



REGIONE
LAZIO

ATTIVITÀ DEL SISTEMA VETERINARIO DELLA REGIONE LAZIO

A CURA DI

REGIONE LAZIO

DIPARTIMENTO SOCIALE
DIREZIONE REGIONALE
POLITICHE DELLA PREVENZIONE
E SICUREZZA SUL LAVORO
AREA SANITÀ VETERINARIA
VIA DEL CARAVAGGIO, 99
00147 ROMA
TELEFONO 0039 06 51688014
FAX 0039 06 51688258

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA

SEDE CENTRALE
ROMA/CAPANNELLE
VIA APPIA NUOVA, 1411
00178 ROMA
TELEFONO 0039 06 79099.1

CENTRO STUDI REGIONALE PER L'ANALISI E LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO ALIMENTARE

VIA DEL CARAVAGGIO, 99
00147 ROMA
TELEFONO 0039 06 51688013
TELEFONO 0039 06 51688423
FAX 0039 06 51688258

È POSSIBILE SCARICARE IL PRESENTE OPUSCOLO
DAL SEGUENTE SITO WEB: WWW.IZSLT.IT/CSRA



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana





INDICE DEGLI ARGOMENTI

PREMESSA
INTRODUZIONE

1. SISTEMA SANITARIO DEI SERVIZI VETERINARI DELLA REGIONE

LAZIO: STRUTTURA E FUNZIONI PAG.4

- 1.1 REGIONE LAZIO: AREA SANITÀ VETERINARIA PAG.4
- 1.1.1 ATTIVITÀ DI AUDIT REGIONALI PAG.6
- 1.2 LE AZIENDE SANITARIE LOCALI PAG.7
- 1.3 L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA PAG.13
- 1.4 GLI UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI DEGLI OBBLIGHI COMUNITARI PAG.20
- 1.4.1 ATTIVITÀ DELL'UVAC LAZIO NELL'ANNO 2008 PAG.20
- 1.5 I POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA PAG.25

2. IL CONTROLLO DI FILIERA: DAL CAMPO ALLA TAVOLA DEL CONSUMATORE

- 2.1 TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ PAG.28
- 2.2 LA FILIERA DELLE CARNI E PRODOTTI CARNEI PAG.29
- 2.3 IL PATRIMONIO ZOOTECNICO DELLA REGIONE LAZIO: CONSISTENZA E LOCALIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI PAG.31
- 2.4 LE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E GLI STABILIMENTI PAG.33
- 2.4.1 CARNE E PRODOTTI CARNEI PAG.33
- 2.4.2 LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI PAG.35
- 2.4.2 I PRODOTTI DELLA PESCA PAG.35
- 2.4.4 I MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PAG.36
- 2.4.5 UOVA E PRODOTTI DERIVATI PAG.37

3. IL CONTROLLO IN ALLEVAMENTO

- 3.1 I PIANI DI CONTROLLO ED ERADICAZIONE DELLE MALATTIE ANIMALI PAG.38
- 3.1.1 LA BRUCELLOSI BOVINA ED OVICAPRINA PAG.38
- 3.1.2 LA LEUCOSI BOVINA E BUFALINA PAG.40
- 3.1.3 LA TUBERCOLOSI BOVINA E BUFALINA PAG.40
- 3.1.4 LA MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO PAG.44
- 3.2 I PIANI DI CONTROLLO DELLE MALATTIE ANIMALI PAG.46
- 3.2.1 IBR PAG.47
- 3.2.2 LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI (TSE) PAG.49
- 3.2.3 LA BLUE TONGUE (MALATTIA DELLA LINGUA BLU O FEBBRE CATARRALE MALIGNA DEGLI OVINI) PAG.54
- 3.2.4 L'ARTERITE VIRALE EQUINA (AVE) PAG.57
- 3.2.5 L'ANEMIA INFETTIVA EQUINA (AIE) PAG.59
- 3.2.6 L'INFLUENZA AVIARE PAG.62
- 3.2.7 TRICHINELLOSI PAG.64
- 3.2.8 ECHINOCOCCOSI/IDATIDOSI PAG.66
- 3.2.9 PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2007-2008 PAG.68
- 3.2.10 IL PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE (PNA) PAG.73

4. IL CONTROLLO SULLE PRODUZIONI ANIMALI

- 4.1 LA MACELLAZIONE E I CONTROLLI VETERINARI PAG.75
- 4.2 LE PRODUZIONI ALIMENTARI TIPICHE DEL LAZIO PAG.77
- 4.3 IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI DESTINATI ALL'UOMO PAG.80
- 4.3.1 IL PROGRAMMA INTEGRATO DEI CONTROLLI (PRIC) PAG.84
- 4.4 IL PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SANITARIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI PAG.92
- 4.5 IL SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER GLI ALIMENTI ED I MANGIMI PAG.96
- 4.6 LE ZOONOSI E IL FLUSSO INFORMATIVO COMUNITARIO PAG.99

5. IL CONTROLLO DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA

- 5.1 ANAGRAFICA CANINA PAG.103
- 5.2 LEISHMANIOSI CANINA PAG.107

PREMESSA

La Giunta Regionale del Lazio ritiene le politiche per la prevenzione un asset prioritario delle proprie strategie sanitarie; prova ne sia la recente costituzione di una Direzione Regionale ad hoc impegnata su tale focus. In tale contesto la Sanità Pubblica Veterinaria regionale che concorre a garantire ai cittadini la salubrità dei cibi prodotti, commercializzati e somministrati sul proprio territorio, a prevenire le malattie animali, limitando i fattori di rischio per la salute umana ed infine a tutelare il benessere sia degli animali d'allevamento che quelli d'affezione contribuisce non in piccola parte all'attuazione di tali politiche di prevenzione.

In linea con i principi della recente normativa europea di riordino del Settore, la Giunta ha comunque ritenuto di dare il massimo impulso anche alla integrazione delle diverse figure professionali impegnate nel vasto sistema dei controlli della filiera alimentare. La Deliberazione n. 877/2006 ha voluto essere un momento fondamentale, sul fronte della sicurezza degli alimenti, per favorire l'integrazione ed il coordinamento, tra produttori, consumatori e figure professionali impegnate nel controllo degli alimenti quali medici, veterinari e tecnici della prevenzione. Al fine, poi, di promuovere la programmazione dei controlli, la Giunta Regionale, ha inteso consolidare le attività del Centro Studi per l'analisi e la valutazione del rischio alimentare struttura costituita nell'ambito dell'Istituto Zooprofilattico delle Regioni Lazio e Toscana, che funge da vero e proprio punto di raccordo delle informazioni e dei dati che provengono dagli organi di controllo regionali.

Di recente, anche in un'altro ambito d'intervento della Sanità Pubblica Veterinaria, quello della tutela del benessere animale, la Giunta regionale, prima fra tutte le Regioni, è intervenuta adottando il medesimo schema di concertazione è costituendo un apposito Osservatorio che vede coinvolti le istituzioni, i professionisti pubblici e privati e le associazioni animaliste.

Per il raggiungimento degli obiettivi di prevenzione è, poi, fondamentale dare la giusta diffusione delle strategie che perseguono gli organi di controllo regionali e delle attività svolte al fine di comunicare i risultati raggiunti. A questo proposito, l'opuscolo che viene sottoposto all'attenzione dei cittadini del Lazio sulle attività del sistema veterinario degli anni 2007 - 2008, naturale proseguimento di quello già pubblicato per il 2006, ha l'intento evidente di rendere pubblici i risultati di un biennio di attività, in un'ottica anche di maggiore trasparenza delle pubbliche amministrazioni.

Esterino Montino
Vicepresidente - Regione Lazio

INTRODUZIONE

Le attività che vengono svolte dalle strutture di Sanità Pubblica sul territorio regionale sono numerose e diversificate, ma spesso non vengono aggregate sottoforma di informazioni che possono essere divulgate agli operatori di sanità pubblica ed agli stakeholders. Mediante questo opuscolo relativo agli anni 2007-2008 l' "Area di Sanità Veterinaria", nella sua funzione di coordinamento, controllo e verifica delle attività territoriali relative alla Sanità Pubblica Veterinaria, ha voluto proseguire nell'opera già iniziata nel 2006, di aggregazione di tutte le informazioni relative alle attività svolte dalle strutture veterinarie sul territorio regionale al fine di fornire uno strumento utile per verificare e programmare le attività sul territorio. Inoltre, fornisce agli stakeholders uno strumento informativo sulle attività di Sanità Pubblica svolte dal Servizio Veterinario Pubblico.

L'opuscolo è diviso, in quattro sezioni. Nella prima vengono descritte l'organizzazione ed i compiti del servizio veterinario, fotografando la situazione attuale per quanto riguarda le risorse di personale assegnato alle singole realtà operative, ed inoltre informazioni relative alla estensione del territorio di competenza e la popolazione residente. Per quanto riguarda i dati relativi al patrimonio zootecnico e le realtà produttive, benché siano numerosi ed in alcuni casi esaustivi ed aggiornati in tempo reale, non sono ancora completi. Il quadro, comunque, offre uno strumento che permette di analizzare complessivamente e singolarmente le potenzialità e le necessità dei servizi rispetto alle realtà territoriali e produttive. In questa parte viene poi riportata l'attività del PIF e dell'UVAC sul territorio regionale ed infine sono introdotti il concetto di controllo di filiera e temi ad esso correlati quali tracciabilità e rintracciabilità. Segue quindi una breve rassegna delle attività produttive presenti nella Regione Lazio.

La seconda parte è dedicata alla presentazione dei risultati derivanti dalle attività di controllo effettuate a livello di produzione primaria dai servizi veterinari relativamente a tematiche specifiche di Sanità animale.

Per quanto concerne tale ambito, viene illustrato lo stato epidemiologico del Lazio rispetto ai Piani di eradicazione e controllo della brucellosi, tubercolosi, leucosi e malattia vescicolare (MVS), nonché dei Piani di controllo delle malattie infettive quali TSE, BSE, Scrapie, Blu tongue, Influenza Aviaria, IBR, Arterite Virale Equina e Anemia Infettiva Equina e quelli relativi alla trichinella e all'echinococco. Inoltre tale sezione riporta i dati relativi al Piano Regionale Residui e al Piano Regionale Alimentazione Animale in riferimento al biennio 2007/2008.

La terza parte è dedicata ai controlli sulle produzioni animali e quindi descrive l'attività effettuata nei macelli, le produzioni tipiche del Lazio, le attività di controllo ufficiale degli alimenti destinati all'uomo, il Piano regionale di controllo sanitario dei molluschi bivalvi il sistema rapido di allerta (RAFFS) e il flusso informativo comunitario sulle zoonosi.

