

## EDITORIALE

### AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ ALLA LUCE DEI NUOVI REGOLAMENTI COMUNITARI: UNA NUOVA OPPORTUNITÀ

Dal 1° gennaio 2005 l'entrata in vigore dell'articolo 18 del Regolamento 178/2002 introdurrà l'obbligo da parte di tutte le aziende alimentari, comprese quelle della produzione primaria, di dotarsi di un sistema di rintracciabilità. La genericità dei contenuti e degli obblighi per le imprese, lascia intendere la possibilità d'intervento di successive disposizioni tecniche comunitarie o nazionali finalizzate a dare contenuto concreto alle misure da adottare. Qualora però tali indicazioni non fossero definite da norme cogenti, il punto di riferimento per l'imprenditore chiamato a realizzare concretamente un sistema di tracciabilità dovrebbe essere rappresentato dall'applicazione, su base volontaria, delle normative tecniche UNI 10939 e UNI 11020 o di eventuali linee guida predisposte dalle associazioni di categoria. Questa è la linea che intende percorrere il Ministero della Salute, presentata dal Direttore del settore alimenti nutrizione e medicina veterinaria, dottor Marabelli, al seminario organizzato a Parma da ASSICA per la presentazione delle linee guida per la rintracciabilità, predisposte in collaborazione con la Stazione Sperimentale Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), per il settore delle carni trasformate. Il dottor Marabelli, nel corso del suo intervento, alla presenza di altri illustri relatori, ha evidenziato le opportunità offerte dal nuovo quadro normativo alla medicina veterinaria pubblica tracciando un bilancio negativo dell'autocontrollo introdotto con il d.lgs.155 del 1997 e auspicando, con la collaborazione di tutte le figure interessate, un nuovo approccio. Dall'esperienza lavorativa quotidiana e dal confronto, nel corso di giornate di studio, con colleghi della medicina veterinaria pubblica e privata, si condivide la necessità di fare il punto sui problemi inerenti l'attuazione dell'autocontrollo da parte delle imprese e l'attività di verifica effettuata dai servizi veterinari ASL. La scelta del legislatore europeo nel campo della normativa, dalla Direttiva 93/43 al più recente Regolamento 178/2002, è stata quella di fornire un quadro generale, volto ad assicurare la piena efficienza della filiera produttiva sotto il profilo della sicurezza alimentare mediante il rafforzamento della "posizione di garanzia" dell'imprenditore. Tali previsioni per poter concretamente operare devono trovare in ulteriori attività normative contenuti concreti, procedure, parametri di valutazione, etc...

Nel caso del d.lgs. 155/97, la difficoltà di arrivare a definire indicazioni precise a livello nazionale ha portato ad una proliferazione di norme e linee guida regionali che in molti casi hanno re-interpretato i concetti di autocontrollo rendendo cogenti veri e propri sistemi qualità basati su di un approccio integrato e documentato dell'insieme delle strutture organizzative, responsabilità, procedure, procedimenti e risorse messi in atto nella conduzione aziendale.

L'autocontrollo può infatti essere inteso:

1. come l'insieme documentato dei programmi di controllo, individuati utilizzando il metodo HACCP, e dei relativi risultati che l'imprenditore mette in atto per garantire il proprio processo produttivo;

2. come un sistema documentato (mutuato dalle vecchie norme ISO 9001) nel quale scrivere quello che si fa sulla base di uno schema di procedure predeterminato e fare quello che si scrive, attribuendo minor valore ai contenuti rispetto alla corrispondenza tra quanto descritto e quanto effettivamente svolto, con pari dignità tra i documenti descrittivi e quelli di registrazione e controllo.

Si tratta in quest'ultimo caso di un percorso che, sicuramente auspicabile su base volontaria, ha incontrato e sta incontrando problemi non indifferenti nel modello di sviluppo industriale della nostra economia agro-alimentare, più legata alle imprese di natura artigianale che non a grandi gruppi industriali più portati, già nel rapporto cliente-fornitore, ad una standardizzazione documentale. Problematiche sovrapponibili sono riferibili all'applicazione dei concetti del sistema HACCP. Le competenze necessarie ad una corretta analisi dei pericoli, all'individuazione e gestione di un punto critico di controllo (limiti critici, monitoraggio, verifica e validazione) non sono sicuramente alla portata di un imprenditore medio che deve quindi avvalersi di consulenti esterni (talvolta quasi altrettanto poco competenti non essendo previsti per svolgere l'attività dei requisiti minimi od un albo nazionale) per interfacciarsi con gli ispettori ASL in infinite, ripetute discussioni e contenziosi, su aspetti formali, costosissimi per l'impresa e per la pubblica amministrazione con, in molti casi, ben poche ricadute sulla risoluzione dei problemi igienico-sanitari. Gran parte di questi inconvenienti avrebbero dovuto essere superati dai manuali di buona prassi igienica, documenti di fondamentale importanza per garantire linee chiare e condivise, tra una determinata categoria di produttori e le autorità, nell'individuazione dei pericoli e delle procedure di controllo da adottare, che hanno avuto sino ad oggi nel nostro Paese, una diffusione limitatissima.

CONTINUA A PAG. 16

**QUALITALIA® S.r.l.**

Consulenza per lo sviluppo di Sistemi Qualità  
Sanità Pubblica e Privata - Laboratori analisi

Settore agroalimentare

ISO 9000 - ISO 14000 - SA 8000

FILIERA - PRODOTTO - HACCP

Sicurezza sul lavoro - Privacy

Tel. 011.8191420 - Fax 011.8399396

Internet: [www.qualitaliasrl.it](http://www.qualitaliasrl.it)

E-mail: [info@qualitaliasrl.it](mailto:info@qualitaliasrl.it)

# La legislazione concorrente Stato-Regioni in materia di autocontrollo. Prime considerazioni giuridiche

Enrico Maria Ferrero\*, Andrea Mancin\*\*

\*Sanità Animale, Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche – ASL 1 imperiese (IM)

\*\*Laureato in giurisprudenza, Attività tecniche di prevenzione, vigilanza ed ispezione – ASL 1 imperiese (IM)

Da più parti si è recentemente argomentato, con esiti talvolta opposti, circa la forza di taluni atti a carattere dispositivo delle Regioni. Si tratta delle Determinazioni dirigenziali e delle Linee guida, le quali integrano la disciplina di alcune materie, dette di legislazione concorrente, in cui le Regioni condividono la potestà legislativa con lo Stato. Si cercherà in questa sede di contribuire a far luce sull'argomento, con l'obiettivo primario di collocare sistematicamente queste fonti di cognizione del diritto all'interno della gerarchia propria del nostro ordinamento giuridico.

Negli ultimi decenni le fonti di cognizione del nostro ordinamento hanno modificato i loro rapporti gerarchici in seguito a due fenomeni emergenti e concomitanti, entrambi con effetti erosivi sul potere legislativo statale.

Oggi l'ordinamento giuridico italiano si presenta in una veste complessa. Non vi è più un ordinamento monistico, autosufficiente ed esclusivo, che escluda al suo interno l'operatività di altri ordinamenti con esso concorrenti. Questa crisi dell'ordinamento nasce da due fenomeni. Da un lato lo Stato si è autolimitato per entrare a far parte di un ordinamento sovraordinato.

Le fonti del diritto comunitario si vanno infatti via via sostituendo alle preesistenti disposizioni legislative degli Stati membri come l'Italia. Dall'altro l'autolimitazione è stata imposta da scelte politiche di decentramento e di delega agli ordinamenti regionali e locali. La recente riforma del Titolo V della Costituzione (legge cost. n. 3 del 18/10/2001) ha ampliato il numero delle materie rientranti nell'ambito del potere legislativo regionale, operando una corrispondente sottrazione di competenze in capo al legislatore statale.

In siffatto contesto, connotato inoltre da una storica tendenza dell'ordinamento giuridico italiano a regolamentare fin nei minimi dettagli la vita sociale, non è facile stabilire dei punti di riferimento dai quali tentare una rivalutazione sistematica delle fonti di cognizione del diritto. Ciò nondimeno la situazione descritta rende necessario tale tentativo, anche se lo sforzo sistematico non può andare al di là di una fotografia della situazione attuale, passibile in ogni momento di ulteriori evoluzioni. Un esempio paradigmatico della crescente complessità del nostro sistema delle fonti giuridiche, è rappresentato dal recente stratificarsi di disposizioni in materia di autocontrollo negli stabilimenti di pro-

duzione di alimenti di origine animale. In questo campo l'intervento normativo da parte delle Regioni si è fatto negli ultimi anni sempre più incisivo, ponendo non pochi dubbi interpretativi. In tal senso è estremamente interessante da osservare la situazione piemontese, in cui l'ente regionale si è particolarmente distinto nella produzione di testi molto dettagliati e puntuali. Ci si occuperà quindi della collocazione di questi atti sulla scala gerarchica delle fonti giuridiche, omettendo ogni valutazione di merito circa il loro contenuto, a meno che ciò non si riveli funzionale al fine classificatorio perseguito. Una prima fonte di notevole importanza è rappresentata dalla direttiva n. 1/97, del settore assistenza veterinaria dell'assessorato regionale alla sanità della Regione Piemonte, recante "Buone pratiche di fabbricazione e linee guida per l'autocontrollo negli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale". Si tratta, come affermato in modo esplicito, di linee di indirizzo per la predisposizione dei programmi di autocontrollo nelle aziende di produzione di alimenti di origine animale e per il controllo ufficiale da parte dei Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie del Piemonte. Orbene, questo genere di atti ha normalmente un effetto vincolante "interno", ossia esclusivamente nei confronti dei soggetti che in qualche modo sono sottoposti al potere gerarchico dell'autorità che li produce. È evidente però che questo effetto interno non può non riverberarsi sui soggetti esterni. Ed è proprio ciò che succede alla citata direttiva regionale, la quale traccia delle linee guida destinate ai servizi veterinari, ma queste andranno per forza di cose a condizionare i comportamenti concreti degli operatori del settore alimentare. È tuttavia pacifico che tali fonti si trovino collocate su di un livello inferiore rispetto alle fonti del diritto internazionale, nazionale e anche regionale (leggi regionali), di conseguenza non devono in nessun modo derogare a (o abrogare) queste.

Questo concetto viene del resto affermato dalla stessa direttiva, laddove si precisa che "Con la presente direttiva regionale, questa Amministrazione intende pertanto fornire linee di indirizzo per le imprese, per i laboratori e per i Servizi Veterinari su alcuni aspetti comuni a tutte le aziende di produzione e su problemi ricorrenti. I criteri generali espressi nel presente provvedimento regionale dovranno orientare la predisposizione dei programmi di autocontrollo delle aziende di produzione sottoposte a controllo veterinario e costituire trac-

*cia vincolante per i Servizi Veterinari nell'ambito delle verifiche sui sistemi di autocontrollo delle imprese svolte nel corso degli interventi di vigilanza ordinaria e straordinaria".*

Le aziende utilizzeranno quindi i criteri generali della direttiva come strumenti per orientare la predisposizione dei piani di autocontrollo, mentre i servizi veterinari dovranno seguirli come traccia vincolante. In modo del tutto analogo si pone la determina dirigenziale n. 73 del 13/06/2002, la quale ha per oggetto "Linee guida per la valutazione dei piani di autocontrollo predisposti dalle industrie alimentari". In essa si dispone il vincolo, per gli organi di controllo delle ASL, al rispetto dei criteri e delle procedure indicate nelle linee guida, la Pubblica Amministrazione deve pertanto applicare tassativamente queste ultime. Tuttavia tale vincolo non grava sui responsabili delle industrie alimentari, i quali sono soggetti solo agli obblighi previsti dalle disposizioni statali e comunitarie, in primis il d.lgs. n.155 del 26 maggio 1997.

