONE DI GRUPPI DI LAVORO SULLE TEMATICHE DELL'ACCREDITAMENTO E DEI NUOVI REGOLAMENTI DEL PACCHETTO IGIENE"

Sulla base delle esigenze scaturite dai collegi delle ASL, l'associazione attiverà dei gruppi di lavoro tematici per consentire un confronto su tematiche di attualità tra le diverse realtà territoriali.

Studio di un protocollo di informazione sulla sicurezza alimentare, per le donne in gravidanza, basato sull'analisi del rischio

Bartolomeo Griglio*, Giuseppe Sattanino*, Chiara Musella**, Lorenzo Pezzoli**, Valentina Marotta**, Laura Massari**, Maria Paola Ghiotti***.

* Dipartimento di Prevenzione - Igiene degli alimenti di origine animale - ASL 8 di Chieri (TO)

** Centro di Ricerca e Documentazione sulla sicurezza alimentare - ARESS/ASL 8 di Chieri (TO)

*** Coordinamento Dipartimenti Materno Infantile - Direzione Programmazione Sanitaria Assessorato Sanità Regione Piemonte

Introduzione

L'analisi del rischio è il metodo individuato dalla comunità scientifica internazionale per identificare i potenziali effetti sulla salute pubblica da parte dei microrganismi patogeni che contaminano gli alimenti (risk assessment) e consentire di formulare delle ipotesi per la gestione dei problemi (risk management).

Istituzioni di riconosciuta credibilità hanno realizzato, in questo contesto, valutazioni basate sui modelli dose-risposta per alcuni microrganismi (*Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157, ecc...), che possono essere utilizzate per individuare opzioni gestionali utili a ridurre l'esposizione di fasce della popolazione a rischi correlati alla sicurezza degli alimenti. Si tratta di un processo particolarmente complesso che, partendo dal risk assessment deve tener conto dei dati ottenuti dai sistemi di sorveglianza epidemiologica, coinvolgendo in un processo interattivo i differenti stakeholder interessati (risk communication).

Materiali e metodi

Presso la ASL 8 di Chieri, nell'ambito di un progetto multidisciplinare sulla sicurezza alimentare, sono state effettuate indagini, mediante la tecnica dei focus group, sulla percezione del rischio legato agli alimenti in donne in gravidanza.

I risultati (tabella 1) hanno evidenziato importanti carenze caratterizzate da una diffusa conoscenza, tra le donne partecipanti ai gruppi, dei possibili pericoli legati alla *Toxoplasmosi* ma con differenti e talvolta

contrastanti indicazioni rispetto agli alimenti da evitare, e da una totale assenza di informazioni in relazione ai possibili rischi da *Listeria monocytogenes* o ai pericoli derivanti da contaminazioni chimiche.

Un sondaggio presso il dipartimento materno infantile contribuiva a confermare l'assenza di protocolli di informazione standardizzati e le conseguenti difficoltà da parte dei ginecologi e delle ostetriche nel fornire indicazioni omogenee e basate su evidenze scientifiche. Al fine di ottenere dati oggettivi per realizzare il protocollo di informazioni, sono stati utilizzati i dati di risk assessment disponibili, le caratteristiche di pericolosità dei diversi alimenti ottenute dalla raccolta di dati epidemiologici presenti nella letteratura scientifica ed i risultati dei programmi di controllo internazionali, nazionali e regionali. Sono stati presi in considerazione globalmente i rischi connessi all'alimentazione della gestante: listeriosi, toxoplasmosi, metilmercurio, PCB...

Risultati

I dati ottenuti dalla raccolta delle informazioni disponibili su *Listeria monocytogenes* hanno evidenziato elevate positività negli alimenti, con un numero di casi clinici non direttamente correlato (tabella 2).