L'ultima sezione riguarda il controllo degli animali da compagnia eseguito dal sistema veterinario e tratta importanti tematiche di sanità pubblica quali lo stato dell'anagrafe canina, la lotta al randagismo ed i risultati inerenti l'attività di laboratorio svolta dall'IZSLT in merito alla Leishmaniosi canina. Naturalmente i dati rappresentati non esauriscono la complessa attività veterinaria che viene svolta nella regione; occorre fare ancora molto per raccogliere in modo armonico le attività di vigilanza che vengono svolte sul territorio, anche considerando che non tutte le strutture possiedono strumenti e personale da dedicare alla raccolta dei dati ed alla trasmissione degli stessi.

Lo scopo della pubblicazione di questo opuscolo è anche quello di sollecitare tutti al fine di costruire un sistema efficace di raccolta delle informazioni per migliorare le azioni sul territorio dei servizi veterinari.

Dirigente dell'Area Sanità Veterinaria
Dr. Ugo Della Marta

1. IL SISTEMA SANITARIO DEI SERVIZI VETERINARI DELLA REGIONE LAZIO: STRUTTURA E FUNZIONI

1.1 REGIONE LAZIO: AREA SANITÀ VETERINARIA

L'amministrazione della Regione Lazio è organizzata secondo quattro dipartimenti, tra cui quello SOCIALE, all'interno del quale opera la direzione POLITICHE DELLA PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO. Le aree che dal 2008 compongono tale direzione sono tre: l'area prevenzione collettiva, sanità pubblica, sicurezza alimentare, l'area ufficio speciale per la sicurezza nei luoghi di lavoro e l'area sanità veterinaria su cui focalizzeremo l'attenzione.

La Sanità Pubblica Veterinaria è al servizio della collettività con lo scopo di salvaguardare la salute pubblica operando attraverso il controllo degli operatori del settore alimentare (OSA) lungo tutta la filiera produttiva degli alimenti di origine animale, prodotti e commercializzati sul territorio regionale, per verificare la rispondenza delle produzioni agli standard igienico/sanitari richiesti dalla normativa vigente. Ulteriore obiettivo è la tutela del benessere e sanità animale, sia degli animali allevati a scopi zootecnici sia di quelli da compagnia.

Per svolgere in maniera adeguata le attività di competenza l'Ente è organizzato in due uffici, Sanità e tutela del benessere degli animali ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale.



L'Ufficio Sanità e tutela del benessere degli animali si occupa in maniera specifica dello stato di salute degli animali da reddito, cioè allevati per le produzioni di latte, carne, uova, miele con lo scopo di tutelare la salute pubblica attraverso l'innalzamento dei livelli sanitari delle popolazioni animali. Svolge pertanto attività di monitoraggio ed eradicazione di alcune delle principali malattie infettive che interessano il bestiame e l'uomo (Brucellosi, Tubercolosi, Rinotracheite Infettiva...), si occupa del miglioramento dell'igiene dei prodotti dell'allevamento, dell'uso responsabile di mangimi destinati agli animali, del corretto svolgimento delle pratiche zootecniche (fecondazione, somministrazione di farmaci...), del rispetto del benessere animale e della gestione dei sottoprodotti derivanti dall'attività degli allevamenti. Particolare attenzione viene rivolta alla gestione e alla verifica delle procedure di riconoscimento del bestiame grazie alle quali è possibile garantire la rintracciabilità dei prodotti anche a livello di produzione primaria e attuare, in caso di necessità, provvedimenti mirati. L'Ufficio si occupa inoltre degli aspetti sanitari legati all'Igiene Urbana quali la lotta al randagismo e le problematiche igienico-sanitarie legate agli animali da compagnia. L'attività è svolta da Medici Veterinari in base a programmi di lavoro annuali e consiste in controlli sanitari svolti su mandato normativo o su richiesta di utenti.

L'Ufficio Igiene degli Alimenti di Origine Animale si occupa degli aspetti sanitari legati ai prodotti alimentari di derivazione animale attraverso il coordinamento e la verifica delle attività di controllo eseguite, ai sensi del Regolamento CE 882/2004, dagli enti territoriali durante le fasi di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti sul territorio laziale. E' di competenza dell'Ente il rilascio delle autorizzazioni dei nuovi stabilimenti di produzione agli Operatori del Settore Alimentare dopo aver accertato il rispetto dei requisiti normativi. L'ufficio Igiene degli Alimenti di O.A. gestisce inoltre il Sistema Rapido di Allerta ovvero una procedura adottata dagli stati dell'UE allo scopo di notificare in maniera tempestiva un grave rischio per la salute umana sostenuto da alimenti o mangimi commercializzati sul territorio europeo. Tale Sistema permette di attuare in maniera rapida dei provvedimenti a livello territoriale allo scopo di evitare l'assunzione di cibi pericolosi e proteggere quindi la salute del consumatore. L'attività è svolta da Medici Veterinari in base a programmi di lavoro annuali. Consiste in controlli ufficiali, quali audit, ispezioni e verifiche, piani di campionamento, svolti su mandato normativo, su segnalazione esterna e su richiesta di utenti. In tabella 1 i dati relativi al personale in servizio presso l'Area Sanità Veterinaria nel biennio 2007/2008.

TABELLA 1

Personale in servizio presso l'Area Sanità Veterinaria	
QUALIFICA	NUMERO
Medici - Veterinari	2,5
Personale tecnico amministrativo	8
Totale	10,5

FONTE DATI: Regione Lazio

Contribuiscono inoltre alle attività dell'area anche quattro unità di personale amministrativo della società Lazio Service S.p.a. e due unità, un medico veterinario e un amministrativo, dell'IZSLT nell'ambito di progetti di collaborazione.

1.1.1 ATTIVITÀ DI AUDIT REGIONALI

Per rispondere in modo puntuale alle richieste della nuova normativa comunitaria rappresentata dal pacchetto igiene, si è ravvisata, nell'ambito del controllo ufficiale, la necessità di promuovere e realizzare anche sul territorio regionale procedure e meccanismi di verifica sistemici, omogenei ed efficaci a sostegno della sicurezza degli alimenti e della salute e del benessere animale. Lo strumento ideale per fare ciò è stato identificato nell'AUDIT, definito dal regolamento 882/2004 come "un esame sistemico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni sono attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi".

La Delibera della Giunta Regionale del 24-10-2006 n. 689 ha pertanto approvato un progetto sperimentale con il quale ha affidato all'Area Sanità Veterinaria della regione Lazio la gestione complessiva dell'attività di audit regionale e lo sviluppo di specifiche linee guida in modo da verificare l'organizzazione dei Servizi Veterinari delle Aziende USL e l'efficacia dei controlli che queste effettuano sull'intera filiera alimentare.

L'attività di audit ha diversi scopi:

- acquisire informazioni su responsabilità e organizzazione del controllo ufficiale;
- verificare il livello di conoscenza/applicazione/gestione delle normative relative alle attività sottoposte a controllo ufficiale;
- verificare il livello di applicazione delle norme da parte degli operatori del settore nei loro stabilimenti;
- definire una procedura standard per l'esecuzione degli audit regionali;
- acquisire elementi utili per orientare l'attività regionale di coordinamento e formazione dei Servizi veterinari.

Le fasi in cui si articola un audit, (norma UNI EN ISO 19011:2003 - Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale) sono 5:

1. *comunicazione inizio audit*: viene inviata almeno 20 giorni prima dell'incontro con un questionario per la raccolta della documentazione al fine di agevolare i successivi lavori;
2. *riunione preliminare presso il servizio sottoposto ad audit ed organizzazione visite in loco*: durante l'incontro sono valutate l'organizzazione e l'organigramma dei sistemi veterinari (es: attività formativa, scelte aziendali, ecc) e viene comunicata la formazione del gruppo di audit;
3. *verifiche sul territorio*: preparazione del piano di audit, assegnazione dei compiti al gruppo e preparazione dei documenti di lavoro;
4. *riunione finale presso il servizio sottoposto ad audit*: riunione tra il gruppo regionale ed il referente della USL individuato per l'audit per la valutazione complessiva dell'audit stesso, mediante raccolta delle informazioni, elaborazione delle risultanze

TABELLA 2

Tipologia impianto	N. Audit		Conformi		Non conformi	
	2007	2008	2007	2008	2007	2008
Allevamenti	0	4	0	4	0	0
Mattatoio	2	6	2	3	0	3
Caseificio	1	7	0	6	1	1
Mangimificio	1	0	1	0	0	0
C. imballaggio	0	2	0	1	0	1
Trasformazione categoria 3	2	1	2	1	0	0
Transito categoria 1	1	0	1	0	0	0
Deposito	0	1	0	1	0	0
Inceneritore	1	0	1	0	0	0
I. tecnico	2	0	2	0	0	0
Totale	10	21	9	16	1	5

Fonte dati Regione Lazio - Area Sanità Veterinaria

e preparazione delle conclusioni;

5. *invio report conclusivo*: preparazione di un rapporto recante informazioni quali il campo d'azione e le procedure che sono state sottoposte all'audit, i criteri utilizzati per le verifiche e gli esiti dell'attività. Il documento viene poi inviato alla Azienda USL interessata.

Questo strumento di controllo, rilevando eventuali situazioni di non-conformità, permette il continuo miglioramento dei processi praticati dagli enti implicati nel settore della Sanità Pubblica Veterinaria. La tabella successiva riporta gli audit effettuati dalla Regione Lazio, Area Sanità Veterinaria, nel biennio 2007/2008.

1.2 LE AZIENDE SANITARIE LOCALI

Le Aziende Sanitarie Locali (ASL) sono aziende regionali, la cui competenza è limitata a determinati ambiti territoriali, attraverso i quali le regioni assicurano l'assistenza sanitaria dei cittadini. Le ASL nazionali sono in totale 195 e garantiscono tutte le prestazioni fissate nei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA).