*\*Essendo le indicazioni regionali più rigorose e dettagliate di quelle previste dal decreto legislativo, seppure successive, questa affermazione parrebbe in contrasto con le conclusioni!!*

Viene così a crearsi una possibile sorgente di conflitto, in quanto l'obbligo gravante sulla Pubblica Amministrazione non può non riflettersi, come già anticipato, sui soggetti sottoposti a controllo, diventando così, per relazione, obbligo anche per essi. Nel caso specifico, per dare concreta applicazione alle direttive dettagliate impartite dalla Regione, la Pubblica Amministrazione, ai sensi del d.lgs. n. 155, ha il potere-dovere di impartire le dovute prescrizioni a quelle industrie alimentari che non abbiano volontariamente aderito agli indirizzi regionali. Con lo strumento amministrativo della prescrizione, la P.A. ha la facoltà, dopo aver esaminato la situazione di fatto esistente in ogni industria alimentare, di impartire determinati ordini ritenuti necessari, al fine di conformare l'industria stessa agli standard igienico sanitari di sicurezza definiti, o definibili, dalle linee guida.

Tuttavia gli obblighi impartiti con l'atto amministrativo devono necessariamente trovare il loro fondamento originario e la loro motivazione nel d.lgs. n. 155, non bastando a tal fine le previsioni contenute nelle direttive e nelle determinazioni dirigenziali regionali. Questi atti regionali avranno bensì la fondamentale funzione di indirizzare l'operatore della sanità pubblica nell'impartire gli obblighi di fare al responsabile della singola industria alimentare, ma le loro prescrizioni, così dettagliate, dovranno comunque trarre sempre la loro forza precettiva dall'alveo delle disposizioni a carattere più generale. Solo per questa via l'eventuale inottemperanza alle prescrizioni potrà essere sanzionata ai sensi del Decreto Legislativo sopraccitato, in quanto sarà sempre e solo questo a risultare violato, seppure in via mediata.

Lo stesso ragionamento ora sviluppato vale in parte anche per le recenti "Linee guida per gli operatori del settore carni bovine per l'applicazione della decisione 471/2001/CE", pubblicate a marzo 2004 sul notiziario tecnico scientifico dei Servizi Veterinari della Regione Piemonte. In questo caso però lo specifico riferimento ad una fonte sovraordinata necessita l'apertura di una parentesi logica sul valore delle decisioni dell'U.E. Il Trattato di Amsterdam, all'art. 249, specifica che la Commissione prende decisioni i cui elementi (tutti) sono obbligatori per i destinatari designati dalla decisione stessa. Ora, nel caso della decisione n. 2001/471/CE, i destinatari sono rappresentati da tutti gli Stati membri. Spetta quindi ad essi garantire l'adozione dei provvedimenti previsti per gli stabilimenti di carni. Quanto all'Italia, il riparto delle potestà legislative tra Stato e Regioni, così come tracciato dall'art. 117 novellato dalla recente riforma del Titolo V della Costituzione, prevede che siano materie di legislazione concorrente, tra le altre, il commercio con l'estero, la tutela della salute, l'alimentazione. Si tratta di materie che, a ben vedere, riguardano tutte il contenuto della decisione in oggetto. Trattandosi di materie a legislazione concorrente spetta quindi alle Regioni la potestà legislativa, salvo che per la determinazione dei principi fondamentali, riservata alla legislazione dello Stato. Non solo, ma le Regioni, nelle materie di loro competenza, partecipano alle decisioni dirette alla formazione degli atti normativi comunitari e provvedono all'attuazione e all'esecuzione degli accordi internazionali e degli atti dell'Unione europea, nel rispetto delle norme di procedura stabilite da legge dello Stato, che disciplina le modalità di esercizio del potere sostitutivo in caso di inadempimento. Da tutto ciò deriva il potere-dovere delle Regioni di dare concreta applicazione alle norme di derivazione comunitaria, quali appunto sono le decisioni. Resta il fatto che lo strumento normativo scelto dalle Regioni potrebbe essere sia una legge regionale o, più semplicemente, una direttiva dirigenziale.

Nel primo caso la potestà legislativa regionale verrà esercitata nella sua pienezza in quanto scaturite dagli organi istituzionali elettivi.

Nel secondo caso si tratterà invece di fonti secondarie a carattere regolamentare dotate di forza minore, in quanto liberamente modificabili ed abrogabili in qualsiasi momento dallo stesso organo tecnico che le ha emanate. Al riguardo va anche tenuto conto del fatto che l'art. 117 Cost. prevede che la potestà regolamentare spetti, nelle materie a potestà concorrente, alle Regioni.

La scelta della Regione Piemonte, nel caso delle linee guida per l'applicazione della decisione 471/2001/CE, è ricaduta su di uno strumento ancora più sfumato dal punto di vista della forza dispositiva. Si tratta in effetti di una pubblicazione che, per esplicita affermazione dell'ente regionale, si indirizza alla platea dei lettori per offrire un contribu-

to alla fase applicativa della decisione comunitaria: *“La scelta di pubblicare il documento come contributo culturale e non come determina dirigenziale della Regione Piemonte deriva dalla convinzione che sul tema autocontrollo sia fondamentale lasciare aperta la discussione tra “controllori” e “controllati” senza dover ricorrere immediatamente a provvedimenti sanzionatori”.*

Per concludere, le direttive regionali e le determinazioni dirigenziali possono essere considerate, non tanto espressione del potere regolamentare delle Regioni quanto piuttosto delle circolari. Per circolare nel nostro ordinamento giuridico si intende un'istruzione fornita da un ufficio gerarchicamente superiore ad un ufficio subordinato. Si tratta di un atto amministrativo (non legislativo) con cui l'amministrazione centrale si rivolge alle autorità inferiori impartendo loro delle istruzioni di servizio.

Con lo stesso atto molto spesso vengono risolti dei dubbi riguardo l'interpretazione di una legge o vengono indicati i criteri da seguire nella sua pratica applicazione. Nei rapporti interni essa è pure usata per mettere i funzionari a conoscenza di notizie riguardanti un particolare servizio. La circolare, altrimenti detta istruzione, normale o linea guida, non ha quindi efficacia di legge né di regolamento, ed è vincolante soltanto per gli uffici sottoposti. Essa ha solo carattere amministrativo, avendo come unico scopo quello di disciplinare l'attività degli organi amministrativi dipendenti, onde assicurarne l'unità di indirizzo ed il coordinamento nell'attuazione dei compiti. Le circolari possono inoltre contenere degli ordini i quali, anche se formulati in maniera precettiva, non sono però sufficienti a caratterizzarle come norme giuridiche dotate del requisito della generalità.

Tuttavia se gli uffici inferiori aderiscono a tali ordini viene a crearsi una prassi, la cui futura violazione sarà illegittima se non motivata. Un ulteriore spunto di riflessione riguarda il recente fenomeno di competitività normativa innescatosi tra le Regioni nelle materie loro attribuite dalla riforma del Titolo V della Costituzione. Anche se c'è una tendenza diffusa a riprodurre i medesimi precetti, può talvolta verificarsi una discordanza nelle previsioni delle linee guida emanate dalle Regioni, con un possibile trattamento differenziato delle industrie alimentari a seconda della loro localizzazione geografica. Al proposito occorre rivalutare l'art. 3.5 del d.lgs. n. 155, il quale afferma testualmente che le industrie alimentari devono unicamente attenersi alle disposizioni di cui all'allegato, fatte salve quelle più dettagliate o rigorose già vigenti al momento dell'entrata in vigore del d. lgs. stesso, ed a condizione che queste non costituissero una restrizione od un ostacolo agli scambi.

Per analogia si deve concludere che ogni possibile disposizione di dettaglio successiva all'entrata in vigore del d.lgs. n. 155 sia lecita solo quando non sia meno rigorosa ed al tempo stesso non ostacoli gli scambi commerciali.

## Riferimenti normativi

Versione consolidata del Trattato che istituisce la Comunità Europea (G.U.C.E. C325 del 24/12/2002).  
[http://europa.eu.int/eur-lex/it/treaties/dat/EU\\_consol.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/it/treaties/dat/EU_consol.pdf)

Costituzione della Repubblica Italiana (G.U. n. 298 del 27/12/1947).  
<http://www.quirinale.it/costituzione/costituzione.htm>

Legge costituzionale n. 3 del 18/10/2001 “Modifiche al Titolo V della parte seconda della Costituzione” (G.U. n. 248 del 24/10/2001).  
<http://www.senato.it/parlam/leggi/01003lc.htm>

Decreto Legislativo n. 155 del 26/05/1997 “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari” (G.U. n. 136 del 13/06/1997, S.O. n. 118).  
<http://www.camera.it/parlam/leggi/deleghe/testi/97155dl.htm>

Decisione della Commissione (2001/471/CE), dell'8 giugno 2001, che fissa le norme per i controlli regolari delle condizioni igieniche generali, svolti dagli operatori negli stabilimenti conformemente alla direttiva 64/433/CEE sulle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e alla direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile (G.U.C.E. L165 del 21/06/2001).  
[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/it/oj/dat/2001/l\\_165/l\\_16520010621it00480053.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/it/oj/dat/2001/l_165/l_16520010621it00480053.pdf)

Regione Piemonte, Assessorato regionale alla sanità, Settore Assistenza Veterinaria, Direttiva n. 1/97 “Buone pratiche di fabbricazione e linee guida per l'autocontrollo negli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale”.  
[http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/pubblicazioni/dir\\_auto.pdf](http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/pubblicazioni/dir_auto.pdf)

Regione Piemonte, Assessorato alla sanità, Direzione sanità pubblica, Determina dirigenziale n. 73 del 13/06/2002 “Linee guida per la valutazione dei piani di autocontrollo predisposti dalle industrie alimentari”.  
<http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/check/autocontrollo.pdf>

A. Mancuso, Regione Piemonte, Assessorato alla sanità, Direzione sanità pubblica, “Linee guida per gli operatori del settore carni bovine per l'applicazione della decisione 471/2001/CE”, Medicina Veterinaria Preventiva, Speciale 2004, Torino marzo 2004.  
[http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/pubblicazioni/mvp\\_marzo04.pdf](http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/pubblicazioni/mvp_marzo04.pdf)

# Il trattamento farmacologico degli animali nel controllo dei vettori della blue tongue

Giovanni Garippa

Ordinario di Parassitologia e Malattie Parassitarie degli Animali

Dipartimento di Biologia Animale, Sez. Parassitologia e Malattie Parassitarie - Facoltà di Medicina Veterinaria - Università di Sassari

La nota che segue è una sintesi delle proposte avanzate dal sottoscritto fin dal 2001 in occasione del convegno su "La Febbre Catarrale degli ovini (Blue Tongue)", Alghero 9-10 marzo 2001 e in numerosi e successivi incontri con tecnici ed allevatori che hanno portato alla stesura di: un "Progetto pilota per la lotta alla Blue Tongue nel Comune di Olbia", di un "Protocollo operativo di lotta nei confronti della Blue Tongue attraverso il contenimento delle popolazioni dei vettori" e di un "Progetto pilota per il controllo dei vettori di BTV in Sardegna" elaborati da: l'Associazione Regionale Allevatori della Sardegna - Cagliari, il Dipartimento di Protezione delle Piante (sez. Entomologia) della Facoltà di Agraria di Sassari, le Sezioni di Parassitologia e Malattie Parassitarie e di Malattie Infettive e Profilassi e Polizia Veterinaria della Facoltà di Medicina Veterinaria di Sassari, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna, le Amministrazioni Provinciali, i Servizi Veterinari delle ASL competenti per territorio e Funzionari dell'Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale della RAS.