Dalla bibliografia presa in esame è emerso come *Toxoplasma* sia presente in vari alimenti, ma come i casi clinici ad essi imputabili non siano necessariamente correlati. Anche per quanto riguarda i metodi di conservazione degli alimenti (salagione, affumicatura, stagionatura...) atti ad inattivare questo parassita, si rileva una scarsa uni-

TABELLA 1
PERCEZIONE DI PERICOLOSITÀ RISPETTO ALLE DIVERSE CATEGORIE DI ALIMENTI, ESPRESSA IN PERCENTUALE, DA INTERVISTE MEDIANTE QUESTIONARIO DI 46 DONNE DURANTE IL CORSO PRE-PARTO

| | Frutta verdura | Carni bovine | Carni Suine/salumi | Carni bianche | Prodotti ittici | Formaggi | Uova | Pane / pasta cereali |
|-------------------|-------------------|-----------------|-----------------------|------------------|--------------------|----------|------|-------------------------|
| Sicuro | 3,3 | 13,3 | 3,4 | 23,4 | 10,4 | 26,6 | 6,7 | 73,3 |
| 2 | 13,3 | 20,0 | 13,3 | 23,3 | 24,1 | 16,7 | 13,3 | 6,7 |
| 3 | 16,7 | 16,7 | 6,7 | 13,3 | 13,8 | 13,3 | 20,0 | 6,7 |
| 4 | 26,7 | 13,3 | 13,3 | 20,0 | 24,1 | 16,7 | 16,7 | 3,3 |
| 6 | 16,7 | 20,0 | 23,3 | 10,0 | 17,2 | 20,0 | 23,3 | 10,0 |
| Non sicuro | 23,3 | 16,7 | 40,0 | 10,0 | 10,4 | 6,7 | 20,0 | 0,0 |

TABELLA 2
VENGONO RIPORTATI GLI ALIMENTI PER I QUALI PERMANGONO SITUAZIONI DI INCERTEZZA RISPETTO ALL'OPPORTUNITÀ DI CONSIGLIARNE ALLE DONNE IN GRAVIDANZA L'ESCLUSIONE, IL CONSUMO CONDIZIONATO O IL LIBERO CONSUMO

| Categoria di alimenti | Numero di campioni | Numero di positivi per L. m. (%) | Livelli di contaminazione | Numero di casi di listeriosi |
|----------------------------|--------------------|----------------------------------|--|------------------------------|
| Pesce Ready-to-Eat | 2107 | 301 (14) | 10-100 UCF/g. | 10 |
| Insaccati | 1672 | 336 (20) | 10-100 UCF/g. | 0 |
| Carne salata e affumicata | 1030 | 457 (44) | 10-100 UCF/g. | 0 |
| Formaggi molli e semimolli | 578 | 40 (14) | 1x10 ² - 1x10 ⁵ UFC/g. | 2281 |

vocità di indicazioni, a causa dell'esiguo numero di studi effettuati sulle tecnologie applicate nel nostro paese.

Inoltre nell'ambito del gruppo di lavoro interdisciplinare sono stati presentati, da parte del dipartimento materno infantile, i dati relativi alla diffusione della toxoplasmosi sul territorio piemontese che rivelano come il numero di donne sieronegative sia considerevole (62% delle gestanti) mentre le sier conversionsi rilevate nel corso della gravidanza risultano estremamente ridotte (0,1%).

Altrettanto bassa è risultata l'incidenza di patologie attribuibili con certezza a *Listeria monocytogenes*, come desumibile dai pochi casi di aborto registrati nel principale ospedale ostetrico ginecologico torinese nell'arco di 7 anni. Si è pertanto evidenziata una differente percezione delle problematiche tra coloro che si occupano di sicurezza alimentare rispetto ai professionisti che hanno dirette competenze sulla salute umana (ginecologi, pediatri e medici di base).

Questa differenza, seppur in presenza di una condivisione di massima delle ipotesi di rischio-informazione formulate, ha portato ad un dibattito volto a valutare il rapporto tra costi e benefici per la programmazione di una campagna informativa che, potendo da un lato ridurre i rischi, potrebbe al contempo suscitare allarmismi ed ansie al momento non percepite dalle donne. Perplesità sovrapponibili sono emerse in merito al consumo di pesce durante la gravidanza: alcuni pesci di grandi dimensioni (pesce spada, tonno,...) possono contenere mercurio con una certa frequenza, inoltre i pesci di allevamento possono presentare concentrazioni di PCB superiori ai limiti consentiti. Tuttavia fornire informazioni precauzionali potrebbe limitare il consumo di pesce, ritenuto dai nutrizionisti, fonte importante di acidi grassi polinsaturi ed omega 3 per madre e feto.