Nell'ambito delle Aziende Sanitarie Locali, la struttura individuata dalle Regioni per promuovere azioni volte a prevenire, circoscrivere ed estinguere ogni eventuale pericolo, potenziale o in atto, per la salute umana, animale e ambientale è il Dipartimento di Prevenzione. Tale struttura è costituita da Servizi che si occupano di valutare le condizioni di insalubrità e di rischio per il benessere collettivo, al fine di garantire la salute della popolazione. Nei dipartimenti di prevenzione operano i Servizi Pubblici Veterinari, articolati in tre aree così come stabilito dal Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 29-11-2001:

TABELLA 3

Compiti Area Sanità animale	Compiti Area Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche	Compiti Area Tutela igienico sanitaria degli allevamenti di origine animale
Sorveglianza epidemiologica e profilassi ai fini dell'eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali	Controllo e vigilanza sulla distribuzione ed impiego del farmaco veterinario in coordinamento con il servizio farmaceutico e programmi per la ricerca dei residui di trattamenti illeciti o impropri	Ispezione negli impianti di macellazione
Prevenzione e controllo delle zoonosi	Controllo e vigilanza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi	Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale
Interventi di polizia veterinaria	Controllo e vigilanza sulla riproduzione animale	Vigilanza ed ispezione nelle strutture in cui la normativa vigente prevede il veterinario ufficiale
Vigilanza sui concentramenti e spostamenti animali compresa l'importazione e l'esportazione e sulle strutture e attrezzature a tal fine utilizzate	Controllo sul latte e sulle produzioni lattiero-casearie	Disposizioni di indagini microbiologiche in tutte le fasi della produzione e sui prodotti
Igiene urbana e veterinaria	Sorveglianza sul benessere degli animali da reddito e da affezione	Valutazione degli esiti analitici ed informazioni dei conduttori degli stabilimenti, dei risultati, e degli eventuali accorgimenti da adottare
Lotta al randagismo e controllo della popolazione canina	Protezione dell'ambiente da rischi biologici, chimici e fisici con documentazione epidemiologica	Certificazioni sanitarie sui prodotti destinati all'esportazione o ad usi particolari
Controllo delle popolazioni sinantropiche e selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente	Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione	Monitoraggio della presenza di residui di farmaci e contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale



FIGURA 1: suddivisione del territorio regionale in base alle aree di competenza delle ASL

1. sanità animale;
2. igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
3. tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale.

Ogni area, secondo quanto stabilito dalla normativa, assolve compiti specifici (tabella 3) al fine di soddisfare i bisogni e rispondere alle aspettative dei cittadini, garantire vigilanza e controllo in ambito veterinario verificando i requisiti stabiliti dalle leggi ed applicando, se necessario, le disposizioni di polizia veterinaria.

Nella Regione Lazio sono attive 12 ASL, delle quali 4 nelle province di Rieti, Latina, Frosinone e Viterbo, ed 8, elencate con le lettere dell'alfabeto dalla A alla H, operative nel territorio della provincia di Roma (Figura 1).

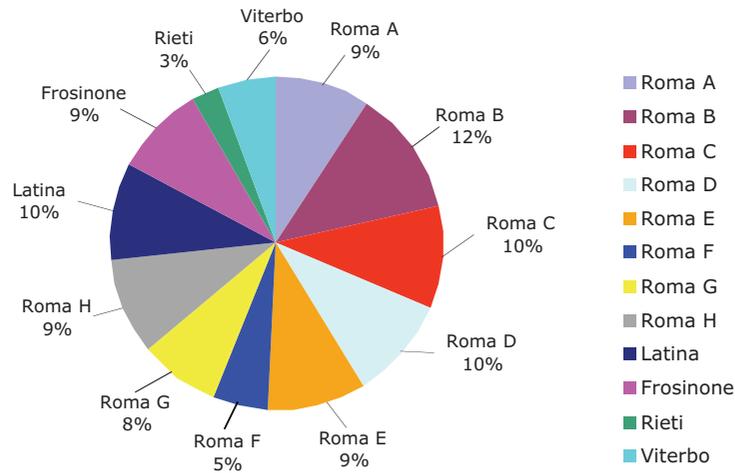
Ogni ASL è articolata in più distretti; nella tabella sottostante sono indicati il numero ed il nome degli stessi, e la popolazione residente nel territorio di competenza.

TABELLA 4

Azienda U.S.L.	Numero di distretti	Distretti o territori inclusi	Popolazione regionale	% su popolazione
Roma A	4	I-II-III-IV	513.887	9%
Roma B	4	V-VII-VIII-X	697.580	12%
Roma C	4	VI-IX-XI-XII	568.168	10%
Roma D	4	XIII-XV-XVI	565.179	10%
		e territori del comune di Fiumicino		
Roma E	4	XVII-XVIII-IX-XX	530.000	9%
Roma F	4	Diversi comuni	297.910	5%
Roma G	6	Diversi comuni	449.496	8%
Roma H	6	Diversi comuni	520.604	9%
Latina	5	Latina	544.518	10%
Frosinone	4	Frosinone	496.661	9%
Rieti	5	Rieti	158.791	3%
Viterbo	5	Viterbo	315.231	6%

FONTE DATI: Istat e ASL aggiornati al 2008

Ripartizione della popolazione per ASL



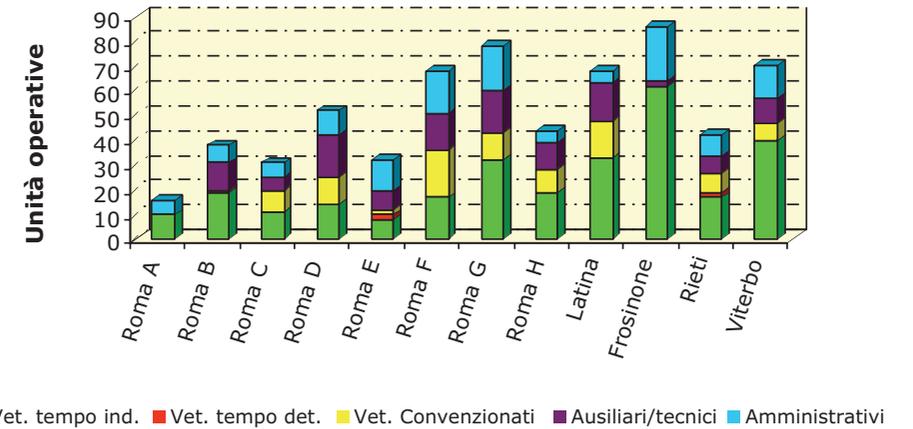
FONTE DATI: ISTAT e ASL aggiornati al 2008

Si riportano inoltre alcune informazioni relative al personale in servizio (a tempo determinato, indeterminato e in convenzione) presso i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali. I dati sono aggiornati a dicembre 2008.

TABELLA 5

Azienda A.S.L.	Risorse umane	Medici veterinari			Ausiliari/Tecnici	Amministrativi
		Ind.	Det.	Conv.		
Roma A	16	10	0	0	0	6
Roma B	38	19	1	0	11	7
Roma C	31	11	0	9	5	6
Roma D	52	14	0	11	17	10
Roma E	32	8	2	2	8	12
Roma F	68	17	0	19	15	17
Roma G	78	32	0	11	17	18
Roma H	44	19	0	9	11	5
Latina	68	33	0	15	15	5
Frosinone	86	62	0	0	2	22
Rieti	42	17	2	8	7	8
Viterbo	70	40	0	7	10	13
Totale	625	282	5	91	118	129

FONTE DATI: Regione Lazio



FONTE DATI: Regione Lazio

I dipendenti delle diverse strutture sanitarie regionali, in ottemperanza a quanto previsto dal regolamento 882/2004 sono tenuti a svolgere una regolare e continua attività formativa al fine di garantire sempre professionalità e conoscenze specifiche. In tabella 6 i dati relativi alla attività formativa del personale in oggetto, relativa al biennio 2007/2008.



TABELLA 6

Ente	N°corsi	Destinatario	N°partecipanti
Regione Lazio	4	Veterinari ASL Lazio (area B e C) e della Regione Lazio Veterinari ASL Lazio area B Veterinari ASL Lazio area C	110
RM/A	1	Medici Sian Medici Veterinari Tecnici della Prevenzione Nas	24
RM/D	2	Veterinari Tecnici della Prevenzione	46
RM/F	7	Veterinari Tecnici della Prevenzione Medici Sian	213
RM/G	5	Veterinari Medici Tecnici della Prevenzione	141
RM/H	1	Veterinari Medici Sian Tecnici della Prevenzione	150
Frosinone	4	Veterinari Tecnici di Laboratorio Medici	258
Viterbo	3	Medici Veterinari T.P.A.L.L.	150
IZSLT	3	Veterinari Tecnici di laboratorio Biologi - Chimici	70



1.3 L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS) operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (SSN) come strumenti tecnico-scientifici dello Stato e delle Regioni in materia di sanità animale, di controllo degli alimenti di origine animale, di igiene degli allevamenti e di corretto rapporto tra insediamenti umani, animali ed ambiente naturale. Gli IIZZSS sono presenti sul territorio nazionale con 10 sedi centrali e 90 sezioni diagnostiche provinciali.

Sul territorio della Regione Lazio, sono presenti la sede centrale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana (IZSLT) e tre sezioni provinciali.

La sede centrale di Roma Capannelle, riordinata in accordo con le leggi regionali n°11 del 6 Agosto 1999 e n°44 del 29 Luglio 1999, rispettivamente del Lazio e della Toscana, è operativa 1914.

L'ente svolge attività di ricerca, sperimentazione e diagnosi relative alle malattie degli animali ed alle zoonosi, al controllo della salubrità degli alimenti di origine animale e dei mangimi, alla ricerca dei contaminanti negli alimenti, alla farmacovigilanza, alla sorveglianza epidemiologica ed alla cooperazione internazionale. Inoltre insieme alle sezioni provinciali esegue sia analisi a titolo gratuito, in adempimento ai programmi di Sanità Pubblica Veterinaria, sia esami a pagamento, condotti nell'interesse dei privati, nell'ambito di programmi di controllo aziendale e di autocontrollo.

In particolare, presso la sede centrale, si effettuano ogni anno circa 2 milioni di esami ripartiti tra i diversi laboratori operanti in loco e di seguito elencati:

- Igiene degli allevamenti;
- Centro Qualità Latte;
- Laboratorio di chimica;
- Sierologia;
- Piani di Profilassi;
- Microbiologia degli alimenti;
- Ittiopatologia, Acquacoltura e Apicoltura;
- Laboratorio Diagnostica Generale: Batteriologia – Parassitologia;
- Virologia e Biotecnologie – Ingegneria Genetica;
- Organismi Geneticamente Modificati;
- Chimica Clinica e Radionuclidi;
- Preparazione Terreni;
- Diagnostica delle Malattie Virali;
- Laboratorio BSE.