Come noto, la Blue Tongue è una malattia infettiva virale, trasmissibile non contagiosa. La trasmissione del virus avviene ad opera di diverse specie di ditteri del genere *Culicoides* (moscerini che si nutrono di sangue).

Più precisamente solo le femmine adulte di *Culicoides* spp sono in grado di infettarsi e trasmettere, in seguito ad un pasto di sangue, l'infezione esclusivamente ad ospiti recettivi. I principali ospiti del virus sono i piccoli ruminanti (ovini e caprini), nei quali la malattia si manifesta clinicamente, e i bovini; questi ultimi non presentano manifestazioni cliniche e, considerata anche la particolare predilezione di *Culicoides* spp ad alimentarsi su di essi, costituiscono il "serbatoio" dell'infezione.

In attesa che si risolvano i problemi della profilassi vaccinale, nella lotta alla Blue Tongue assumono fondamentale importanza da un lato il controllo numerico dei *Culicoides*, dall'altro impedire e/o diminuire le possibilità di contatto fra vettore infetto o infettabile (adulti) e specie animali recettive infette o meno.

Allo stato attuale questo obiettivo può essere ottenuto con la somministrazione agli animali di farmaci in grado di limitare il contatto fra animali recettivi e vettori e/o determinare la morte di questi ultimi, mentre non risulta di nessuna utilità, in base alla biologia di *Culicoides* spp, il trattamento adulticida generalizzato aziendale.

Fra i numerosi farmaci utilizzati nel controllo dei ditteri parassiti obbligati o facoltativi degli animali, notevole importanza rivestono i piretroidi di sintesi (permetrina, deltametrina, flumetrina, ciflutrina, ecc.) in considerazione di alcune peculiari caratteristiche:

- 1) agiscono per contatto ed ingestione;
- 2) hanno effetto abbattente (knock down effect);
- 3) hanno effetto repellente;
- 4) sono persistenti a livello cutaneo, ma non nei tessuti dei mammiferi;
- 5) non hanno tempi di sospensione o essi sono limitati come in Italia (2 giorni).

La loro efficacia nei confronti dei più comuni ditteri pungitori o lambitori è ampiamente dimostrata da numerose ricerche condotte in tutto il mondo nonché da alcune effettuate anche in Sardegna.

Tutti i piretroidi ad uso veterinario registrati in Italia sono in formulazione pour-on (versamento sul dorso); pertanto l'applicazione del farmaco va effettuata esclusivamente sul mantello dell'animale lungo la linea dorso-lombare (base del collo - base della coda), attenendosi, come per tutti i farmaci alle istruzioni e alle dosi indicate in etichetta. Dopo la somministrazione, il farmaco si distribuisce in poche ore su tutta la superficie corporea; l'effetto abbattente è immediato e l'efficacia raggiunge l'apice (90-100%) dopo 24-48h e si protrae per circa 10 giorni; di circa 3-4 settimane è invece la durata dell'effetto repellente.

Numerosi ricercatori hanno preconizzato il loro uso nel controllo dei vettori di malattie infettive; anche se al riguardo le ricerche non sono numerose, osservazioni sul campo ne hanno evidenziato l'utilità nel controllo di *Culicoides* spp.

In considerazione della situazione venutasi a creare nella nostra isola in seguito all'epidemia di Blue Tongue, si ritiene che un valido ausilio nel controllo della malattia possa essere effettuato attraverso il trattamento con piretroidi sintetici degli animali in produzione zootecnica sensibili al virus (bovini, ovini e caprini).

In ogni caso, in considerazione che l'effetto repellente non supera le 3-4 settimane, è evidente che un unico trattamento non protegge gli animali dall'attacco di *Culicoides* spp oltre detto periodo per cui la somministrazione del farmaco dovrà essere ripetuta fino a quando vengano rilevate alte densità di *Culicoides* spp. Chiaramente la cadenza dei trattamenti e la durata complessiva dell'intervento potranno variare ed essere modificati sulla base dei risultati dei monitoraggi da effettuare in itinere.

Sulla base delle caratteristiche dei principi attivi utilizzabili, il loro corretto uso potrà:

- 1) Limitare la possibilità che *Culicoides* spp possa compiere il pasto di sangue su animali sensibili al virus della BT (effetto repellente)
- 2) Provocare la morte (knock down effect) di *Culicoides* spp che a seguito del pasto di sangue si siano infettati, e di conseguenza determinare l'interruzione della diffusione della malattia.

Finalmente in questa direzione si è mossa la Regione Sardegna, Assessorato dell'Igiene e Sanità, che solo recentissimamente ha reso disponibile gratuitamente agli allevatori l'unico antiparassitario ad uso esterno attualmente autorizzato anche per gli ovini che producono latte destinato al consumo umano con un tempo di sospensione pari a 48 ore (4 mungiture). Il farmaco è a base di Deltametrina 7,5% pour-on, di facile dosaggio e applicazione. L'esistenza di limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale fissati dalla UE per la Deltametrina e l'autorizzazione ministeriale del farmaco confermano che il suo uso corretto non presenta rischi per l'allevatore che lo applica, né per gli animali trattati né per il consumatore delle derivate alimentari da essi prodotte. Chiaramente la lotta all'insetto vettore non può limitarsi alle misure prece-

dentemente esposte, ma deve essere condotta secondo i principi della lotta integrata, che oltre al trattamento degli animali deve prevedere: lotta antilarvale, risanamento dei focolai larvali (raccolte d'acqua inquinate da escrementi) col prosciugamento o impedendone l'accesso agli animali, miglioramento delle condizioni igieniche degli allevamenti, ecc. È evidente che solo il coinvolgimento e la fattiva collaborazione degli allevatori e di tutti i tecnici del comparto zootecnico potrà consentire un efficace controllo delle popolazioni di *Culicoides* spp.

Si ritiene che la lotta integrata al vettore potrà ridurre progressivamente la circolazione del virus nelle specie ospiti, contribuendo a limitare la frequenza e le dimensioni di nuove ondate epidemiche e di conseguenza anche i danni a carico del comparto zootecnico.



## INCONTRO REGIONALE

# FILIERA CONTROLLATA E RINTRACCIABILITÀ

Oristano, 13 dicembre 2004

### OBIETTIVI

Illustrare strumenti e modalità per progettare e gestire una filiera agro-alimentare.

### RELATORE

Andrea Cereser

Si laurea in Medicina Veterinaria nel 1994 presso l'Università di Bologna. Dopo un breve periodo impiegato nell'esercizio della professione clinica degli animali da reddito e da compagnia, sceglie di dedicarsi all'igiene e tecnologia delle produzioni e trasformazione degli alimenti di origine animale come consulente libero professionista di aziende agro-alimentari e di enti pubblici. Approfondisce le proprie competenze nell'ambito dei sistemi di autocontrollo igienico-sanitario, del controllo qualità e dell'assicurazione qualità. I settori nei quali è maggiormente coinvolto sono quelli della filiera carne, della GDO e della ristorazione collettiva. Ha conseguito nel 2004 il diploma specialistico in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" presso l'Università di Padova. Da qualche anno collabora, in veste di formatore e valutatore di sistemi qualità (norme serie ISO 9000), con un primario ente di certificazione italiano. In questo contesto si occupa anche di certificazione di prodotto, filiera controllata e rintracciabilità. Da qualche anno è impiegato in attività di docenza presso l'Università di Padova, Facoltà di Medicina Veterinaria. Tra i suoi lavori si cita: predisposizione di un manuale di corretta prassi igienica con approvazione ministeriale (ex D. L.vo 155/97); differenze ed analogie tra HACCP e norma UNI EN ISO 9001.

### PROGRAMMA DELLA GIORNATA

- 8.30 Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
- 9.25 Saluto ai partecipanti, presentazione del relatore ed inizio dei lavori
- 9.30 **Riferimenti legislativi cogenti e normativi volontari**
- 11.00 Pausa
- 11.30 **La rintracciabilità di filiera**
- 13.00 Pausa
- 14.30 **La filiera controllata**
- 16.00 Pausa
- 16.30 **La predisposizione e certificazione di un disciplinare tecnico di produzione per una filiera animale**
- 17.30 Discussione finale
- 18.00 Test di valutazione dell'apprendimento, consegna degli attestati ECM e termine della giornata

### SEDE:

Da definire

### PARTECIPAZIONE:

L'incontro è libero e gratuito per tutti i medici veterinari interessati a partecipare. Certificazione ECM riservata ai soci AIVEMP e SIVAR in regola con la quota d'iscrizione 2004. Non è necessaria la pre-iscrizione. Presentarsi direttamente in sede congressuale.

### INFORMAZIONI:

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Segreteria AIVEMP:  
Lara Zava – Tel. 0372/40.35.41 – E-mail [segreteria@aivemp.it](mailto:segreteria@aivemp.it) – Web [www.aivemp.it](http://www.aivemp.it)



# Sicurezza alimentare produttori, controllori, consumatori in convention

**Modena Fiere**  
**25-26-27 novembre 2004**

con la collaborazione di: Assessorato alla Sanità della Regione Emilia Romagna, Provincia di Modena, Provincia di Bologna, Provincia di Parma, Camera di Commercio di Modena, Istituto Superiore di Sanità Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale, SNOP (Società Nazionale Operatori della Prevenzione), CNA Alimentare di Modena e Federconsumatori.

in collaborazione con ANMVI (Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani)

in collaborazione con AIVEMP (Associazione Italiana Veterinaria di Medicina Pubblica)

Le garanzie della sicurezza in campo alimentare portano in sé, prima ancora di risvolti di carattere sanitario, economico e di rispetto normativo, valori etici in relazione al rapporto tra produzione, distribuzione e consumo, attribuendo particolare responsabilità a quanti sono istituzionalmente chiamati alla funzione di controllo. Sono questi i principali motivi che hanno suggerito a Modena Fiere, con l'autorevole supporto tecnico e scientifico delle Aziende USL di Modena, Bologna e Parma e con la collaborazione di Senaf - Mestiere Fiere, di dar vita a Sicura - Sicurezza Alimentare - produttori, controllori e consumatori in convention.

