

SICUREZZA ALIMENTARE

Pesce e latte crudo, ecco i paletti

Il decreto legge, presentato dal ministro Balduzzi e approvato in Consiglio dei ministri lo scorso 5 settembre, presenta importanti novità anche in tema di sicurezza alimentare e di Sanità pubblica veterinaria. Alcune disposizioni inserite mirano a elevare il livello di tutela della salute del consumatore, altre introducono misure di semplificazione e agevolazione a favore delle attività produttive agroalimentari.

Latte crudo. Il latte non pastorizzato o crudo può contenere batteri patogeni. Negli ultimi anni si è diffusa l'abitudine di acquistarlo, di solito a un minor prezzo, direttamente in azienda agricola o tramite distributori automatici riforniti da quest'ultima, per consumarlo tal quale. Negli anni passati il consumo di latte "crudo" contaminato con un particolare ceppo di *Escherichia coli*, batterio normalmente presente nell'intestino dei bovini, ha provocato la comparsa, soprattutto nei bambini, di una grave forma, la Sindrome emolitica uremica (Seu), con esiti talvolta mortali. Con il decreto legge, si rendono permanenti le disposizioni precauzionali finora fissate in via temporanea:

- obbligo per gli operatori che immettono sul mercato tali prodotti di fornire le informazioni e di rispettare le indicazioni dettate con decreto del ministro della Salute;
- obbligo, per coloro che cedono direttamente al consumatore finale latte crudo, di esporre nel luogo di vendita un cartello che indichi che il prodotto va consumato previa bollitura;
- obbligo per l'operatore del settore alimentare che produce gelati utilizzando latte crudo, di sottoporlo a trattamenti termici;
- divieto di somministrazione di latte crudo e crema cruda nell'ambito della ristorazione collettiva.

Pesce crudo. Il consumo di pesce crudo può essere causa di malattie parassitarie. L'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha fornito uno specifico parere sulla valutazione del rischio legato alla presenza di parassiti nei prodotti della pesca, evidenziando come tutti i pesci di cattura possano essere veicolo di trasmissione per parassiti se consumati crudi e che l'esame visivo per la ricerca di parassiti, anche qualora negativo, non può con certezza escludere la possibilità che essi siano presenti. Gli operatori del settore alimentare (mense, ristoranti ecc.) hanno già l'obbligo, previsto a livello europeo, di sottoporre i prodotti della pesca destinati a essere consumati crudi a uno specifico trattamento con il freddo per uccidere i parassiti vitali.

Ma quanti consumatori che acquistano pesce fresco nei punti vendita quali pescherie o banchi dei supermercati, conoscono realmente i rischi legati al consumo di pesce completamente crudo, ma anche marinato o salato? È stato, pertanto, introdotto l'obbligo per chi vende di apporre in modo visibile un cartello riportante le corrette condizioni di impiego fornite con decreto del ministro della Salute.

Stabilimenti che producono prodotti alimentari destinati a una alimentazione particolare, quali i dietetici e gli alimenti per la prima infanzia. Nell'ottica della semplificazione degli adempimenti amministrativi per il settore produttivo si è attuata una modifica volta a sostituire il rilascio dell'autorizzazione alla produzione con un provvedimento di riconoscimento rilasciato dalle Regioni, previa verifica da parte dell'Asl territorialmente competente dei requisiti previsti dalla normativa europea e nazionale di settore. Ciò comporterà una riduzione degli oneri a carico degli operatori del settore, soprattutto in termini di tempi e di accesso. L'attribuzione ai Servizi regionali del compito di effettuare il riconoscimento e i successivi controlli manterrà comunque inalterato il livello di sicurezza e vigilanza. Il ministero conserva, nell'ambito delle funzioni di coordinamento e indirizzo, la possibilità di effettuare, in ogni momento, verifiche ispettive.

Misure di agevolazione finanziaria per gli imprenditori agricoli. Il sistema di finanziamento dei controlli

ufficiali nel settore della sicurezza alimentare è definito dalla normativa europea (Regolamento (Ce) 882/2004) che impone agli Stati membri di reperire le risorse necessarie con ogni mezzo ritenuto appropriato. In Italia la copertura dei costi con-

nessi all'attività di controllo è assicurata attraverso la riscossione di tariffe a totale carico degli operatori del settore alimentare (decreto legislativo 19 novembre 2008, n. 194). Il decreto legge introduce alcune agevolazioni a favore della categoria dei piccoli e medi imprenditori agricoli, prevedendo l'esonero dal pagamento delle tariffe per i controlli ufficiali qualora il volume di produzione annua, relativo alle attività connesse al fondo agricolo, sia compreso entro determinate fasce.

Trattamenti farmacologici sugli animali da reddito. È stata introdotta una semplificazione delle modalità di compilazione della documentazione che accompagna gli animali al macello con specifico riferimento alla registra-

zione di eventuali trattamenti farmacologici effettuati. Il Dlgs del 16 marzo 2006, n. 158, attualmente, prevede l'obbligo di firma da parte del veterinario per tutti i trattamenti farmacologici effettuati e prescritti sugli animali. Il decreto legge abolisce la firma del veterinario ponendo in capo all'allevatore la totale responsabilità dell'attestazione e della corretta registrazione dei trattamenti farmacologici, ove effettuati. Minor costo degli allevatori, quindi, a fronte di un aumento delle loro responsabilità pur mantenendo inalterate le garanzie di sicurezza delle carni destinate al consumo.

Silvio Borrello

Direttore generale della Direzione per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del ministero della Salute

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Animali da reddito:
semplificazioni
per i trattamenti
farmacologici**