Per consentire uno scambio di informazioni tra i differenti stakeholder, si è ritenuta opportuna la realizzazione di un sondaggio tra esperti selezionati, provenienti da diverse specializzazioni (ginecologi, esperti in sicurezza alimentare, psicologi, nutrizionisti) mediante il Metodo Delphi che con la sua particolare struttura partecipativa, previsionale e di confronto, consente, tramite la somministrazione ripetuta di questionari, in cui per ciascuna categoria di alimenti indagata vengono presentati alcuni elementi scientifici di riferimento presenti in letteratura, di ottenere non soltanto opinioni singole, ma di sollevare una sorta di dibattito "virtuale", intorno all'oggetto di una ricerca.

Conclusioni

La disponibilità di valutazioni dose-risposta possono non essere in grado da sole di supportare l'individuazione di modalità condivise di gestione del rischio inerente la sicurezza degli alimenti.

Per giungere comunque alla individuazione di opzioni oggettive, in un contesto che deve tener conto delle esigenze di garantire il massimo della tutela evitando nel contempo di creare ansie ingiustificate in grado di condizionare la qualità della vita, è necessario utilizzare tutti i dati disponibili, in particolare quelli provenienti dalla sorveglianza epidemiologica che appaiono non sempre affidabili.

È inoltre estremamente importante la comunicazione del rischio intesa come scambio di informazioni non soltanto tra le istituzioni ed il cittadino ma anche all'interno del processo di risk management e quindi tra i diversi settori del sistema sanitario nazionale.

Bibliografia

1. Aspinall TV, Marlee D, Hyde JE, Sims PF. Prevalence of *Toxoplasma gondii* in commercial meat products as monitored by polymerase chain reaction—food for thought? *Int J Parasitol.* 2002; 32:1193-9.
2. Ballarini G, Martelli P. The false myth of toxoplasmosis in salami. *Acta Biomed Ateneo Parmense.* 2000;71 Suppl 1:529-35. Italian.
3. Dubey JP. A review of toxoplasmosis in cattle. *Vet Parasitol.* 1986 Dec;22(3-4):177-202. Review.
4. Dubey JP. The scientific basis for prevention of *Toxoplasma gondii* infection: studies on tissue cyst survival, risk factors and hygiene measures. In: Ambroise-Thomas P, Petersen E, editors. *Congenital toxoplasmosis: scienti@c background, clinical management and control.* Paris: Springer-Verlag, 2000. pp. 271-5.
5. Elliot E.L., Kvenberg J.E. (2000). "Risk assessment used to evaluate the US position on *Listeria monocytogenes* in seafood", *International Journal of Food Microbiology*, 62 ; 253-260
6. Facinelli, B., Varaldo, P.E., Toni, M., Casioari, Fabio, U., 1989. Ignorance about *Listeria*. *Br. Med. J.* 299, 738
7. Kapperud G, Jenum PA, Stray-Pedersen B, Melby KK, Eskild A, Eng J. Risk factors for *Toxoplasma gondii* infection in pregnancy. Results of a prospective case-control study in Norway. *Am J Epidemiol.* 1996 Aug 15;144(4):405-12.
8. Kean BH, Kimbal AC and Christenson WN (1969) An epidemic of acute toxoplasmosis. *J Am Med Assoc* 208,1002-1004
9. Kniel KE, Lindsay DS, Sumner SS, Hackney CR, Pierson MD, Dubey JP. Examination of attachment and survival of *Toxoplasma gondii* oocysts on raspberries and blueberries. *J Parasitol.* 2002 Aug;88(4):790-3.
10. Gianfranceschi M., Gattuso A., Tartaro S., Aureli P. (2003). "Incidence of *Listeria monocytogenes* in food and environmental samples in Italy between 1990 and 1999: Serotype distribution in food, environmental and clinical samples", *European Journal of Epidemiology* 18; 1001-1006
11. Lappi V.R., Ho A., Gall K., Wiedmann M. (2004). "Prevalence and growth of *Listeria* on naturally contaminated smoked salmon over 28 days of storage at 4 degrees C", *Journal of Food protection*, 67 (5), 1022-1026
12. Van Coillie E, Werbrout H, Heyndrickx M, Herman L, Rijpens N. (2004). Prevalence and typing of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat food products on the Belgian market. *J Food Prot.* 2004 Nov;67(11):2480-7.
13. Vitas AI, Garcia-Jalon VA. "Occurrence of *Listeria monocytogenes* in fresh and processed foods in Navarra" (Spain). *Int J Food Microbiol.* 2004 Feb 1;90(3):349-56.