L'iniziativa si presenta con la innovativa metodologia della convention che si caratterizzerà per l'ampia ed esaustiva articolazione dei contenuti, la contemporanea ed equilibrata composizione di convegni, seminari, presenze espositive e promozionali di aziende produttrici di beni e servizi legati al processo alimentare. Avrà luogo nel Quartiere Fieristico di Modena, particolarmente adatto per soluzioni tecniche e logistiche e forte dell'esperienza di altre consolidate analoghe iniziative realizzate con il medesimo modello. All'interno di Sicura 2004 si parlerà di etichette alimentari, evidenziando le necessità e i dubbi dei consumatori, si farà il punto sulla BSE, sui problemi connessi all'allevamento, alle emergenze alimentari, all'alimentazione animale (con particolare riferimento alla presenza di organismi geneticamente modificati), al pesce e alla carne equina. Il programma prevede anche la trattazione di argomenti collegati alla problematica del bioterrorismo, all'uso degli integratori alimentari, nonché tematiche più propriamente riferite ai risvolti etici quali, ad esempio, il rapporto esistente tra sicurezza alimentare e solidarietà.

*Il programma aggiornato può essere richiesto alla segreteria di Senaf o è consultabile al sito [www.senaf.it](http://www.senaf.it).*

## **PROMOTORI**

Modena Esposizioni, AUSL di Modena, AUSL di Bologna e AUSL di Parma e Promo Modena

## **ORGANIZZATORI**

L'organizzazione è curata da Modena Esposizioni e Senaf di Bologna.

La parte scientifica e i convegni sono coordinati e organizzati dall'AUSL di Modena e saranno accreditati ECM

## **DESTINATARI**

Aziende alimentari, ristoratori, distributori, operatori di Sanità Pubblica, consulenti, loro associazioni, rappresentanti dei consumatori.

## **INFORMAZIONI E ISCRIZIONI**

Per informazioni sulla parte organizzativa, espositiva e iscrizioni:  
Senaf Bologna - Via Michelino, 69 - Fax 051 505282  
[www.senaf.it](http://www.senaf.it) - [info.bo@senaf.it](mailto:info.bo@senaf.it)

Per informazioni sulla parte convegnistica:  
Informo Dipartimento Sanità Pubblica Azienda USL di Modena  
- Tel 059 2134720 - Fax 059 2134738  
[informo@ausl.mo.it](mailto:informo@ausl.mo.it) - [www.usl.mo.it/informo](http://www.usl.mo.it/informo)

Convention: ingresso unico a pagamento

## **LA FORMAZIONE IN CONVENTION**

### **"Tecnologia e sicurezza in cucina"**

**25 novembre - ore 14.00 -18.00**

**26 novembre - ore 09.00 -13.00**

**26 novembre - ore 14.00 -18.00**

#### **Presentazione del corso**

*Alberto Tripodi, SIAN AUSL di Modena*

**L'innovazione tecnologica nella ristorazione,**

**a servizio della qualità e sicurezza dei cibi**

*Maurizio Sacchetti, Angelo Pò Grandi Cucine*

**Illustrazione guidata di nuove apparecchiature di cucina**

*Maurizio Sacchetti, Angelo Pò Grandi Cucine*

**Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

### **"Conservanti e bioconservazione: strategie e prospettive"**

**26 novembre - ore 9.00 -18.00**

*Antonello Paparella, Professore Associato di Microbiologia Agraria, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Teramo*

**Danni letali e subletali nelle cellule microbiche**

**Strategie per la conservazione degli alimenti:**

**la teoria degli ostacoli**

**Conservanti: agenti chimici**

**Agenti fisici con attività microbocida**

**Bioconservazione degli alimenti: la via "naturale"**

**Biotechnologie per la conservazione degli alimenti**

**Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

# PROGRAMMA DI LAVORO

## 25 NOVEMBRE 2004

### 09.00 Apertura ufficiale Convention

#### Saluti

Giorgio Pighi, Sindaco Comune di Modena  
Emilio Sabatini, Presidente Provincia di Modena  
Presidente Provincia di Bologna

#### Presentazione

Presidente Modena Esposizioni  
Franco Riboldi, Direttore Generale AUSL di Bologna  
Maria Lazzarato, Direttore Generale AUSL di Parma  
Roberto Rubbiani, Direttore Generale AUSL di Modena

### 10.30 - 13.00 Perché parlare ancora di sicurezza alimentare?

Moderatore: Adriano Mantovani, Centro di Collaborazione OMS-FAO

#### Interverranno:

Romano Marabelli, Ministero della Salute  
Giuliano Orlandi, Comune di Modena  
Luigi Salizzato, SNOPI (Società Nazionale Operatori della Prevenzione)  
Giancarlo Belluzzi, Anmvi (Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani)  
Luigi Cremonini, Assocarni  
Leo Bertozzi, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano  
Davide Calderone, Consorzio del Prosciutto di Parma  
Daniela Piccione, CNA Alimentare Nazionale  
Augusto Garulli, EVA (European Vending Association), CONFIDA  
Lorenzo Orteni, Federarni  
Franco Chiriaco, FLAI CGIL Nazionale  
Giorgio Zubani, Union Alimentare CONFAPI  
Rosario Trefiletti, Federconsumatori per Intesa Consumatori Nazionale

### “È sempre una questione di etichetta”

### 13.30 - 14.00 Registrazione partecipanti

14.00 - (apertura dei lavori trasmessa in videoconferenza interna)

Conduce: Roberto la Pira, Giornalista esperto di consumi

### Presentazione di un'indagine sulla comprensione delle etichette alimentari condotta su un campione di 500 consumatori

Roberto La Pira, Giornalista esperto di consumi

Enrico Finzi, Sociologo, Astra/Demoskoopa

### Cosa è cambiato e cosa deve cambiare nelle etichette

Giuseppe De Giovanni, Ministero Attività Produttive

### La definizione di alimento

Alberto Vergara, Dipartimento di Scienze degli Alimenti  
Università degli studi di Teramo

### 15.30 Apertura delle sessioni contemporanee

### 1ª SESSIONE: “OLIO: SEGRETI E BUGIE”

Conduce: Giovanni Lercker, Università degli Studi di Bologna

### La percezione della qualità vista dai consumatori - Le frodi - L'olio in cucina e nella ristorazione.

#### I controlli

Giovanni Lercker, Università degli Studi di Bologna

#### L'etichettatura dell'olio e la qualità

Anna Maria Cane, Oli Unilever Bestfoods Italia Srl

#### Come valorizzare il prodotto: l'esperienza della Regione Sicilia

Margherita Caracappa, Assessorato Agricoltura e Foreste Regione Sicilia

#### Coltivazione dell'Olivo in Emilia

Andrea Fabbri, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

### Dalla percezione alla determinazione della qualità degli oli d'oliva: il contributo delle tecnologie del DNA

Elena Maestri, Dipartimento di Scienze Ambientali, Università degli studi di Parma

### Gli oli extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta: differenze in etichetta. L'esperienza di un ente di controllo sugli oli DOP dell'Emilia Romagna

Clementina Clementi, Sviluppo strategico Agroalimentare CERMET

### 18.00 Distribuzione questionari di gradimento e valutazione

### 2ª SESSIONE: “BUDELLI NATURALI E SINTETICI: CONTENITORI?”

Conduce: James Cavedoni, ingegnere

### Il budello questo sconosciuto, microindagine fra i consumatori

Venetia Villani, Giornalista

### Il ruolo degli utilizzatori

Luisa Falchi Vecchi, CNA Alimentare Provincia di Modena

### La sicurezza dei materiali e dei manufatti a contatto con gli alimenti.

#### Cenni legislativi ed emergenze passate, presenti e future

Patrizia Fava, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

#### I controlli

Comando Carabinieri per la Sanità - NAS Parma

#### I controlli

Iotti Giordano, Servizio Veterinario AUSL di Modena

### 18.00 Distribuzione questionari di gradimento e valutazione

### 3ª SESSIONE: “LE BUGIE IN ETICHETTA”

Conduce: Roberto la Pira, Giornalista esperto di consumi

### Gli interventi dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato

Andrea Pezzoli, Direzione B Agroalimentare Farmaceutico Autorità

Garante della Concorrenza e del Mercato

### Pubblicità e diciture ingannevoli: i diversi sistemi sanzionatori e le responsabilità

Chiara Marinuzzi, Studio Legale Forte

### Le etichette ingannevoli

Lorenzo Bazzana, Coltivatori Diretti

### Etichetta e sicurezza dei prodotti alimentari Tipici e Biologici: la carta d'identità

Graziano Poggioli, Assessore Agricoltura Provincia di Modena

### Le etichette tra certezze e omissioni

Annalisa Gandini, Ferderconsumatori Piacenza

### Le etichette: informazione o pubblicità

Natalia Milazzo, Altroconsumo

### 18.00 Distribuzione questionari di gradimento e valutazione

### “Sicurezza alimentare Il punto di vista dei diversi attori del sistema agro industriale della Emilia Romagna. Tavola rotonda”

Iniziativa promossa da Azienda USL di Parma

### 13.30 - 14.00 Registrazione partecipanti

### 14.00 Apertura dei lavori

Conduce: Cesare Azzali, Unione Parmense degli Industriali

### Il punto di vista dell'industria alimentare

Cesare Azzali, Unione Parmense degli Industriali

### Il punto di vista dei consorzi di tutela

Davide Calderone, Consorzio del Prosciutto di Parma

### Il punto di vista degli imprenditori artigiani

Daniela Piccione, CNA Alimentare Nazionale

### Il punto di vista della stampa

Gabriella Pirazzini, Telesanterno

### Il punto di vista dei produttori primari

Paolo Scrocchi, Associazione Italiana Allevatori

### Il punto di vista dei consumatori

Mauro Zanini, Federconsumatori Nazionale

### Il punto di vista del controllo ufficiale

Silvio Borrello, Ufficio VII Ministero della Salute

Ivano Massirio, Assessorato Sanità Servizio Veterinario e Igiene degli

Alimenti Regione Emilia Romagna

Paolo Boni, Dipartimento "Alimenti e Sicurezza alimentare" dello IZS di Brescia

Paolo Cozzolino, Servizio Veterinario AUSL di Parma

Marco Pierantoni, Assessorato Sanità Servizio Veterinario e Igiene degli

Alimenti Regione Emilia Romagna

Conclusioni: Cesare Azzali, Unione Parmense degli Industriali

## 26 NOVEMBRE 2004

### 08.30 - 09.00 Registrazione partecipanti

### 09.00 Apertura dei lavori

### “BSE E CJD. La mucca pazza: ieri, oggi e domani”

Conduce: Giuseppe Gandolfi, medico veterinario

### La BSE in ambito internazionale

Alun Williams, Dipartimento di Patologia e Malattie infettive - Veterinary College - Londra

### Correlazioni con la malattia di Creutzfeldt Jacob

Fabrizio Tagliavini, U.O. di Neuropatologia Istituto

Neurologico Besta Milano



### **BSE: emergenza reale o strumentale?**

*Luigi Pio Scordamaglia, Assocarni*

### **Dalla crisi BSE alle EST dei piccoli ruminanti: una storia senza fine?**

*Umberto Agrimi, Istituto Superiore di Sanità*

### **BSE, situazione Italiana ed Europea**

*Anna Bartolini, Gruppo Consultivo Consumatori Europeo*

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e valutazione**

### **“Il Cavallo: animale d'affezione, sportivo o da carne?”**

Conduce: *Adriana Giannini*, Dipartimento di Sanità Pubblica

USL di Modena

#### **Riferimenti normativi**

*Eva Rigonat*, Servizio Veterinario AUSL di Modena

Anagrafe equina

*Gianluigi Giovagnoli*, FISE (Federazione Italiana Sport Equestri)