Per quanto riguarda le sezioni provinciali della Regione Lazio abbiamo:

1. la **Sezione di Latina**: fondata nel 1989 e ristrutturata nel 2007. Presso la sede sono operativi i laboratori di Diagnostica generale e sanità animale, Sierodiagnostica, Batteriologia alimentare e controllo alimenti per uso zootecnico, Latte e controllo mastiti;

2. la **Sezione di Rieti**: nata nel 1969, acquisita nel patrimonio dell'Istituto nel 2008, dovrebbe essere ristrutturata entro la fine del 2009. Dispone del Laboratorio per il controllo del latte, del Laboratorio di batteriologia alimentare e controllo alimenti per uso zootecnico, del Laboratorio di sierodiagnosi delle malattie degli animali, del Laboratorio di diagnostica generale e sanità animale;

3. la **Sezione di Viterbo**: istituita nel 1952 ristrutturata nel 1981 e successivamente nel 1998, dispone dei laboratori di Microbiologia e controllo degli alimenti, Sierodiagnostica, Diagnostica generale e anatomopatologica, Biologia molecolare e un laboratorio specifico per il latte;

4. la sezione di **Frosinone**: ancora “in progress” i lavori per l'apertura di tale sezione. I fondi sono stati già stanziati ma si è in attesa che sia approvato, entro l'anno, il progetto di massima. Intanto è stata variata l'ubicazione della sede da Cassino a Supino dove si andrebbe a recuperare uno stabile, precedentemente destinato a mattatoio, dotato di ampi spazi oltre che di uffici. La struttura sarebbe offerta all'IZSLT a costo zero dalla provincia, così che i fondi stanziati potranno essere utilizzati esclusivamente per ristrutturare lo stabile dotandolo di laboratori e di strumentazioni adeguate.



FIGURA 3: sede centrale e sedi provinciali dell'IZSLT

Sempre all'Istituto, poi, è stato demandato dal Ministero della Salute e dalle Regioni Lazio e Toscana il compito di realizzare *centri di referenza nazionali e laboratori di eccellenza* sulla base di riconosciute professionalità specialistiche.

TABELLA 7

Centri di referenza nazionali dell'IZSLT	Strutture dell'IZSLT finanziate dalla Regione Lazio
Centro di referenza nazionale per l'antibiotico resistenza (C.R.A.B.)	Laboratorio per la ricerca di contaminanti ambientali, con particolare riguardo alle diossine (laboratorio eccellenza)
Centro di referenza nazionale per l'anemia infettiva equina	Laboratorio per la ricerca di agenti di zoonosi e di potenziali agenti di bioterrorismo (laboratorio di eccellenza)
Centro di referenza per gli OGM (OGM)	Centro di Riferimento Regionale per gli Enterobatteri Patogeni - C.R.E.P. - (laboratorio di eccellenza)
Centro di Referenza Nazionale per le Malattie degli Equini (CERME)	Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVV) e Centro Operativo per l'Anagrafe Zootecnica e Sistema Informativo di Epidemiologia Veterinaria (S.I.E.V.)
Centro di Referenza nazionale per la Qualità del Latte e dei Prodotti derivati degli ovini e dei caprini (C.Re.L.D.O.C.)	Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (CSRA)

Tabella 7: elenco dei Centri di referenza nazionali e le strutture operanti presso l'Istituto finanziate dalla regione Lazio. Tra queste figurano anche i tre laboratori di eccellenza.

I *centri di referenza nazionali* costituiscono uno strumento operativo di elevata e provata competenza nei settori della sanità animale, della sicurezza alimentare e dell'igiene degli allevamenti. Un vero e proprio punto di riferimento sia a livello nazionale che internazionale le cui funzioni e finalità sono regolate dall'art 2 del D.M. 4 Ottobre 1999.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana attualmente ha cinque centri di referenza nazionali riportati nella tabella sottostante.

In tabella 6 sono indicati anche i *laboratori di eccellenza* istituiti dalle amministrazioni regionali presso l'Istituto. Anche essi rappresentano uno strumento di competenza specialistica in settori individuati dalle stesse amministrazioni, ed hanno il compito di affrontare problematiche di particolare e rilevante interesse per la tutela della salute dei cittadini, della salute degli animali e delle loro capacità produttive e di supportare il settore agrozootecnico.

Presso l'IZSLT operano anche altre strutture che, come i laboratori di eccellenza, sono finanziate dalla Regione Lazio:

1. l'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR);
2. il Centro Operativo per l'Anagrafe Zootecnica e Sistema Informativo di Epidemiologia Veterinaria (SIEV);
3. il Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (CSRA).

1. L'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR) è individuato come reparto operativo tecnico-scientifico Regionale nel 1998 con la Legge Regionale 18 Maggio 1998, n. 14 ed è istituito presso la Sede Centrale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana. Con l'adozione del nuovo Regolamento dell'IZSLT, presso la Sezione di Siena è individuato anche il laboratorio di Epidemiologia Veterinaria.

L'OE opera in raccordo funzionale con le altre strutture tecnico-scientifiche dell'Istituto svolgendo attività di coordinamento concernente la tutela sanitaria del patrimonio zootecnico, con l'obiettivo di salvaguardare la salute dei consumatori e contribuire al miglioramento delle produzioni zootecniche.

Svolge la propria attività nell'ambito della Sanità Pubblica Veterinaria con obiettivi di prevenzione primaria e secondaria sia nel campo delle malattie trasmissibili (malattie degli animali e zoonosi), sia nel campo della sicurezza alimentare (agenti trasmissibili con gli alimenti, residui di sostanze farmacologicamente attive, contaminanti).

In questo settore, coordina gli interventi finalizzati a ridurre l'incidenza delle malattie e delle contaminazioni e a contrastarne la diffusione verso gli insediamenti sani. Coordina inoltre le attività volte all'eliminazione delle aree di persistenza delle malattie attraverso l'individuazione e la rimozione delle fonti di infezione, contribuendo a ridurre il rischio di esposizione per l'uomo e per le popolazioni animali.

L'OE fornisce la gestione integrata dei dati relativi alle attività analitiche svolte nelle sedi dell'Istituto nell'ambito di Piani di Sorveglianza Comunitari, Nazionali e Regionali relativi alle Aree della Sanità Animale e della Sicurezza Alimentare.

E' preposto all'attuazione della sorveglianza epidemiologica veterinaria raccogliendo, archiviando, elaborando e diffondendo informazioni provenienti dalle attività svolte dalle Sezioni Diagnostiche Provinciali dell'Istituto e dai Servizi Veterinari delle Aziende USL della Regione. La sorveglianza epidemiologica è attuata nelle diverse fasi di identificazione, pianificazione, gestione e valutazione.

Fornisce consulenza e supporto per la conduzione di indagini e studi epidemiologici, collabora alla pianificazione delle attività veterinarie sul territorio, gestisce in maniera integrata e trasversale i dati derivanti dalle attività espletate nelle sedi dell'Istituto presenti nel Lazio ed in Toscana e garantisce una corretta gestione dei flussi informativi.

Sulla base delle evidenze prodotte dagli studi analitici e/o dalla valutazione delle attività di sorveglianza epidemiologica, elabora pareri tecnico-operativi e specifiche proposte di intervento.

In questo ambito, opera in stretto raccordo funzionale con i rispettivi Uffici Veterinari regionali.

Detiene la Banca Dati Regionale ed è preposto alla progettazione, realizzazione e manutenzione del Sistema Informativo Sanitario dell'Istituto.

Fornisce il supporto epidemiologico e statistico per le attività svolte dai Centri di Referenza Nazionale istituiti presso l'IZSLT anche attraverso la progettazione e la gestione degli applicativi informatici necessari all'espletamento delle rispettive funzioni di competenza.

2. Il Centro Operativo per l'Anagrafe Zootecnica e il Sistema Informativo di Epidemiologia Veterinaria

Nel 1998 ai sensi del D.P.R. 317/96 e del Regolamento (CE) 820/1997 è stato fornito al Servizio Veterinario delle ASL un sistema di gestione degli allevamenti e dell'anagrafe bovina.

Il sistema di gestione regionale dell'anagrafe bovina è reso operativo dal mese di gennaio 2000 consentendo di espletare le attività previste dalla normativa in vigore sull'identificazione e registrazione dei bovini. In seguito la Regione Lazio, con Delibera di Giunta Regionale 2 agosto 2002 n. 1096, istituisce un sistema informativo unico per la gestione dei servizi veterinari delle aziende sanitarie locali e mantiene il sistema informativo regionale dell'anagrafe bovina che prevede un nodo regionale presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana.

Il regolamento dell'IZSLT, in questo contesto, individua di fatto due unità operative:

- il Centro Operativo per l'Anagrafe Zootecnica
- il Sistema Informativo di Epidemiologia Veterinaria

All'Unità Operativa "Centro Operativo per l'Anagrafe Zootecnica" è attribuito l'espletamento delle attività connesse con la direttiva 92/102/CEE, con il D.P.R. 317/96, con il Regolamento (CE) 1760/2000, con il D.P.R. 437/2000, con il D.M. 31/01/2002 e successive modificazioni e l'integrazione e la responsabilità della Banca Dati Regionale dell'Anagrafe Zootecnica e dello scambio di informazioni tra Istituto – Regione – Aziende Sanitarie Locali – Centro Servizi Nazionale e Ministeri. Il

Centro Operativo per l'Anagrafe Zootecnica coordina inoltre le attività connesse con l'anagrafe zootecnica e bovina ai sensi della normativa vigente ed effettua la valutazione delle procedure tecniche e delle modalità operative necessarie per la piena efficienza dell'anagrafe stessa. E' una struttura di supporto tecnico nella gestione di alcuni regimi di aiuto comunitari nel settore agricolo che definisce, inoltre, i criteri di accesso alle informazioni ed ai dati contenuti nell'anagrafe zootecnica ed individua gli aventi titolo vigilando sulla corretta utilizzazione in conformità con le norme vigenti. Il Centro Operativo per l'Anagrafe Zootecnica accerta le possibili forme di interazione con le altre banche dati, effettua il monitoraggio e la valutazione dello stato di attuazione dell'anagrafe e rileva le problematiche gestionali proponendo interventi e modifiche al sistema. Fornisce infine assistenza e formazione agli utenti. All'Unità Operativa "Sistema Informativo di Epidemiologia Veterinaria" sono attribuiti compiti di progettazione e amministrazione della base dati e del Sistema Informativo Veterinario Regionale e la gestione del funzionamento del Sistema Informativo Unico per la coordinazione dei Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali. Sono altresì compiti di suddetta unità operativa l'analisi e la gestione dei flussi informativi di competenza del Servizio Veterinario delle ASL, la valutazione delle procedure tecniche e modalità operative necessarie per la piena operatività del sistema informativo unico, la responsabilità dello scambio di informazioni tra Istituto – Regione – Aziende Sanitarie Locali e Ministeri, l'individuazione di possibili interazioni con altre banche dati e l'assistenza e la formazione degli utenti.