157 persone coinvolte in Galles (UK) in una tossinfezione da Escherichia coli O157a seguito del consumo di carni cotte

La Food Standards Agency discuterà in un dibattito pubblico, al fine di trarne insegnamenti per prevenire altre evenienze di questo tipo, i risultati dell'indagine sulla tossinfezione alimentare causata da Escherichia coli O157, che ha coinvolto un gran numero di famiglie nel Galles (UK). La tossinfezione, che ha interessato 157 persone, delle quali 102 bambini in età scolare e 55 adulti, è stata probabilmente causata da carni cotte fornite dalla ditta John Tudor & Son che rifornisce scuole e amministrazioni pubbliche nel Galles del sud.

Numerose sono state le ospedalizzazioni ed un bambino di 5 anni ha perso la vita. Sono stati segnalati casi riconducibili all'infezione (diarrea emorragica o isolamento del batterio nelle feci) in oltre 40 scuole. La distribuzione dei soggetti colpiti: un basso numero di casi in un numero elevato di scuole, potrebbe indicare la presenza di un alimento contaminato con basse quantità di E. coli distribuito a numerose scuole piuttosto che un problema occorso presso la cucina di una singola scuola, a cui è seguita una diffusione da persona a persona. In 97 casi è stato possibile, mediante esami di laboratorio sulle feci, isolare Escherichia coli VTEC O157, tutti appartenenti al fagotipo PT 21/28 produttori di verocitotossina 2, tranne che in un caso in cui il fagotipo è risultato essere PT 32 sempre produttore di verocitotossina 2. Gli stessi ceppi di E. coli sono stati isolati da 3 campioni di carni cotte affettate prelevati presso le cucine delle scuole; su 2 di questi è stato possibile evidenziare, mediante la tecnica pulsed field gel electrophoresis (PGFE), una corrispondenza totale con quelli ottenuti dagli isolamenti effettuati sui pazienti. Sul terzo campione le ricerche non sono ancora concluse. Difficoltà sono state riscontrate nel richiamo dal mercato delle carni potenzialmente infette: la ditta ha infatti fornito un primo elenco di clienti alle autorità locali che è risultato essere incompleto. La Food Standards Agency ha pertanto sollecitato le autorità locali ad intervenire presso tutte le scuole ma anche le piccole e medie attività

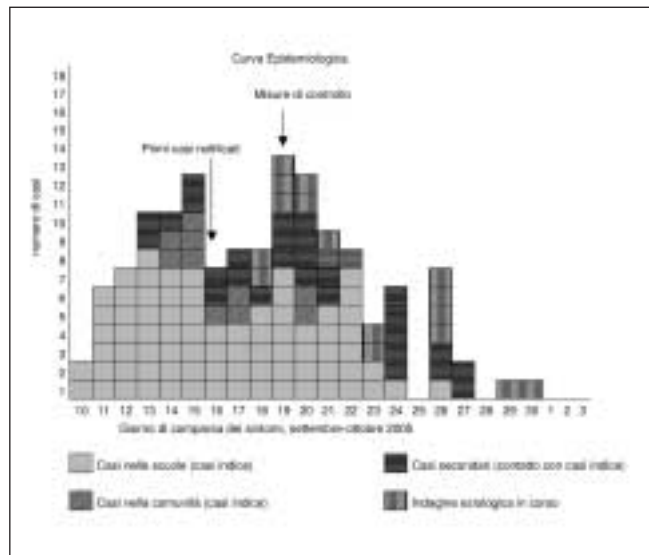
di ristorazione, spacci di vendita, gastronomie e pub per verificare l'eventuale presenza ed il ritiro dall'impiego o dalla vendita di prodotti quali carni cotte di tacchino, agnello e prosciutti, sia interi che affettati, forniti dalla ditta John Tudor & Son. Sono inoltre state sospese tutte le attività educative in grado di incrementare il rischio di diffusione dell'infezione tra individui. Alla data del 26 settembre erano già state identificate oltre 600 imprese che avevano ricevuto prodotti potenzialmente contaminati e presso le quali è stato verificato l'avvenuto ritiro dal mercato. Ulteriori indagini sono in corso per individuare con maggiore precisione le cause della contaminazione alla base dell'episodio tossinfettivo su cui ha aperto un'inchiesta anche l'assemblea del Ministero della Salute del Galles. (Fonte: Eurosurveillance Weekly Release - 2005 - Volume 10 Issue 10)