#### **Criteri per la valutazione della sicurezza dei farmaci per gli equini**

*Agostino Macri*, Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale Istituto Superiore di Sanità

#### **Proposte di legge**

*Marco Eleuteri*, Past President SIVE (Società Italiana Veterinari per Equini)

#### **Il cavallo, un animale d'affezione**

*Paolo Manzì*, Ente Nazionale Protezione Animali

#### **Il cavallo da carne**

*Lorenzo Orteni*, Federcarni

#### **Conclude**

*On. Carla Rocchi*, Camera dei Deputati

Hanno assicurato il loro intervento:

*Carlo Faillace*, PROEQUO

*Oscar Grazioli*, Medico Veterinario - Giornalista pubblicista

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

### **“Gli alimenti geneticamente modificati: precauzioni, preoccupazioni ed evidenze scientifiche”**

Conduce: *Paolo Lauriola*, Struttura Tematica di Epidemiologia

Ambientale ARPA Emilia Romagna

#### **I risultati dei controlli**

*Marina Miraglia*, Istituto Superiore di Sanità

#### **OGM: il tempo delle scelte**

*Gabriella Montera*, Assessorato Agricoltura della Provincia di Bologna

#### **Gli indirizzi della Regione Emilia Romagna**

*Luciano Trentini*, Assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna

#### **La gestione del rischio dalla vendita del seme alla raccolta**

*Gianni Errani*, Cooperativa Terremerse

#### **La garanzia OGM free: la produzione e il mercato**

*Andrea Villani*, AGER Borsa Merci di Bologna

#### **La percezione del rischio e le evidenze scientifiche**

*Roberto la Pira*, Giornalista esperto di consumi intervista:

Rappresentante European Food Safety Authority

*Roberto Defez*, Istituto di Genetica e Biofisica “A. Buzzati”, Napoli

*Marcello Buiatti*, Dipartimento Biologia Animale e Genetica,

Università degli studi di Firenze

*Nelson Marmioli*, Università degli studi di Parma

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

### **“La Solidarietà e la Sicurezza Alimentare”**

Conduce: *Fausto Francia*, Dipartimento di Sanità Pubblica AUSL di Bologna

#### **La produzione etica**

*Gian Paolo Peccolo*, Università degli studi di Bologna - Last minute market

*Andrea Segrè*, Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie - Università degli studi di Bologna

#### **Esperienza di recupero degli ortofrutticoli**

*Roberto Piazza*, ACOM (Associazione Commercianti Mercato Ortofrutticolo) Bologna

#### **Il progetto nazionale sul recupero alimentare - 15 anni di attività**

*Marco Lucchini*, Banco Alimentare

#### **L'esperienza di recupero del cibo nella ristorazione**

*Gabriella Iacono*, Direzione Aree Processi di Qualità Aziendale

Innovazione e Ricerca GEMEAZ CUSIN srl

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

### **“Pesci e molluschi: le regole d'oro per consumare informati”**

Conduce: *Valentina Tepedino*, Associazione Aquatilia. Valutazioni igienico-sanitarie legate ai prodotti ittici lavorati e trasformati

*Giuseppe Arcangeli*, IZS Adria

#### **L'etichettatura ideale e quella obbligatoria nei prodotti ittici**

*Gabriele Squintani*, AUSL Bologna

#### **Consigli pratici e dibattito**

Esercitazione su di un campionario di etichette e confezioni

*Valentina Tepedino*, Associazione Aquatilia

*Gabriele Squintani*, AUSL Bologna

*Giuseppe Arcangeli*, IZS Adria

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

### **“L'Istituto Superiore di Sanità per la Sanità pubblica, veterinaria e la sicurezza alimentare”**

Iniziativa promossa in collaborazione con Istituto Superiore di Sanità

Conducono:

*Agostino Macri*, Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale - ISS

*Romano Marabelli*, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti, Ministero della Salute

#### **Zoonosi Alimentari**

*Paolo Pasquali*, Istituto Superiore di Sanità

#### **Rischi emergenti a carattere infettivo**

*Luca Busani*, Istituto Superiore di Sanità

#### **Rischi emergenti a carattere chimico**

*Alberto Mantovani*, Istituto Superiore di Sanità

#### **Criteri per il controllo dei rischi chimici nella filiera alimentare**

*Rosa Draisci*, Istituto Superiore di Sanità

*Fernando Delli Quadri*, Istituto Superiore di Sanità

#### **Patologie nutrizionali**

*Massimo De Vincenzi*, Istituto Superiore di Sanità

#### **Applicazione della biologia molecolare nella gestione del rischio delle EST**

*Gabriele Vaccari*, Istituto Superiore di Sanità

**13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

**13.30 - 14.00 Registrazione partecipanti**

**14.00 Apertura dei lavori**

### **“Integratori alimentari e attività sportiva”**

Conduce: *Ferdinando Tripi*, Servizio Medicina dello Sport AUSL Modena

#### **Cosa sono gli integratori, a cosa servono?**

*Bruno Scarpa*, Ministero della Salute AUSL Modena

#### **Riferimenti normativi**

*Bruno Scarpa*, Facoltà di Giurisprudenza, Università degli studi di Ferrara

#### **Telefono pulito, l'esperienza italiana**

*Alfio Bertolini*, Farmacologia e Tossicologia dell'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

#### **Telefono pulito: l'esperienza francese**

*Jean Bilard*, Promotion UM1/Communication, Montpellier Francia

#### **Dall'integratore al doping**

*Gustavo Savino*, SERT di Modena

#### **La normativa e i controlli**

Comando Carabinieri per la Sanità - NAS Parma

**18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

### **“I Reati Alimentari Art. 5 Legge 283/1962: una norma da aggiornare, interpretare o abrogare?”**

Conduce: *Luigi Costato*, Facoltà di Giurisprudenza, Università degli studi di Ferrara

#### **Relazione introduttiva**

*Franco Santachiara*, Servizio Veterinario AUSL Bologna

Intervengono:

*Giovanni Ivano Zecchini*, Servizio Veterinario AUSL Modena

*Gaetano Forte*, Studio Legale Forte Ferrara

*Carlo Maria Pellicano*, Procura della Repubblica di Torino

#### **Il nuovo Codice Alimentare e la Sicurezza**

*Luigi Costato*, Facoltà Giurisprudenza Università degli studi di Ferrara

**18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione**

### “I residui di farmaci e ormoni nelle carni. L'allevamento”

Conduce: Roberto la Pira, Giornalista esperto di consumi

#### Prospettive

Mario Valpreda, Medico Veterinario

#### I promotori di crescita nelle produzioni alimentari

Rosa Draisci, Istituto Superiore di Sanità

#### Il mercato illegale

Comando Carabinieri per la Sanità - NAS

#### Costi e livello di rischio

Antonio Cuccurese, Azienda USL Reggio Emilia

#### Conclusioni

Ivano Massirio, Assessorato Sanità Regione Emilia Romagna

18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### “Vandalismo, teppismo e bioterrorismo alimentare”

Conduce: Marco Pierantoni, Assessorato Sanità Regione Emilia Romagna

#### Organizzazione territoriale della Difesa Civile

Angelo Sidoti, Prefettura di Modena

#### Ruolo della Protezione Civile nelle azioni bioterroristiche

Marco Leonardi, Protezione Civile

#### Tecniche di gestione delle emergenze alimentari

Luigi Norsa, Issue and Crisis Management Consultants

#### Ruolo del Dipartimento di Sanità Pubblica nelle nuove emergenze

Giuseppe Diegoli, Assessorato Sanità Regione Emilia Romagna

#### La medicina di emergenza nel rischio terroristico

Stefano Badiali, 118 Bologna

#### Funzioni e ruoli del Dipartimento di Sanità Pubblica nelle nuove emergenze

Giovanni Comino, Dipartimento di Prevenzione ASL 16 Mondovì

18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### “Pesci e molluschi: la cottura e gli aspetti nutrizionali”

Conduce: Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia

#### Prodotti della pesca freschi, congelati, surgelati e trasformati: valori nutrizionali

Carlo Cannella, Istituto Scienza dell'Alimentazione, Università degli studi “la Sapienza” Roma

#### Cottura e proprietà nutrizionali

Pietro Scapinelli, cuoco

Carlo Cannella, Istituto Scienza dell'Alimentazione, Università degli studi “la Sapienza” Roma

18.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### “I Prodotti Tipici, l'allargamento dell'Unione Europea e la Sicurezza”

Iniziativa promossa da Provincia di Modena

## 27 NOVEMBRE 2004

08.30 - 9.00 Registrazione partecipanti

09.00 Apertura dei lavori

### “Alimenti e salute: il linguaggio e la condivisione”

Conduce: Maria Rita Fontana, SIAN AUSL Modena

#### La formazione continua in medicina e la formazione continua dell'alimentarista

Maria Elisa Damiani, AUSL Bologna

Maria Rita Fontana, SIAN, AUSL Modena

Antonio Lauriola, Informo AUSL Modena

Morena Piumi, Informo AUSL Modena

Luigi Salizzato, AUSL Cesena

#### Corsi per l'igiene: utili o dannosi

Giorgio Ferigo, SIAN ASS 3 Tolmezzo FVG

#### Dal libretto sanitario alla formazione degli alimentaristi in Emilia Romagna

Marina Fridel, SIAN, ASL Cesena

#### La formazione degli alimentaristi stranieri

Maurizio Rosi, SIAN, AUSL Reggio Emilia

#### La formazione degli alimentaristi dalla parte degli alimentaristi

Giulio Zampieri, formatore

#### Il ruolo della comunicazione Istituzionale

Bartolomeo Griglio, ASL 8 di Chieri - Torino

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### “Educazione alimentare nella scuola: attualità, esperienze e prospettive”

Conduce: Alberto Tripodi, SIAN, AUSL di Modena

#### Il ruolo dell'educazione alimentare nella scuola di oggi e di domani

Franco Fondriest, Direttore didattico

#### “Mangia giusto muoviti con gusto”: da progetto di educazione nutrizionale partecipata a campagna comunicativa

Sabrina Severi, SIAN, AUSL di Modena

#### L'Educazione Alimentare e le Fattorie Didattiche

Giancarla Bellei, Assessorato Agricoltura e Alimentazione - Provincia di Modena

#### Il consumo consapevole: educare alle scelte

Giovanni Lercker, Università degli studi di Bologna

Lorenzo Cerretani, Università degli studi di Bologna

#### La posizione dei consumatori, l'esperienza delle Associazioni

Renata Frammartino, Federconsumatori Modena

#### La nutrizione oggi: come condividere con gli educatori, insegnanti e genitori, i nodi nelle età della crescita

Augusta Albertini, SIAN, AUSL di Bologna

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### “Rintracciabilità, Responsabilità e Allerta Rapido. Il caso rosso Sudan I, II, III, IV”

Conduce: Mario Valpreda, medico veterinario

#### Difficoltà dei servizi nella gestione delle emergenze

Mario Valpreda, medico veterinario

#### Tutela della salute pubblica tra valutazione e gestione del rischio

Alberto Mancuso, Assessorato Sanità Regione Piemonte

#### Esperienze nella gestione della tracciabilità

Emanuela Di Martino, Regione Emilia Romagna

#### E nessuno disturbi il mercato

Riccardo Quintili, caporedattore “Salvagente”