3. Il Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (CSRA) è stato istituito presso l'IZSLT con Deliberazione della Giunta Regionale n. 426 del 25 marzo 2005 ed ha sede negli uffici della Regione Lazio, Dipartimento Sociale – Direzione Regionale Politiche della Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro, Area Sanità Veterinaria - in Via del Caravaggio n. 99.

Nato sotto il coordinamento dell'Assessorato alla Sanità, il Centro Studi rappresenta lo strumento della Regione Lazio per lo sviluppo di attività di monitoraggio e ricerca volte a garantire la salute dei cittadini garantendo elevati livelli di sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti lungo tutta la filiera di produzione.

La "Mission" del Centro Studi è, infatti, quella di rispondere alle problematiche concernenti la sicurezza alimentare che scaturiscono dagli esiti dei piani di vigilanza e controllo nazionali e regionali o da quesiti specifici di produttori o consumatori, attraverso la raccolta, elaborazione e divulgazione dei dati e dei flussi informativi tra i diversi organi e le diverse strutture coinvolte nel settore. Contribuisce quindi ad omogeneizzare le informazioni derivanti dalle attività di Sanità Pubblica Veterinaria e degli altri organi regionali, pubblici e privati, che operano nel campo della sicurezza alimentare ed a velocizzare e rendere più efficiente la valutazione, la gestione e la comunicazione dei rischi evitando duplicazioni e dispersioni di risorse.

I risultati costituiscono un'utile base documentale che consente alla Regione di interfacciarsi con il Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA) e con l'Autorità Europea per la Sicurezza alimentare (EFSA).



Figura 4: sede della Regione Lazio

Il Centro Studi, inoltre, provvede a raccogliere le informazioni provenienti da altri laboratori regionali che si occupano del monitoraggio di matrici alimentari e, in collaborazione con la Commissione Ricerca dell'IZS, progetta e indirizza le attività di studio e di ricerca dell'Istituto nell'ambito della sicurezza alimentare.

Obiettivo del CSRA è tra l'altro, diffondere le informazioni di cui gli operatori del settore e i cittadini hanno bisogno assolvendo al ruolo di cerniera tra produzione primaria, industria di trasformazione, servizi e consumatori. Tra le attività giornaliere del centro studi, rientrano, infatti, anche l'aggiornamento dei dati contenuti nelle diverse Aree Tematiche presenti sul sito (<http://www.izslt.it/csra/>), la stesura di articoli, relazioni e schede inerenti la sicurezza alimentare. Infine, sempre allo scopo di informare e tutelare i cittadini, nel corso dell'ultimo biennio il CSRA ha intrapreso anche un'attività sperimentale di formazione in ambito di alimentazione e sicurezza alimentare nelle scuole del comune di Roma e provincia, rispondendo in modo concreto agli inviti lanciati dal Ministero della Salute e dalla Comunità Europea.

Di seguito si riportano alcuni dati relativi al personale in servizio (a tempo determinato, indeterminato e in convenzione) presso le 4 sedi dell'IZSLT presenti nella Regione Lazio. I dati sono aggiornati a dicembre 2008.

TABELLA 8

Sede IZSLT (Lazio)	Risorse umane	Personale laureato Veterinari	altri	Altri Ausiliari-tecnici	Amministrativi
Sede centrale e sedi periferiche	390	56	38	174	122

FONTE DATI: Regione Lazio

1.4 GLI UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI DEGLI OBBLIGHI COMUNITARI

Gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (UVAC) sono uffici periferici del Ministero del Lavoro, Salute e Politiche sociali, istituiti con Decreto legislativo 30 dicembre 1993, n. 27 (attuazione direttiva 89/608/CEE) in seguito all'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri della Comunità Europea, per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica.

Compito degli UVAC è infatti quello di monitorare e controllare, attraverso l'attività di campionamento delle AA.UU.SS.LL. e di laboratorio dell'IZSLT, gli scambi intracomunitari degli animali vivi e delle derrate alimentari di origine animale, in modo da assicurare che tali produzioni siano conformi agli standard di sicurezza sanitaria definiti a livello europeo.

In Italia esistono 17 UVAC ognuno dei quali ha una competenza territoriale che copre generalmente il territorio di una Regione e, in taluni casi, di due Regioni. L'UVAC che opera nel territorio della Regione Lazio si trova a Roma presso l'Aeroporto "Leonardo Da Vinci" - Fiumicino.

Per attuare la propria funzione di controllo, l'UVAC deve conoscere il flusso delle merci provenienti dagli altri Paesi della Comunità che interessano il suo territorio di competenza. A tal fine i destinatari delle partite di animali e prodotti di origine animale provenienti da un altro Stato membro hanno l'obbligo di segnalare, con almeno un giorno di anticipo, l'arrivo delle merci all'UVAC ed al Servizio Veterinario dell'ASL competenti, fornendo precise informazioni riguardo la natura dei prodotti e le modalità di trasferimento. Potranno così essere disposti eventuali controlli e se le merci non soddisfano i requisiti definiti dalla legge saranno presi adeguati provvedimenti (respingimento o distruzione della partita) al fine di prevenire possibili problematiche sanitarie e tutelare la salute del consumatore.

Per far fronte ai propri compiti ed integrarsi con i vari Uffici della Comunità Europea, l'UVAC si avvale di strumenti informatici quali il sistema TRACES. Tale sistema, di recentissima realizzazione, permette lo scambio di informazioni in tempo reale tra tutti gli enti coinvolti nel controllo delle merci sul territorio comunitario e rappresenta quindi un potente strumento per garantire la qualità sanitaria sia degli animali vivi che dei prodotti derivati.

1.4.1 ATTIVITÀ SVOLTA NELL'ANNO 2008

Nel corso del 2008 presso l'UVAC Lazio PIF Fiumicino (vedi paragrafo successivo) sono state registrate in arrivo da Paesi comunitari sul territorio della Regione Lazio 76.975 partite per le quali l'UVAC ha disposto 635 controlli su prodotti di origine animale e 257 controlli su animali vivi per un totale di 892 controlli (per n. 48 non sono ancora pervenuti gli esiti da parte delle ASL nonostante i numerosi solleciti).

Sempre nel corso dell'anno sono state effettuate 61 registrazioni di nuovi operatori, di cui 42 comprensive anche di convenzione.

Sulla base degli accordi raggiunti con l'Ufficio di Coordinamento per la Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Lazio e con le ASL è stata prevista l'opportunità di consentire alle Aziende Unità Sanitarie Locali di organizzare i controlli sulle partite in arrivo sulla base di una programmazione stabilita dall'UVAC. Gli accordi prevedono anche che i controlli effettuati su partite di animali vivi devono sempre comprendere anche gli aspetti concernenti il benessere animale.

Sono state comminate 12 sanzioni ai sensi del d.l. 28/93 per mancata registrazione/convenzione e 14 sanzioni per violazione di altri obblighi.

In relazione alle irregolarità riscontrate sono state avviate e concluse 70 pratiche con Ambasciate di 8 Paesi della Unione Europea.

Per l'anno 2009 l'UVAC LAZIO intende proseguire l'attività corrente; in relazione alla flessione di riscontri di irregolarità da parte delle ASL nel 2008, a fronte di un aumento delle partite in arrivo rispetto all'anno precedente, si ritiene opportuno incrementare l'attività di controllo su richiesta dell'UVAC.

Nelle tabelle sottostanti alcuni dettagli relativi all'attività svolta dall'UVAC LAZIO nell'anno 2008.

TABELLA 9

Partite prevenute nella Regione Lazio nel 2008

ASL	Partite animali	Partite prodotti	Totale
RM/A	12	536	548
RM/B	172	10.595	10.767
RM/C	16	3.528	3.544
RM/D	112	10.747	10.859
RM/E	4	1.736	1.740
RM/F	48	3.653	3.701
RM/G	1	13.951	13.952
RM/H	18	6.243	6.26
FROSINONE	187	12.691	12.878
LATINA	199	7.646	7.845
RIETI	117	867	984
VITERBO	692	3.204	3.896
TOTALE	1.578	75.397	76.975

TABELLE 9 E 10: Fonte dati UVAC Fiumicino

TABELLA 10

Ispezioni eseguite dai servizi veterinari delle Asl nel 2008

ASL	Partite animali	Partite prodotti	Totale
RM/A	4	5	9
RM/B	34	89	123
RM/C	6	13	19
RM/D	10	158	168
RM/E	0	64	64
RM/F	11	28	39
RM/G	0	59	59
RM/H	5	101	106
FROSINONE	43	42	85
LATINA	38	40	78
RIETI	52	9	61
VITERBO	53	28	81
TOTALE	256	636	892

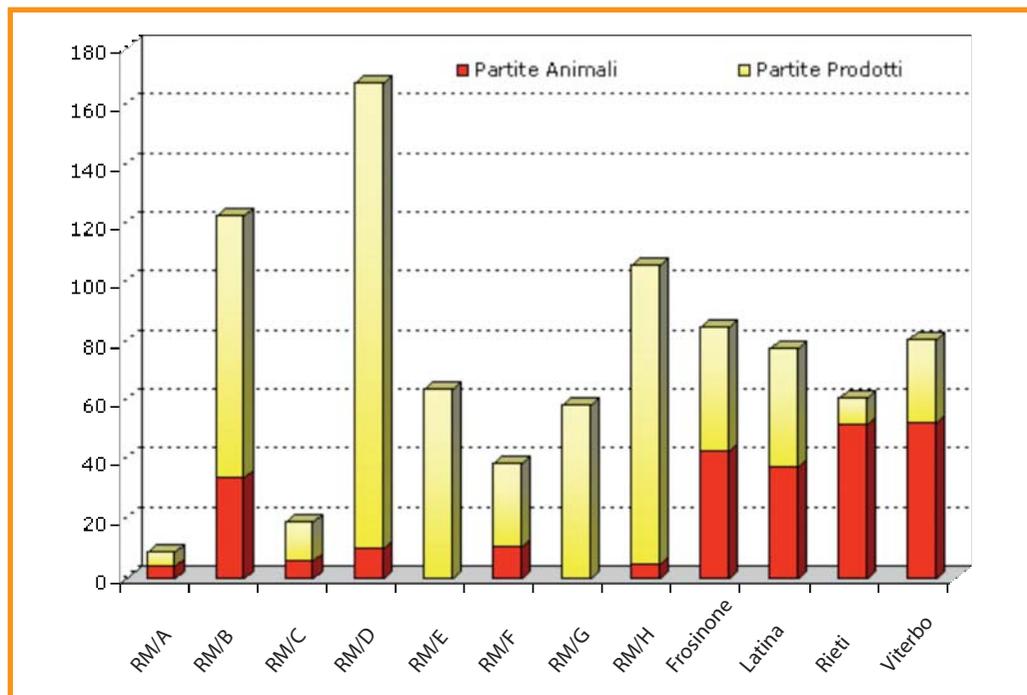


GRAFICO 3: Controlli effettuati dalle A.S.L. nell'anno 2008. Fonte dati UVAC - Fiumicino