Casi di trichinellosi umana in Francia a seguito del consumo di carni di orso bruno canadese

Il centro nazionale di referenza per le trichinellosi di Parigi in Francia è stato informato dell'insorgenza di sintomi riferibili ad infestazione da parte del parassita in 10 persone recatesi a caccia in Canada. Il 30 agosto i cacciatori hanno consumato carne di orso bruno cotta alla brace catturato nel nord del Quebec. I primi sintomi (febbre, mialgia, edema facciale accompagnati dall'incremento degli enzimi muscolari nel siero e da un innalzamento degli eosinofili del sangue) sono stati osservati 10-15 giorni dopo il consumo delle carni in 9 soggetti. Due cacciatori hanno portato con sé dal Canada porzioni delle stesse carni che sono state consumate con i propri parenti. Un pasto consumato in data 2 settembre, ha coinvolto 9 persone (inclusi 3 cacciatori già contaminati) di cui ulteriori 3 sono state colpite dall'infestazione. Ad un secondo pasto, in data 6 settembre, hanno partecipato altre 8 persone (tra cui uno dei cacciatori già infestati), che non hanno ancora manifestato sintomi e sono stati allertati del possibile rischio di aver contratto la trichinella ed è stato consigliato ai loro medici curanti la prescrizione di un trattamento profilattico con albendazolo.

Al momento sono pertanto stati interessati dai sintomi 12 soggetti di cui 7 hanno manifestato sintomi più gravi che hanno richiesto l'ospedalizzazione.

Altre 11 persone sono tenute sotto sorveglianza. I viaggi organizzati per la caccia all'orso in Canada stanno diventando sempre più popolari e diffusi. I partecipanti a questo tipo di vacanza, dovrebbero essere informati dei rischi di contrarre l'infestazione da trichinella dal consumo di carne cruda o poco cotta di orso bruno o altri carnivori selvatici. Un altro caso di infestazione è stato riportato in Francia dal centro di referenza nazionale sempre in relazione al consumo di carni di orso provenienti dal Nord del Quebec. In questa regione la presenza di trichinella nativa è particolarmente diffusa e le infestazioni umane da carni di orso bruno sono piuttosto frequenti. (Fonte: Food safety network 28.09.2005)



Danimarca - Tossinfezione da carne bovina italiana consumata cruda (carpaccio)

22 persone risultano essere state colpite da una forma di tossinfezione alimentare nel periodo giugno-agosto 2005 in Danimarca. Il microrganismo responsabile, individuato mediante esami di laboratorio sui pazienti, è risultato essere una *Salmonella typhimurium* DT104 multiresistente. Sulla base delle interviste effettuate è emerso che quasi tutti i soggetti colpiti risultavano aver consumato del carpaccio di carne bovina. Le indagini epidemiologiche svolte dalle Autorità danesi, hanno portato ad identificare la carne impiegata per il carpaccio, in carne bovina importata da un'azienda italiana all'inizio dell'estate. L'importazione ha riguardato 2 lotti in tempi diversi uno dei quali controllato al momento dell'ingresso in Danimarca era risultato contaminato da salmonella ed immediatamente inviato alla distruzione. La salmonella isolata è risultata corrispondere geneticamente a quelle riscontrate nelle persone colpite dalla tossinfezione. Non è stato possibile rintracciare porzioni di carpaccio o altri tagli di carne del secondo lotto che invece è stato liberamente commercializzato e che risulta essere la più probabile causa dell'epidemia. (www.ssi.dk/sw1204.asp)

Nuove norme sull'etichettatura delle carni avicole

Roberta Goi

Dipartimento di Prevenzione - Igiene degli alimenti di origine animale ASL 8 Chieri (TO)

Valentina Marotta

Centro di Ricerca e Documentazione sulla sicurezza alimentare - ARESS/ASL 8 di Chieri (TO)

Dal 17 ottobre 2005, con validità fino al 31 dicembre 2007, entra in vigore l'Ordinanza Ministeriale 26-8-2005, modificata dall'Ordinanza Ministeriale 10-10-2005 sulle *Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile*, approvata principalmente per contrastare la diffusione dell'influenza aviaria. L'ordinanza prevede alcune novità sull'etichettatura delle carni avicole, per fornire un elemento di ulteriore garanzia per il cittadino, che sarà così meglio informato sulla provenienza del prodotto. Ecco di seguito le informazioni per gli operatori e gli imprenditori del settore delle carni avicole.