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### “Pesci e molluschi: le frodi commerciali e sanitarie”

Conduce: Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia

#### Frodi commerciali nei prodotti della pesca

Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia

#### Frodi sanitarie nei prodotti della pesca

Paolo Manzoni, Servizio Veterinario dell' ASL di Lecco

#### “Esercitazione pratica e discussione”

Paolo Manzoni, Servizio Veterinario dell' ASL di Lecco

Valentina Tepedino, Associazione Aquatilia

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

### “Latte vivo o morto. Dal latte crudo, al latte normalizzato, al latte fresco, al latte conservato”

Conduce: Carlo Petrini, giornalista e Presidente di SlowFood

#### Differenziazione e competitività in Europa

Cornelis De Roest, CRPA - Reggio Emilia

#### Ritorno al latte vivo in Olanda

Jan Douwe Van Der Ploeg, Università di Wageningen - Olanda

#### I tentativi dei produttori italiani e le etichette del latte

Corrado Pignagnoli, Confconsumatori

#### I controlli veterinari in uno stabilimento di latte crudo

Elisa Dordoni, Servizio Veterinario - AUSL di Lodi

Gianclaudio Vincenzi, Servizio Veterinario - AUSL di Lodi

Conduce: Enrico Bussi, TETA Parma

13.00 Distribuzione questionari di gradimento e di valutazione

9.00-12.00

### La filiera agroalimentare e gli strumenti di garanzia: bollino blu, DOP, IGP, e standard internazionali

Iniziativa romosasa d FIPE Emilia Romagna, Agri 2000

Eva Rigonat

Veterinario dipendente Azienda USL di Modena

## Introduzione

Se fino a tempo fa si poteva considerare il settore equino marginale per la Veterinaria Pubblica, alla luce degli ultimi fatti di cronaca, della più recente legislazione veterinaria e dei dati che ci confermano tra i paesi più ippofagi d'Europa, è lecito mantenere questa visione? Se non lo è, con quale vestito presentarci di fronte al problema? Non c'è dubbio con quello del Veterinario Ufficiale di Sanità Pubblica. Ma se è vero che dobbiamo mantenere un occhio molto vigile relativamente alle malattie infettive e diffuse e al benessere, e anche in assenza, in questo settore, di uno studio di EBP, è altrettanto vero che con la professionalità acquisita come Veterinari Ufficiali sappiamo di aver bisogno del terzo occhio per la vigilanza sulla Sicurezza Alimentare nella filiera equina. Per parlare di Sicurezza alimentare intesa come "diritto di poter consumare i cibi senza rischi per la salute" bisogna per l'appunto parlare di Filiera e dei suoi strumenti tra cui il censimento, la conoscenza della movimentazione, la tracciabilità dei trattamenti farmacologici, gli strumenti di verifica.

## Premessa

A monte di questa analisi è necessario però fugare il dubbio relativo al fatto che alcuni equidi possano o meno uscire dalla filiera alimentare.

La DEC. 2000/68/CE che ha dato adito a questo dubbio si compone di tre parti: le premesse (che non fanno legge), 5 articoli e un allegato (che fanno legge).

- I 5 articoli parlano del documento di identificazione, meglio noto come passaporto, di come, quando e a quali soggetti attribuirlo. Non trattano in alcun modo problemi sanitari né legati alle malattie né al farmaco.

- Le premesse invece dal punto (5) al punto (11) compresi, analizzano il problema del farmaco, del rischio sanitario, dell'identificazione dell'equide. Molto interessanti risultano i punti (5), (6) e (7) che recitano:

(5) *Gli equidi da allevamento e da reddito e gli equidi registrati possono diventare, ad un certo momento della loro vita, equidi da macello destinati al consumo umano ...*

(6) *La somministrazione di medicinali veterinari agli equidi è disciplinata dalla direttiva 81/851/CEE (recepita con Dlgs 119/92)...*

(7) *... Di conseguenza, gli equidi possono essere trattati soltanto con medicinali contenenti sostanze farmacologicamente attive menzionate negli allegati I, II o III del suddetto regolamento.*

Si noterà la forma affermativa del presente indicativo dei verbi usati in queste tre note. Nel punto (8) invece i verbi passano alla forma dubitativa del congiuntivo e condizionale:

(8) *La Commissione ha l'intenzione di modificare l'articolo 1 della direttiva 81/851/CEE al fine di introdurre una definizione di animali da produzione alimentare e autorizzare deroghe per taluni gruppi di dette specie, **qualora** gli animali ap-*

*partenenti a questi gruppi siano sufficientemente identificati e controllati. Tali deroghe sarebbero applicabili agli equidi chiaramente identificati e appositamente designati nel documento d'identificazione come animali non destinati alla macellazione ovvero destinati ad essere macellati in condizioni controllate, conformemente alla normativa comunitaria.*

È fin troppo evidente la volontà del legislatore nella stesura della DEC. 2000/68/CE di rendere fattive le conseguenze dell'opzione di non macellazione contenute nell'allegato IX, vincolandole strettamente alla modifica della Dir. 81/851/CEE, modifiche che a tutt'oggi non sono ancora in atto. L'allegato IX si presenta pertanto come un'eccezione nel panorama legislativo, abbiamo lo strumento prima di avere la legge!

- L'allegato IX, comunque lo giriamo e qualunque interpretazione gli diamo, non si sostituisce in quanto tale a nessuna legislazione. Per chi optasse a favore della macellazione non vige l'obbligo di riportare tutti i trattamenti sul passaporto, ben se ne guarda il legislatore, ma solo come riportato nel quadro IIIB: "*Data dell'ultimo trattamento con medicinali contenenti sostanze **non incluse** negli allegati I, II, III o IV del regolamento (CEE) n. 2377/90*". Questa dicitura si può capire solo rileggendo attentamente le intenzioni elencate al punto (8) delle premesse che se saranno realizzate, visto il parere espresso nel punto (9), consentiranno la macellazione, dopo che sia trascorso il periodo di sospensione di 180 giorni, per quegli equidi a cui saranno state somministrate quelle sostanze. Per tutte le altre il periodo di sospensione va per la sua strada seguendo le indicazioni del foglietto illustrativo e le normali procedure di registrazione della somministrazione del farmaco. Come si vede la DEC. 2000/68/CE ribadisce che tutti gli equidi rimangono animali da produzione alimentare a tutti gli effetti; lo dimostra il fatto che chiede che venga data una nuova definizione di animale da produzione alimentare, ma non la dà, chiede che vengano concesse deroghe, ma non le dà, ribadisce invece l'assoluto assoggettamento degli equidi ai dettami della dir. 81/851/CEE e del Reg. 2377/90/CE. Il proprietario può fare tutte le opzioni del caso ma non per questo essere esonerato dalle responsabilità derivanti dal possedere un animale considerato a tutti gli effetti un animale da produzione alimentare.

## La filiera equina

Si tratta ora di capire se una filiera degli equidi esiste. Se esiste ci deve mettere in grado di risalire all'allevamento di provenienza, al singolo equide, alla movimentazione e al trattamento.

- censimento dell'allevamento: con il Dlgs 336/99 e relativa circolare applicativa, viene sancito l'obbligo da parte del proprietario degli equidi di registrarsi presso il Servizio Veterinario della USL. Viene definita l'azienda come il luogo anche transitorio di detenzione di equidi. La sua circolare applicativa n. 14 prevede l'assegnazione

di un codice aziendale (DPR 317/96). Il primo strumento della filiera, almeno dal punto legislativo, esiste.

- identificazione degli equidi: l'identificazione di un animale è fatta di tre componenti: il censimento, l'anagrafe, il documento di identificazione singolo ed univoco.

- **Censimento degli equidi**: "*rilevazione statistica compiuta per ottenere una serie di dati numerici su un fenomeno collettivo in un dato momento*" (de Mauro). L'unica legge che parli di censimento degli equidi è l'O.M. 13-1-1994 "Piano nazionale di controllo dell'arterite virale equina (*I servizi veterinari delle unità sanitarie locali provvedono annualmente, entro il 31 agosto, al censimento degli equidi maschi interi di età superiore a ventiquattro mesi presenti sul territorio*)"

- **Anagrafe**: "*dal gr. anagraphè "iscrizione, registro"*. L'unica legge che parla di anagrafe equina è la L. 200 del 13-08-03 che in modo alquanto vago all'art 15 recita: "*l'UNIRE organizza e gestisce l'anagrafe equina ..., articolandola per razza, tipologia d'uso e diffusione territoriale*".

- **Documento d'identificazione singolo ed univoco**.

Il documento di identificazione come indicato dalle DEC. 93/623/CEE e 2000/68/CE riguarda gli equidi registrati e gli equidi da allevamento e da reddito. Non riguarda gli equidi da carne. Gli equidi da allevamento e da reddito vengono definiti come "non registrati" e "non da carne". La definizione di equidi da carne però non viene data di preciso relativamente ai sistemi di allevamento e dunque identificazione.

È facile capire come in assenza di un'anagrafe nazionale e senza una definizione precisa di allevamento da carne, qualunque equide può ad un certo momento della sua vita passare di mano, risultare senza passaporto e diventare improvvisamente da carne.

Le decisioni sopra citate prevedono comunque che queste due grandi categorie di equidi abbiano il passaporto. La dir. 90/427/CEE indica chi lo fa e viene recepita dalla L. 15-1-1991 n. 30 che indica per l'Italia UNIRE-ENCI e AIA. Ai fini di tale legge non sono validi nemmeno i passaporti FISE anche se il recepimento in questo caso potrebbe essere in contraddizione con la direttiva. Men che meno vengono citate le USL e di conseguenza i Veterinari Ufficiali. A niente vale a questo fine il DM 8/5/95 che riprende la citazione della dir. e anticipa con una lungimiranza di ben 5 anni la DEC. 2000/68/CE. Sono passati dunque 4 anni dalla DEC. e 9 dal DM e mai si sono viste UNIRE, ENCI o AIA fare un passaporto ad un cavallo da allevamento o da reddito. È ovvio che il mondo va avanti lo stesso, gli equidi si spostano e ognuno si è arrangiato come ha potuto. In questo arrangiarsi cavalli registrati sono stati provvisti di passaporti USL, cavalli da allevamento e da reddito girano con tanti passaporti quante USL visitano, cavalli con passaporto sono finiti dai commercianti lasciando il passaporto altrove per poter diventare da carne. Basterebbero queste considerazioni a far capire che non sappiamo, e siamo lontani dal sapere, che cosa mettiamo nel piatto del consumatore in quanto a carni equine, ma il problema si aggrava se consideriamo il controllo della movimentazione.

- movimentazione: nessuna legge prevede per gli equidi una tenuta del registro di carico e scarico. L'obbligo della tenuta della documentazione relativa alla movimentazione, mod. 4 come da RPV, è negli equidi di 3 mesi. Il recepimento della legislazione CE dei DPR

243/94 e DM 10/10/94 e la legislazione italiana nel DM 8/5/95 prevedono che per la movimentazione nazionale gli equidi registrati si muovano liberamente anche per l'avvio al macello purché muniti di passaporto e di mod. 4 compilato dal proprietario/detentore. Gli equidi da macello invece hanno l'obbligo della visita veterinaria entro le 48 ore dalla partenza, qualunque sia la loro destinazione e non hanno l'obbligo del passaporto. Gli equidi da allevamento e da reddito, solo per manifestazioni ippico sportive si possono muovere come gli equidi registrati. In tutti gli altri casi seguono le regole degli equidi da macello e devono avere il passaporto.