TABELLA 11

Partite di animali e di prodotti distinti per paese di provenienza

Paesi	Animali	Prodotti
Germania	31	17.655
Francia	285	11.548
Danimarca	11	10.437
Olanda	107	9.687
Spagna	245	8.116
Austria	24	5.140
Belgio	29	2.595
Regno Unito	8	2.435
Irlanda	15	1.287
Grecia	0	2.880
Ungheria	249	20
Portogallo	10	532
Polonia	157	1.456
Norvegia	0	561
Lussemburgo	0	2
Svezia	0	181
Islanda	0	14
Finlandia	1	4
Slovenia	2	219
Repubblica Ceca	93	256
Repubblica Slovacca	40	4
Lituania	0	32
Lettonia	0	10
Estonia	0	2
Malta	0	71
Romania	263	230
Bulgaria	8	23
Cipro	0	0
TOTALE	1.578	75.397

TABELLA 11: partite pervenute presso l'UVAC LAZIO distinte per tipologia e paese di provenienza. Fonte dati: UVAC - Fiumicino

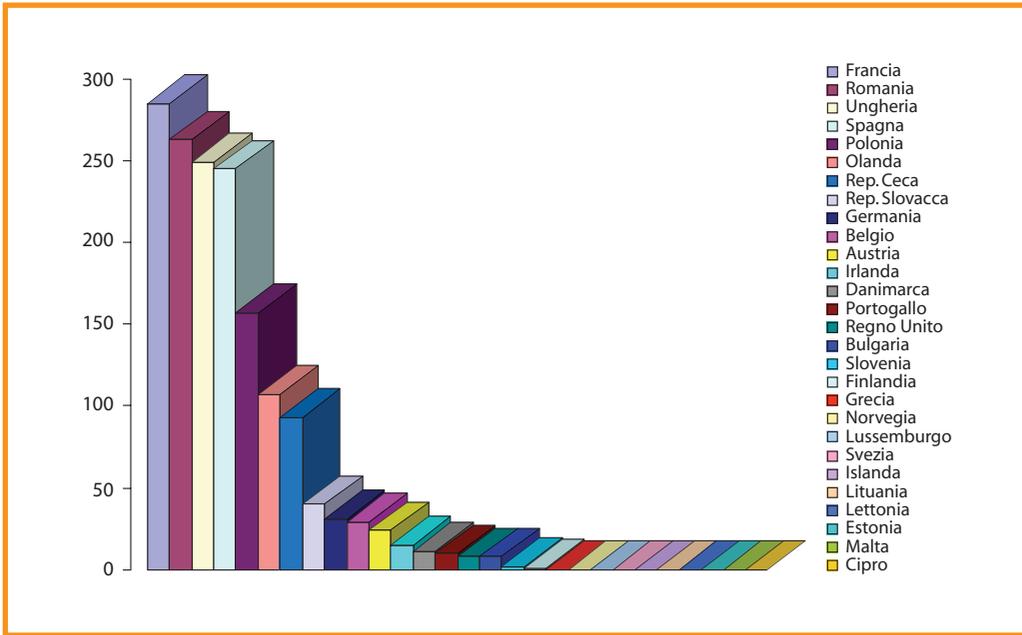


GRAFICO 4: partite di animali prevenute presso l'UVAC Lazio distinte per paese di provenienza.
Fonte dati: UVAC - Fiumicino

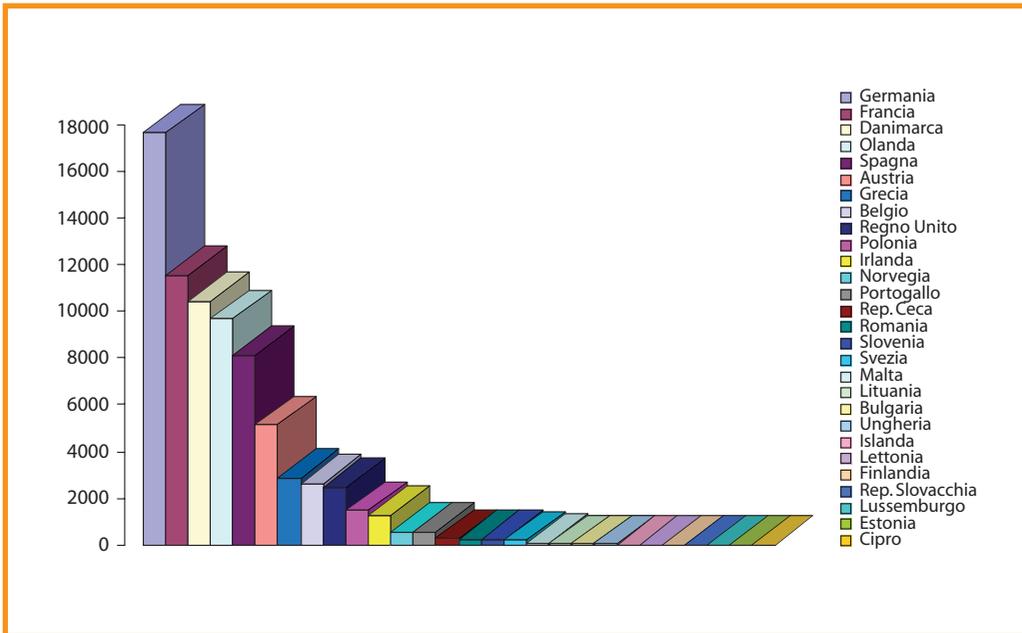


GRAFICO 5: partite di prodotti pervenute presso l'UVAC Lazio distinte per paese di provenienza.
Fonte dati: UVAC - Fiumicino



Figura 5: P.I.F. di Roma-Fiumicino

1.5.1 POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA

I Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) sono uffici veterinari periferici del Ministero della Salute, riconosciuti ed abilitati secondo procedure comunitarie. Effettuano i controlli veterinari su animali vivi, prodotti di origine animale e mangimi provenienti da Paesi terzi e destinati al mercato comunitario o in transito verso Paesi terzi, con le modalità previste dalle direttive n. 97/78/CE e n. 91/496/CEE, recepite rispettivamente con decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 80 e decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93.

Ogni PIF è autorizzato al controllo di una certa gamma merceologica in funzione delle caratteristiche (strutture e attrezzature) e l'attività è svolta, in relazione alle esigenze geografiche e commerciali, presso i principali confini stradali, ferroviari, aeroportuali e portuali. Alcuni Uffici veterinari periferici sono contemporaneamente posti di ispezione frontaliere portuali e aeroportuali oppure stradali e ferroviari.

In caso di controlli sfavorevoli, i PIF adottano misure sanitarie specifiche sulla partita interessata (respingimento o distruzione) e contemporaneamente è attivato il sistema di allerta comunitario in tutti i PIF europei al fine di rafforzare le misure di controllo sulle partite di tipologia e provenienza analoga. Inoltre tali uffici costituiscono un valido supporto per gli Uffici Doganali nel contrastare il commercio clandestino di prodotti e animali.

Nella Regione Lazio attualmente sono attivi il P.I.F. aeroportuale di Roma-Fiumicino e quello portuale di Civitavecchia.

Il P.I.F. di Fiumicino è abilitato al controllo di tutti gli alimenti di origine animale, refrigerati e non. Altri dettagli sono riportati nella tabella sottostante.

TABELLA 12 - CONTROLLI ABILITATI

PIF	Prodotti per il consumo umano		Altri prodotti		Animali vivi			note	
	nome	tipo	temp.	altri	temp.	altri	Ungulati registrati		Equidi registrati
Roma Fiumicino	Aeroporto	X	X	X	X		X	X	

Tabella 12: fonte dati Ministero della Salute –
 Legenda: *Temp.* : abbreviazione di temperatura, indica che il P.I.F è abilitato al controllo di alimenti refrigerati;
Altri: si riferisce a tipologie di alimenti diversi da quelli refrigerati.

Il P.I.F di Civitavecchia, attivo da Novembre 2007 come centro di ispezione veterinaria del P.I.F. di Fiumicino, è divenuto Posto di Ispezione Frontaliera nell'anno 2008 in seguito al nulla osta da parte della Comunità Europea.

Situato presso la banchina 16 del vecchio terminal RTC è autorizzato al controllo degli alimenti refrigerati e congelati destinati al consumo umano (Human consumption, HC). Con il trasferimento degli uffici presso la banchina 25 del nuovo terminal previsto per giugno di quest'anno, il P.I.F. sarà abilitato al controllo sia degli alimenti destinati al consumo umano sia di quelli non HC.

2 IL CONTROLLO DI FILIERA: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA DEL CONSUMATORE

Con l'espressione "filiera alimentare" si indica l'insieme dei processi necessari per la produzione di un determinato alimento a partire dalle materie prime fino ad arrivare al prodotto finito, in altre parole tutto ciò che succede dal campo alla tavola.

È un processo che vede coinvolti tutti gli attori del sistema: agricoltori, produttori di mangimi e sementi, allevatori, industria di trasformazione, trasportatori e distributori, commercianti all'ingrosso e al dettaglio, fino al consumatore. L'obiettivo comune è offrire un prodotto di qualità, sicuro per la salute e differenziato.

A seconda della tipologia di alimento finale si possono distinguere diverse filiere produttive, ma in linea generale, considerando i prodotti di origine animale, si possono individuare dei passaggi comuni:

- produzione mangimi e sementi;
- produzione materie prime;
- trasformazione;
- distribuzione;
- commercializzazione;
- utilizzo da parte del consumatore.



La coltivazione di mangimi e sementi destinati all'alimentazione animale costituisce il primo step comune a tutte le filiere di prodotti di origine animale. La qualità igienico sanitaria dei mangimi risulta pertanto prerequisito indispensabile per la produzione di alimenti sicuri e di qualità. Gli operatori responsabili della produzione di mangimi devono assicurare che le operazioni siano gestite e condotte in modo da prevenire, eliminare o ridurre i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei loro prodotti. Questi devono essere protetti da contaminazioni pericolose derivanti dall'ambiente, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione dei rifiuti. Allo stesso tempo devono essere protetti da eventuali deterioramenti durante la produzione, la lavorazione, il confezionamento, lo stoccaggio, il trasporto, fino all'immissione sul mercato.