Ordinanza Ministeriale 26/08/2005 in vigore dal 17 ottobre 2005 modificata dall'Ordinanza Ministeriale 7/10/2005

L'operatore che macella deve apporre un'etichetta:

- sulle carcasse,
- o materiale di confezionamento
- od imballaggio:

riportante:

1. IT oppure ITALIA seguita dal n° di registrazione presso l'AUSL dell'allevamento di provenienza per gli stabilimenti italiani oppure la dicitura *origine* specificando in chiaro il Paese di provenienza per le carni ottenute da volatili esteri
2. La data o il n° di lotto di macellazione
3. Il n° di riconoscimento dello stabilimento di macellazione

L'operatore che seziona deve apporre un'etichetta:

- su ogni singolo pezzo
- o sul materiale di confezionamento
- od imballaggio:

riportante:

1. IT oppure ITALIA seguita dalla sigla della provincia o delle province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni oppure la dicitura *origine* specificando in chiaro il Paese di provenienza per i tagli ottenuti da carni fresche di volatili esteri
2. La data di sezionamento o il n° di lotto di sezionamento
3. Il n° di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento

Se le carcasse o parti di carcasse sono fornite al consumatore NON confezionate singolarmente nello stabilimento di produzione, le informazioni indicate precedentemente possono essere apposte sull'imballaggio.

L'operatore che introduce dall'estero carni av-

cole intere o sezionate per essere commercializzate tal quali oppure preparazioni o prodotti a base di carne, deve apporre un'etichetta:

- su ogni singola confezione
- e sull'imballaggio:

riportante:

1. l'origine specificando in chiaro il Paese di provenienza
2. la data di introduzione nel territorio italiano

L'operatore che produce preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni avicole deve apporre un'etichetta:

- su ogni singola confezione
- e sull'imballaggio

riportante:

1. La parola ITALIA oppure l'indicazione per esteso del Paese Comunitario o terzo da cui provengono gli animali vivi o la materia prima, anche se si tratta di animali macellati o di materia prima lavorata in stabilimenti nazionali
2. La data di preparazione o il n° di lotto

Punto vendita: informazioni esposte:

- su un cartello
- o su un'etichetta da apporre sul prodotto preincartato:

a) per carni avicole intere:

1. IT oppure ITALIA seguita dal n° di registrazione presso l'AUSL dell'allevamento di provenienza
2. La data o il n° di lotto di macellazione
3. Il n° di riconoscimento dello stabilimento di macellazione

b) per carni avicole sezionate (non confezionate individualmente all'origine):

1. IT oppure ITALIA seguita dalla sigla della provincia o delle province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni
2. La data di sezionamento o il n° di lotto di sezionamento
3. Il n° di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento

c) per preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni avicole preparati presso il punto vendita (oppure vendute non confezionate all'origine)

1. la parola ITALIA oppure l'indicazione per esteso del Paese Comunitario o terzo da cui provengono gli animali vivi o la materia prima, anche se si tratta di animali macellati o di materia prima lavorata in stabilimenti nazionali
2. la data di preparazione o il numero di lotto

Sanzioni: sospensione del provvedimento che consente l'attività da 7 a 21 giorni e quanto previsto dal D.L.vo 109/92.

In questo numero

2 Assetto normativo alimentare conseguente all'applicazione del "pacchetto igiene"

9 Studio di un protocollo di informazione sulla sicurezza alimentare, per le donne in gravidanza, basato sull'analisi del rischio

11 Notizie Internazionali 157 persone coinvolte in Galles (UK) in una tossinfezione da *Escherichia coli* O157a seguito del consumo di carni cotte

AIVEMP
newsletter

Trimestrale d'informazione della Associazione Italiana Veterinaria di Medicina Pubblica

Anno 2, Numero 4
Ottobre 2005

Supplemento della rivista
"La Professione Veterinaria"
Anno 2, n. 37, settimana
dal 24 al 30 ottobre 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