- tracciabilità del trattamento farmacologico: è chiaro che la tracciabilità del trattamento farmacologico va di pari passo con la tracciabilità della movimentazione. Anche a voler guardare solo al trattamento lecito, con una filiera della movimentazione interrotta a tre mesi senza obblighi di tenuta di registri di carico e scarico, la conclusione è che non può esistere una filiera della tracciabilità del trattamento farmacologico. A questo dato di fatto si aggiunge una nuova aggravante. L'industria farmaceutica sta ritirando dal commercio moltissimi farmaci "per cavalli" o "per equidi" rimettendoli in commercio dopo un po' come farmaci "per cavalli sportivi" ma con tempo di sospensione 180 gg. Al di là del fatto che in questo modo viene totalmente sguarnito di farmaci disponibili il settore "dell'equide non sportivo" e che una definizione di legge di "cavallo sportivo" non esiste (il foglietto illustrativo equivale comunque ad una autorizzazione ministeriale di cui si fatica a capire il senso), rimane una filiera di legge di tre mesi a raffronto di farmaci con tempi di sospensione di 180 gg.! A coronamento di una filiera inesistente abbiamo un PNR che per gli equidi prevede la ricerca di molecole farmacologicamente attive che a fronte di un mondo, quello equestre, di grande raffinatezza terapeutica, sono non solo una goccia nel mare ma nemmeno quelle più probabili.

## Conclusioni

La sicurezza alimentare è legata strettamente ad un primo passaggio che è quello dell'anagrafe equina. L'ideale sarebbe ovviamente un concetto di anagrafe degli equidi derivante da una precisa volontà legislativa Comunitaria fino ad ora solo vagamente espressa o auspicata. Gli sforzi di buona volontà di legislazioni regionali sparse a macchia di leopardo, non collegate e non collegabili, che pure vanno in questo senso stanno ad indicare come, in Italia, per le peculiarità espresse in premessa, questa necessità sia fortemente sentita al fine di fornire a tutti, veterinari ufficiali compresi, gli strumenti senza i quali garantire la filiera in campo equino diventa compito a dir poco arduo.

Questo bisogno è stato raccolto nella L.200 del 13-08-03 che affida l'anagrafe equina all'UNIRE. Ci auguriamo tutti che l'UNIRE riesca in breve tempo a far fronte all'incarico affidatogli provvedendo a fare i passaporti degli equidi da allevamento e da reddito, (o provvedendo a decidere chi e come li farà) che riesca a fare di quest'anagrafe un'anagrafe in tempo reale, con valenza anche sanitaria, requisiti questi senza i quali il discorso di filiera decade, così come decade il discorso di filiera se l'UNIRE non si accollerà anche l'onere della registrazione della movimentazione.

## Etichettatura volontaria delle carni di pollame

### Il decreto è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 13 ottobre scorso

È stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale del 13 ottobre, n.241, il decreto relativo alle modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura per le carni di pollame.

Il provvedimento prevede un sistema di etichettatura volontaria in cui un'organizzazione di filiera possa fornire, sulla base di un disciplinare approvato dal Mipaf, anche informazioni circa l'origine e talune caratteristiche o condizioni di produzione delle carni o dell'animale da cui sono tratte.

Il provvedimento in questione, sollecitato dalle organizzazioni di categoria, è stato redatto tenendo conto dell'esperienza maturata per l'etichettatura delle carni bovine e propone un progetto di norma tecnica che, oltre a salvaguardare quanto già stabilito nel regolamento CEE n. 1538/91 e D.M. 10.9.99 n. 465 sull'uso di particolari diciture nella commercializzazione delle carni di pollame, prevede un sistema di etichettatura volontaria in cui un'organizzazione di filiera possa fornire, sulla base di un disciplinare approvato da questa Amministrazione, anche informazioni circa l'origine e talune caratteristiche o condizioni di produzione delle carni o dell'animale da cui sono tratte. La norma tecnica, approvata con D.M. n. 23162/2004, prevede:

- i requisiti delle organizzazioni che presentano un disciplinare per l'etichettatura volontaria (rappresentare l'intera filiera o almeno i settori allevamento e macellazione);

- lo schema di disciplinare;

- i requisiti degli organismi indipendenti di controllo designati dagli operatori e dalle organizzazioni;

- lo schema di piano dei controlli da parte di detti organismi;

- la tipologia di informazioni facoltative da apporre in etichetta;

- le modalità di applicazione delle etichette;

- la previsione di un programma dei controlli e vigilanza da concordarsi con le Regioni;

- le norme transitorie per il passaggio dal sistema previsto dal precedente D.M. n. 465/99 e per permettere agli operatori che dispongono di propria certificazione volontaria di prodotto da adeguarsi alle regolamentazioni in esame;

- le modalità che regolano la circolazione nel territorio italiano delle carni di pollame etichettate in un altro stato membro della UE e da Paesi Terzi.

L'etichetta dovrà, in ogni caso, contenere le informazioni sull'origine e provenienza delle carni sulla base di disciplinari approvati dall'Autorità competente per ciascun paese della UE e, nel caso di paesi terzi, il disciplinare approvato dall'autorità competente di quel paese deve essere autorizzato sulla base di legislazione riconosciuta equivalente a quella comunitaria. In un contesto in cui l'opinione pubblica è stata allarmata a seguito della forte epidemia di influenza aviaria che ha colpito molti paesi asiatici, il provvedimento messo a punto da questa Amministrazione è lo strumento che permetterà alle organizzazioni della filiera avicola di fornire informazioni circa l'origine delle carni o dell'animale da cui sono tratte e, pertanto, differenziare il prodotto italiano da quello estero.

(Fonte: Adnk/Adnkronos Salute)

## E. coli nella colecisti dei vitelli

Comprendere tutte le vie di contaminazione della carne da parte di E. coli O157:H7 e prevenire l'infezione dei bovini sono gli obiettivi delle ricerche in corso presso l'Agricultural Research Service (ARS) del Dipartimento di Agricoltura degli Stati Uniti. E. coli O157:H7 causa un'enterite emorragica nell'uomo. Nel bovino, gli effetti di questo batterio si evidenziano difficilmente, rendendo complessa l'identificazione del patogeno. I ricercatori hanno osservato sperimentalmente che E. coli O157:H7 può infettare, oltre che l'intestino, anche la colecisti dei vitelli. Questo risultato potrebbe essere utile per evitare la contaminazione della carne nei macelli. Storicamente, nella colecisti si ricerca la Salmonella. I ricercatori hanno provato, con esito positivo, a verificare anche la presenza di E. coli O157:H7 in questo organo. La contaminazione biliare potrebbe contribuire alla dif-

fusione del batterio nei macelli. Oltre all'intestino, quindi, anche la colecisti dei vitelli potrebbe essere un buon indicatore dell'infezione da E. coli O157:H7. Ora i ricercatori stanno verificando se l'infezione della colecisti si verifichi anche naturalmente nei vitelli. La ricerca in corso presso l'ARS intende sviluppare un sistema di prevenzione dell'infezione di E. coli O157:H7 nel bovino. Una strategia in via di esplorazione è l'utilizzo di un vaccino orale che induca la produzione, nell'animale, di un anticorpo contro l'intimina, proteina di parete che consente ai batteri di attaccarsi alla mucosa intestinale. Il vaccino prodotto dalle piante di tabacco modificate funziona nel topo e ora sono in corso le prove nei bovini. L'obiettivo è di produrre il vaccino anche da altre piante, tra cui i cereali.

(Fonte: Vet Journal)

## OGM negli alimenti e nei mangimi

# Sì dalla Conferenza Stato Regioni al decreto che fissa le sanzioni per l'etichettatura e la tracciabilità

La Conferenza Stato regioni ha dato il via libera allo schema di decreto che fissa le sanzioni per l'etichettatura e la tracciabilità degli OGM negli alimenti e nei mangimi. Secondo la bozza chi immette in commercio un ogm privo di autorizzazione è punito con l'arresto fino a tre anni e con un'ammenda fino a 60 mila euro se la commercializzazione avviene dopo che l'autorizzazione è stata rifiutata, revocata o sospesa. Per le etichette, l'indicazione della presenza di ogm è obbligatoria nel caso in cui si superi la soglia di tolleranza dello 0,9% per ciascun ingrediente e in caso di violazioni si rischiano multe fino a 46.500 euro. Per la tracciabilità nella prima fase dell'immissione in commercio chiunque è tenuto a trasmettere tutte le informazioni all'operatore

successivo pena multe fino a 60 mila euro. La materia è disciplinata da due regolamenti comunitari già in vigore dallo scorso aprile, ai quali mancavano disposizioni su controlli e sanzioni affidate dalla UE agli Stati membri. Si tratta del regolamento comunitario n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e del regolamento europeo n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati. Il primo regolamento ha introdotto una normativa settoriale per il rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio di alimenti e mangimi geneticamente modificati, il secondo definisce una normativa generale sulle procedure di tracciabilità ed etichettatura.



ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARIA MEDICINA PUBBLICA

**INCONTRO REGIONALE**

## Tecniche di qualità nell'attività del medico veterinario nel SSN in collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari di Isernia

Isernia, 28 gennaio 2005

### OBIETTIVI:

Acquisire le competenze tecnico-professionali per la gestione del proprio ruolo all'interno dell'organizzazione.

Fornire una metodologia operativa basata sulla gestione per processi.

Consolidare il processo di apprendimento/aggiornamento attraverso esercitazioni pratiche ed esemplificazioni applicative ("imparare facendo")

### RELATORE: Dr. Bartolomeo Griglio

Laureato in medicina veterinaria presso l'Università di Torino nel 1985 ed abilitato lo stesso anno, dopo aver operato per circa 3 anni in qualità di libero professionista in campo buiatico e dell'allevamento del suino, sceglie di dedicarsi interamente all'attività di sanità pubblica nel settore della Ispezione degli alimenti di origine animale. Specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale presso la Facoltà di Torino, in Diritto e Legislazione Veterinaria e Sanità Pubblica presso la Facoltà di Milano, partecipa nel 1994 al corso organizzato dal USDA presso la A&M University Texas sulla sicurezza alimentare oltre che a numerosi corsi e convegni in Italia ed all'estero. Nel corso dell'attività, oltre alla sicurezza alimentare, ha approfondito tematiche quali la sicurezza sul lavoro, la qualità e la comunicazione partecipando a gruppi di lavoro del Ministero della Sanità e della Comunità Europea. È autore o coautore di 90 pubblicazioni. Attualmente riveste l'incarico di direttore della struttura di Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale presso il Dipartimento di Prevenzione della ASL 8 di Chieri (TO) e svolge, in qualità di Professore a contratto presso la scuola di specializzazione in Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale della facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, attività didattica, su tematiche inerenti l'organizzazione e la comunicazione in campo sanitario.