La disponibilità di mangimi rende quindi possibile la produzione delle materie prime (di origine animale) ossia dei prodotti dell'allevamento, della caccia e della pesca. Si possono allevare animali di razze e specie diverse e gli allevamenti sono di varia tipologia in base alle risorse economiche e territoriali. Anche gli operatori che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono rispettare le disposizioni legislative relative al controllo dei rischi nella produzione e nelle operazioni associate fino all'arrivo dei prodotti in uno stabilimento di trasformazione.

La natura dello stabilimento di trasformazione varia naturalmente in base alla filiera di produzione. La filiera delle carni e prodotti carnei e quella della pesca ad esempio prevedono le fasi di macellazione, sezionamento e lavorazione che avvengono in specifiche strutture autorizzate quali i macelli e i centri di sezionamento. Nella filiera del latte e derivati invece esistono i centri di raccolta del latte, gli stabilimenti di trasformazione e quelli di stagionatura. In ogni caso ogni operazione deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie. Spesso gli alimenti prodotti sono più o meno deperibili e devono pertanto essere trasportati dagli stabilimenti di produzione agli esercizi di vendita all'ingrosso e al dettaglio in regime di refrigerazione. La conservazione di alimenti sensibili come le carni fresche o il latte può essere garan-

tita solo tramite il rispetto della catena del freddo che, invece, non risulta strettamente necessario per la conservabilità e la salubrità di altri prodotti come ad esempio i formaggi stagionati. La conservabilità può in alcuni casi essere favorita anche dal confezionamento in atmosfera modificata come nel caso di prodotti in vaschetta. Una adeguata conservazione deve essere garantita anche durante la successiva fase di commercializzazione all'ingrosso o al dettaglio, affinché l'alimento giunga sulle tavole del consumatore preservando le caratteristiche organolettiche e igienico sanitarie. In ultimo ma non meno importante è la fase del consumo da parte dell'utente finale. Al fine di evitare contaminazioni e /o eventuali deterioramenti, il consumatore deve prestare attenzione alla manipolazione e alla cottura degli alimenti nonché alla loro conservazione prima dell'ingestione. L'adozione di semplici ma efficaci azioni quali la verifica della data di scadenza, delle modalità di preparazione e conservazione possono sicuramente rappresentare un valido aiuto.

2.1 TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

In seguito alle vicende degli ultimi anni (influenza aviaria, mucca pazza, etc.) che hanno creato un rilevante allarme nell'opinione pubblica, l'Unione Europea ha scelto di raggiungere un elevato livello di tutela della salute pubblica applicando, in ambito alimentare, principi improntati alla massima sicurezza. Alla luce dell'attuale normativa sulla sicurezza alimentare e sui relativi strumenti per garantirla, tutti gli operatori del settore alimentare, siano essi produttori, trasformatori, trasportatori, commercianti o grossisti, devono pertanto essere in grado di applicare la **tracciabilità e la rintracciabilità di filiera**.

La rintracciabilità cogente, detta anche **rintracciabilità interna è obbligatoria dal 2005** così come previsto dal Regolamento CE 178/2002, il quale prescrive che tutti gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare la provenienza di tutti gli elementi utilizzati in un determinato processo produttivo e la relativa destinazione del prodotto finito. A tal fine gli operatori devono adottare sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni inerenti all'intero processo aziendale. La tracciabilità, invece, è la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera. La tracciabilità deve essere riferita ad ogni singola fase di produzione, e consente di risalire ad ogni azienda che ha avuto un ruolo nella formazione di tale prodotto.

I benefici derivanti dall'adozione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità sono molteplici. In primo luogo, difesa della sicurezza alimentare attraverso il ritiro dei prodotti in caso di emergenza; inoltre, prevenzione delle frodi, disponibilità immediata delle informazioni riguardanti la filiera; strumento di garanzia che si integra alle certificazioni di prodotto eventualmente possedute (DOP, IGP, etc.). Il sistema ha, quindi, anche una forte valenza commerciale e promozionale.

Inoltre, la disponibilità del flusso di filiera consente anche di individuare tempi e costi di ogni fase: un vero e proprio controllo di gestione.

2.2 LA FILIERA DELLA CARNE E PRODOTTI CARNEI

La filiera delle carni e prodotti carnei è l'insieme delle fasi che concorrono alla produzione, alla distribuzione e alla commercializzazione di carne e di prodotti derivati.

Inizia con l'**allevamento** di animali appartenenti a specie dette "da carne", idonee cioè a questo tipo di produzione. Le specie allevate sono distinte, in: ungulati (bovini, suini, ovini, caprini, equini); pollame (pollo, tacchino, faraona, quaglia, anatre, oche); lagomorfi (conigli e lepri, carni di roditori); selvaggina selvatica e di allevamento.

Tutti gli allevamenti che producono carni per il consumo umano devono essere registrati e noti all'autorità competente (ASL) e i singoli capi devono possedere un proprio codice che serve all'identificazione dell'animale in qualsiasi momento della filiera produttiva. Quando gli animali raggiungono il giusto peso sono trasportati ad un mattatoio attrezzato per la macellazione di quella specifica specie.

Il **trasporto** è autorizzato dalle autorità sanitarie e deve avvenire nel rispetto del benessere animale e delle norme igienico sanitarie previste.

All'arrivo al macello, gli animali seguono un periodo **di sosta ed i controlli documentali e sanitari** allo scopo di verificare l'idoneità al consumo umano. Successivamente si passa alla fase di **macellazione** (vedi paragrafo 4.1) che inizia con l'abbattimento del soggetto mediante stordimento e arriva, attraverso diversi step alla suddivisione della carcassa in due o quattro parti dette rispettivamente "mezzene" o "quarti". Le mezzene e i quarti possono quindi essere acquistate direttamente da un esercizio di vendita al dettaglio (macelleria, supermercati con reparto carni, etc..) oppure subire un'ulteriore lavorazione: il sezionamento.

Il **sezionamento** delle carni avviene in stabilimenti specifici dove è eseguita la porzionatura delle carni in tagli più piccoli che possono essere venduti ai commercianti, oppure possono essere ceduti a ulteriori stabilimenti per la lavorazione.

La lavorazione avviene sempre in stabilimenti autorizzati dove le carni già sezionate sono manipolate e trasformate in varie tipologie di prodotti. A livello legislativo si distinguono le seguenti categorie: carni macinate, preparati a base di carne (carni fresche che hanno subito trattamenti non sufficienti a eliminare le caratteristiche delle carni fresche, es. hamburger, cosce di pollo con aromi), prodotti a base di carne (carne sottoposta a trattamenti tali da determinare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca, es. salumi, prosciutti, etc..)

Il prodotto pronto per la commercializzazione deve essere fornito di un'etichettatura che riporta le informazioni obbligatorie per legge.

La filiera delle carni termina con la fase di **distribuzione** del prodotto che può avvenire attraverso la vendita sia di carni fresche non confezionate come avviene nelle macellerie o nei reparti carni dei supermercati, o di carni confezionate in vaschette dove sono presenti miscele di gas innocui (Ossigeno, Azoto, Anidride carbonica) per aumentare la conservabilità dell'alimento e renderlo più appetibile al consumatore esaltandone il colore. Le carni e i loro prodotti possono inoltre essere somministrati in esercizi di ristorazione tradizionale (ristoranti, bar, trattorie) o di ristorazione collettiva (mense, refettori, etc).

SOSTA



DISTRIBUZIONE



SEZIONAMENTO E LAVORAZIONE

Figura 6: Rappresentazione grafica della filiera 'carne e prodotti carni'.



CONTROLLO DOCUMENTAZIONE



MACELLAZIONE



2.3 IL PATRIMONIO ZOOTECNICO DELLA REGIONE LAZIO: CONSISTENZA E LOCALIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI

Il patrimonio zootecnico della Regione Lazio comprende allevamenti bovini, bufalini, ovini, caprini, suini, avicoli e allevamenti di specie minori quali equidi, conigli e api. La maggior parte delle aziende zootecniche regionali è dedicata all'allevamento bovino, bufalino ed ovicaprino. Nelle tabelle che seguono sono riportati i dati relativi al patrimonio zootecnico della Regione Lazio aggiornati al 30 aprile 2009. I dati, elaborati dal Sistema Informativo di Epidemiologia Veterinaria (S.I.E.V.), derivano in parte dalla banca dati nazionale (BDN) dell'anagrafe zootecnica, in parte dalla banca dati regionale. Per quanto riguarda le specie bovina e bufalina la Banca Dati Nazionale (BDN) è stata riconosciuta pienamente operativa dalla Commissione Europea (decisione del 13 febbraio 2006), quindi i dati relativi a queste specie sono da considerarsi attendibili. Per quanto concerne le altre specie animali occorre precisare che le banche dati sono ancora in fase di implementazione. Inoltre si ricorda che poiché per alcune tipologie di dati non sussiste un obbligo di legge per quanto concerne la loro registrazione nelle BD (per esempio la consistenza numerica o i censimenti degli allevamenti suini oppure le informazioni circa le aziende e gli allevamenti di specie quali api e conigli), per tali dati, non è possibile, al momento, fornire garanzie di completezza. In particolare sono evidenziati il numero di allevamenti e di capi delle diverse specie animali.

TABELLA 13

ASL	SPECIE									TOTALE
	Bovini	Bufalini	Ovini	Caprini	Suini	Avicoli	Equini	Conigli	Api	
Roma A	6	0	13	4	3	2	15	0	0	43
Roma B	28	1	69	13	9	76	154	21	28	399
Roma C	38	2	63	1	9	5	0	0	0	118
Roma D	150	2	117	76	78	679	206	9	9	1.326
Roma E	184	0	269	18	86	430	219	28	8	1.242
Roma F	768	4	588	126	148	69	1.458	44	71	3.276
Roma G	1.075	4	1.016	171	43	487	1.628	15	108	4.547
Roma H	124	5	192	85	56	36	565	353	96	1.512
Viterbo	1.233	14	1.592	113	327	564	1.122	39	69	5.073
Rieti	1.959	7	2.086	353	1.191	126	1.426	23	195	7.366
Latina	1.650	362	522	348	58	83	821	8	100	3.952
Frosinone	5.230	346	1.883	464	1.354	881	1.284	59	78	11.579
TOTALE	12.445	747	8.410	1.772	3.362	3.438	8.898	599	762	40.433

Tabella 13: dati aggiornati al 30/04/2009, forniti dal Sistema Informativo di Epidemiologia Veterinaria (S.I.E.V.)