### PROGRAMMA

8.30 Registrazione dei partecipanti e verifica presenze

9.30 **La qualità nel S.S.N.**

10.30 Pausa

11.00 **Norme e strumenti per la qualità nel SSN**

12.00 **La qualità organizzativa**

13.00 Pausa

14.00 **La gestione dei processi**

15.00 Esercitazione pratica

16.00 Pausa

16.30 **La gestione dalla documentazione**

17.30 Esercitazione pratica

18.00 Discussione

18.30 Test d'apprendimento, consegna degli attestati di partecipazione e termine della giornata

**SEDE:** Sede diagnostica IZS di Isernia - c/da Breccelle - Isernia - Tel. 0865/415114

### PARTECIPAZIONE:

L'incontro è libero e gratuito per tutti i medici veterinari interessati a partecipare. Certificazione ECM riservata ai soci AIVEMP e SIVAR in regola con la quota d'iscrizione 2005. Non è necessaria la pre-iscrizione. Presentarsi direttamente in sede congressuale.

### INFORMAZIONI:

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Segreteria AIVEMP: Lara Zava - Tel. 0372/40.35.41 - E-mail [segreteria@aivemp.it](mailto:segreteria@aivemp.it) - Web [www.aivemp.it](http://www.aivemp.it)



## CONVENZIONE TRA OBIETTIVO LAVORO S.P.A. ED A.N.M.V.I.

Il 28 novembre 2003 OBIETTIVO LAVORO SPA, la più grande Agenzia per il lavoro italiana, ed A.N.M.V.I. hanno sottoscritto una Convenzione volta a favorire lo sviluppo del lavoro flessibile nell'ambito della professione veterinaria, ritenendo che tale opportunità possa costituire un'adeguata risposta a coloro che esercitano tale professione assicurando loro i diritti e le garanzie previdenziali ed assistenziali previste dal diritto del lavoro.

### **OBIETTIVO LAVORO S.P.A. offre, infatti, ai Veterinari:**

- Garanzia di un rapporto di lavoro sicuro e trasparente attraverso la sottoscrizione di un regolare contratto di lavoro subordinato
- Applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di riferimento (compresi ferie, ROL e TFR)
- Puntualità e precisione nei versamenti contributivi ed in tutti gli adempimenti necessari per la corretta gestione del rapporto di lavoro
- Consulenza sulle normative vigenti in materia di diritto del lavoro ed aiuto nell'espletamento delle pratiche burocratiche
- Emissione di una regolare busta paga il 15 di ogni mese

### **OBIETTIVO LAVORO S.P.A. in nome di tale Accordo, offre alle Aziende pubbliche e private:**

- Tariffe preferenziali sul servizio di fornitura di lavoro temporaneo
- Rete di oltre 150 Filiali sparse su tutto il territorio nazionale
- Fornitura del personale entro 48 ore dalla richiesta da parte del Cliente.
- Gestione delle pratiche necessarie alla formalizzazione del rapporto di lavoro, gestione amministrativa del lavoratore, gestione nazionale centralizzata della fatturazione

### **OBIETTIVO LAVORO S.P.A. offre, inoltre, alle Aziende i seguenti servizi aggiuntivi:**

AREA SELEZIONE:	AREA FORMAZIONE
Ricerca e Selezione	Consulenza gratuita sulle esigenze formative
Gestione CV	Progettazione corsi
Selezioni di massa	Accesso ai fondi Forma.Temp
Testing	Accesso ai fondi FSE
Permanent Placement	Orientamento

Per informazioni:

**OBIETTIVO LAVORO S.P.A.**

Sede Regionale Lombardia - Via Palestro, 28 - 26100 Cremona

Tel. 0372 31710 Fax 0372 23182

[www.obiettivolavoro.it](http://www.obiettivolavoro.it)

Riferimento: Giovanni Anselmi - E-mail: [giovannianselmi1@obiettivolavoro.it](mailto:giovannianselmi1@obiettivolavoro.it)

**AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ ALLA LUCE DEI NUOVI  
REGOLAMENTI COMUNITARI: UNA NUOVA OPPORTUNITÀ**

La responsabilità è da attribuire, oltre che ad una sottovalutazione dell'opportunità da parte degli enti di controllo, anche alla scarsa rappresentatività delle associazioni di categoria nel settore della piccola impresa agro-alimentare. Tali associazioni sono espressione prevalente delle aziende elitarie, in grado di operare sulla base di standard, lontani anni luce dalle realtà della maggioranza delle altre imprese, da cui scaturiscono le linee guida volontarie e che spesso diventano il punto di riferimento anche per gli organi di controllo. È comprensibile che in questo contesto "frustrante" alcuni gruppi di imprenditori ma anche numerosi addetti ai controlli vivano e manifestino una fase di rigetto rispetto alle tematiche dell'autocontrollo. È necessario in ogni caso rilanciare lo strumento, vistane anche la centralità nella nuova normativa con l'estensione anche al settore della produzione primaria cercando, con chiarezza e pragmatismo, anche alla luce delle risorse disponibili, di limitare gli interventi coercitivi ai dettati normativi e a quanto ha effettive ricadute sul miglioramento del sistema produttivo e lasciando l'adozione e la verifica di norme tecniche, con un prevalente valore contrattuale, alla volontà degli imprenditori. Non è infatti pensabile che la nostra futura attività si trasformi in ore trascorse in ufficio per la lettura delle centinaia di pagine di interminabili manuali di autocontrollo (si possono ormai raggiungere anche le 100 pagine per un macello a limitata capacità operativa e le 200 per un industriale per non parlare della grande distribuzione) per le correzioni ortografiche, di forma, di contenuto e di corrispondenza all'attività in esame quando il vero valore aggiunto della nostra presenza nel sistema sanitario, unanimemente riconosciuto, deriva da una presenza costante nelle aziende per la valutazione dei comportamenti degli operatori, degli esiti dei controlli effettuati dall'impresa e della effettiva gestione delle non conformità.

Una scelta chiara sugli obiettivi che ci si prefigge con l'autocontrollo e delle modalità per raggiungerli, che dovrebbero essere il più possibile omogenee sul territorio nazionale, deve portare, per recuperare una effettiva credibilità nei confronti degli imprenditori e dei consumatori, a chiarire quali siano le responsabilità dei servizi veterinari delle ASL rimodulando l'approccio ispettivo verso le problematiche sostanziali.

Griglio Bartolomeo - Direttore Editoriale

**In questo numero**

- 2** La legislazione concorrente Stato-Regioni in materia di autocontrollo. Prime considerazioni giuridiche
- 5** Il trattamento farmacologico degli animali nel controllo dei vettori della blue tongue
- 11** Sicurezza Alimentare e Filiera Equina
- 13** Etichettatura volontaria delle carni di pollame  
E. coli nella colecisti dei vitelli
- 14** OGM negli alimenti e nei mangimi  
Si dalla Conferenza Stato Regioni al decreto che fissa le sanzioni per l'etichettatura e la tracciabilità

**Calendario 2004-2005**

CORSO SIVAR	12-13/nov.	LE PATOLOGIE DEL VITELLO: MANAGEMENT E TRATTAMENTO Max 30 iscritti - Riservato a medici veterinari. Crediti ECM: 16 - Relatori: M. Colombo, D. Grove White - Sede: "Azienda Tadini", Gariga di Podenzano (Pc) Info: Segr. SIVAR (Paola Orioli): Tel. 0372-40.35.39, info@sivarnet.it
CORSO SIVAR	18-19/nov.	RAZIONAMENTI ALIMENTARI, BCS, RACCOLTA ED ANALISI DATI NELLA VACCA DA LATTE. Max 20 iscritti - Riservato a medici veterinari. Crediti ECM: 12 Relatori: F. Masoero, M. Moschini, G. Tolasi - Sede: "Azienda Tadini", Gariga di Podenzano (Pc). Info: Segr. SIVAR (Paola Orioli): Tel. 0372-40.35.39, info@sivarnet.it
CORSO AIVEMP	26/nov.	L'AUTOCONTROLLO NELLE INDUSTRIE AGROALIMENTARI - Recco, GE - Crediti ECM 5 Info: Lara Zava - Segr. AIVEMP - Tel. 0372/403541 - email: segreteria@aivemp.it
DELEG. REGIONALE SIVAR	4 dic.	RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA E FILIERA CONTROLLATA - Crediti ECM: 5. Relatore: A. Cereser - Sede: Ordine Med Vet Trento Info: Paola Orioli (Segr. SIVAR): Tel. 0372/40.35.39, email: info@sivarnet.it
CORSO SIVAR	9-10/dic.	FISSAZIONE ESTERNA IN BUIATRIA: CONTRATTURE TENDINEE CONGENITE Max 20 iscritti. Riservato a medici veterinari - Crediti ECM: 17 Sede: Fac.tà Med.Vet Udine - Relatori: E. Chiavassa, B. Peirone, M. Sarotti Info: Paola Orioli (Segr. SIVAR): Tel. 0372/40.35.39, email: info@sivarnet.it
GRUPPO STUDIO SIVAR PODOLOGIA	11/dic.	LA ZOPPIA NELLA VACCA DA LATTE: LA RACCOLTA DEI DATI PER ARRIVARE ALL'IDENTIFICAZIONE E ALLA COMPrensIONE DEL PROBLEMA DI MANDRIA Sede: Centro Studi P.zzo Trecchi - Relatori: dr. L. De Vecchis, Dr. G. Salomoni. Richiesto accreditamento ECM - Info: Paola Orioli - Segr. SIVAR: Tel. 0372/40.35.39, email: info@sivarnet.it
INCONTRO REGIONALE AIVEMP	13/dic.	FILIERA CONTROLLATA E RINTRACCIABILITÀ - Oristano Relatore: Andrea Cereser - Richiesto Accreditamento ECM Info: Lara Zava (Segr. AIVEMP): Tel. 0372/40.35.41, email: segreteria@aivemp.it
DELEG. REG. SIVAR	18/dic.	LE MASTITI AMBIENTALI NELLA BOVINA DA LATTE Richiesto accreditamento ECM. Relatore: M. Nocetti - Sede: Moretta (Cuneo) Info: Paola Orioli (Segr. SIVAR): Tel. 0372/40.35.39, email: info@sivarnet.it
INCONTRO REGIONALE AIVEMP	28/gen.	TECNICHE DI QUALITÀ NELL'ATTIVITÀ DEL MEDICO VETERINARIO NEL SSN Isernia - Relatore: Bartolomeo Griglio - Richiesto accreditamento ECM Info: Lara Zava (Segr. AIVEMP): Tel. 0372/40.35.41, email: segreteria@aivemp.it
CORSO SIVAR	13-16/apr.	PODOLOGIA E CHIRURGIA DEL DITO BOVINO - Max 16 iscritti Sede: Centro Studi P.zzo Trecchi - Richiesto accreditamento ECM Relatori: C.M. Mortellaro, L. De Vecchis, G. Salomoni Info: Paola Orioli (Segr. SIVAR): Tel. 0372/40.35.39, email: info@sivarnet.it



**Trimestrale d'informazione  
della Associazione Italiana  
Veterinaria di Medicina Pubblica**

**Anno 1, Numero 4  
Ottobre 2004**

**Supplemento della rivista  
"La Professione Veterinaria"  
Anno 1, n. 38, settimana  
dal 1 al 7 novembre 2004**

**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