TABELLA 14

ASL	SPECIE									TOTALE
	Bovini	Bufalini	Ovini	Caprini	Suini	Avicoli	Equini	Conigli	Api	
Roma A	613	0	3.939	125	77	45.000	733	0	0	50.487
Roma B	1.090	0	21.160	711	105	59.257	1.500	150	690	84.663
Roma C	3.135	53	23.064	586	171	13.700	0	0	0	40.709
Roma D	19.047	201	17.999	1.209	144	27.224	2.002	1.005	84	68.915
Roma E	9.606	0	35.840	730	3.248	21.803	2.650	488	151	74.516
Roma F	24.444	97	66.391	1.733	37	6.027	2.797	85	658	102.269
Roma G	18.825	417	56.817	3.533	332	33.897	4.960	285	767	119.833
Roma H	3.398	1.386	21.118	1.224	2.386	141.733	2.597	0	69	173.911
Viterbo	38.739	909	313.583	7.391	6.845	1.087.054	676	529	1.344	1.457.070
Rieti	32.100	687	68.628	4.917	1.179	68.921	1	120	1.307	177.860
Latina	53.754	42.778	41.078	12.733	6.398	555.609	0	7	350	712.707
Frosinone	42.460	18.074	67.062	13.678	2.263	131.301	139	149	1.076	276.202
TOTALE	247.211	64.602	736.679	48.570	23.185	2.191.526	18.055	2.818	6.496	3.339.142

Tabella 14: dati aggiornati al 30/04/2009, forniti dal Sistema Informativo di Epidemiologia Veterinaria (S.I.E.V.)

La Regione Lazio e le ASL dispongono di un sistema informatizzato indispensabile per il controllo del territorio, per la programmazione e la verifica delle attività svolte, per la gestione delle emergenze sanitarie, per le valutazioni di attività e di spesa e l'elaborazione dei flussi informativi regionali, nazionali e comunitari. Di importanza strategica è quindi il miglioramento di questo sistema informatizzato. Uno sviluppo importante è la realizzazione di una sezione dedicata alla georeferenziazione delle aziende. Il programma a disposizione sul sito del S.I.E.V., consente agli utenti di effettuare visualizzazioni grafiche degli allevamenti sul territorio regionale rendendo più immediato l'impatto del riscontro di un focolaio di una malattia infettiva può avere in relazione alla sua localizzazione e garantendo alle ASL ed alla Regione una immediata comprensione delle azioni sanitarie da adottare. I servizi offerti dal sito sono diversi:

1. la localizzazione delle aziende attraverso la rilevazione delle coordinate geografiche a partire dall'indirizzo dell'azienda;
2. la rappresentazione su mappa delle aziende registrate e georeferenziate per avere un quadro della loro distribuzione sul territorio. E' prevista anche la possibilità di inserire una distanza (in Km) e le coordinate di un punto (lat. e long.) per definire un'area di interesse al fine di applicare eventuali restrizioni sanitarie. La mappa può essere visualizzata sottoforma di stradario, di fotografia satellitare e ibrida ossia la foto con l'indicazione delle strade;
3. il calcolo delle distanze: date le coordinate di due punti è possibile determinarne la distanza. Ciò potrebbe essere utile ad esempio al fine dell'applicazione di piani di monitoraggio e/o sorveglianza.

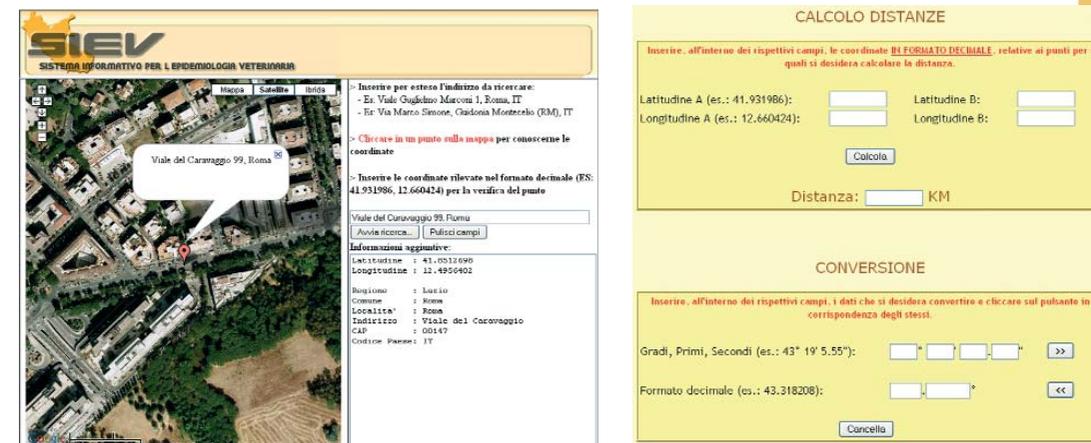


Figura 7

2.4 LE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E GLI STABILIMENTI

La normativa attuale prevede che qualsiasi attività connessa alla produzione, trasformazione e commercializzazione di alimenti debba rispondere a precisi requisiti strutturali e sanitari per poter poi essere registrata mediante un'apposita procedura (D.I.A. differita: Dichiarazione Inizio Attività). In questo modo, ogni struttura attiva nel settore alimentare è sempre individuabile dai Servizi Veterinari e può essere perciò oggetto di controlli sanitari.

Gli stabilimenti di produzione di alcuni alimenti di origine animale, per commercializzare i loro prodotti su tutto il territorio della Comunità Europea, devono sottostare ad una procedura autorizzativa più complessa e rispondere a requisiti ancora più esigenti. A tali impianti è quindi assegnato un preciso bollo o marchio di riconoscimento (Bollo CEE) che dovrà essere apportato su tutti i prodotti provenienti da quello stabilimento.

L'anagrafica delle attività è essenziale per garantire una delle componenti essenziali della sicurezza alimentare, ovvero la rintracciabilità. Di seguito si riportano i dati relativi alla tipologia e alla numerosità degli stabilimenti coinvolti nelle varie filiere alimentari presenti nella Regione Lazio. E' da considerare che nel compilare le tabelle, gli stabilimenti che effettuano più di un'attività, es. macellazione e sezionamento oppure trattamento termico del latte e trasformazione, sono stati conteggiati per ogni attività pur avendo un solo numero di riconoscimento comunitario.

2.4.1 CARNE E PRODOTTI CARNEI

Gli stabilimenti che producono e commercializzano sul mercato della Comunità Europea le carni e i prodotti derivati, sono distinti sulla base del tipo di attività che effettuano e delle specie animali che sono impiegate per la produzione delle derra-

te alimentari. Per impianto di macellazione (o macello), ad esempio, si intende una struttura dove gli animali sono uccisi tramite dissanguamento e subiscono le prime manipolazioni al fine di produrre carni destinate al consumo umano.

I centri di sezionamento sono invece delle strutture specializzate nella suddivisione delle carcasse ottenute dopo la macellazione che possono essere quindi disossate e sezionate per la produzione dei tagli commerciali.

Alcuni stabilimenti inoltre possono essere autorizzati per un'ulteriore lavorazione delle carni e quindi trasformate in differenti tipologie di prodotto quali:

- carni macinate: carni disossate che sono state sottoposte ad un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1 % di sale;
- preparati a base di carne: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti, additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche (es. hamburger, cosce di pollo con aromi);
- prodotti a base di carne: carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (es. salumi, prosciutti, etc.);
- carni separate meccanicamente o CSM: prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa (carni utilizzate spesso come ingredienti per la produzione di prodotti come cordon bleu o bastoncini).

TABELLA 15

ASL	Macello	Sezionamento	Carni lavorate	Totale
RM/A	-	3	6	9
RM/B	2	32	18	52
RM/C	-	3	10	13
RM/D	1	3	6	10
RM/E	-	5	7	12
RM/F	3	9	8	20
RM/G	2	11	13	26
RM/H	2	15	33	50
Frosinone	9	11	20	40
Latina	4	13	22	39
Rieti	3	8	18	29
Viterbo	6	18	29	53
Totale	32	131	190	353

Tabella 15: fonte dati SINTESI, aggiornati a dicembre 2008

2.4.2 LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Gli stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria che operano nel settore lattiero caseario, possono essere distinti in base alle operazioni che effettuano in:

- centro di raccolta: stabilimento in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente standardizzato, raffreddato e filtrato. Per standardizzazione s'intende una serie d'operazioni che servono per equilibrare i vari elementi del latte. Frequente è la standardizzazione del tenore in grasso;
- stabilimento di trattamento termico: stabilimento in cui il latte è trattato termicamente;
- stabilimento di trasformazione: stabilimento in cui il latte e i prodotti a base di latte sono trattati, trasformati e confezionati (es. formaggi, gelati, etc.);
- stabilimento di stagionatura: stabilimento adibito alla conservazione e maturazione dei prodotti a base di latte.

TABELLA 16

Asl	Centro di raccolta	Stab. di tratt. termico	Stab. di trasformazione	Stab. di stagionatura	Totale
Roma A	-	-	1	-	1
Roma B	-	1	5	-	6
Roma C	-	-	2	-	2
Roma D	-	3	4	-	7
Roma E	-	-	6	-	6
Roma F	-	1	6	-	7
Roma G	-	1	13	-	14
Roma H	-	1	6	-	7
Latina	4	8	42	1	55
Frosinone	-	1	39	2	42
Rieti	-	1	13	-	14
Viterbo	7	3	32	4	46
TOTALE	11	20	169	7	207

Tabella 16: fonte dati SINTESI, aggiornati a dicembre 2008

2.4.3 I PRODOTTI DELLA PESCA

Gli stabilimenti che operano nel settore della pesca effettuano differenti attività ed in base alle operazioni che svolgono sono distinti in:

- impianto collettivo aste: impianto dove sono disponibili attrezzature e servizi che permettono agli acquirenti di comprare i prodotti ittici attraverso questa peculiare modalità di vendita;

- locale di cernita e sezionamento dei prodotti dell'acquacoltura: stabilimento adibito alla separazione dei prodotti secondo differenti criteri (es. in base alla taglia) ed al loro sezionamento;
- locale di macellazione dei prodotti dell'acquacoltura: stabilimento o parte di stabilimento nel quale si effettuano una o più delle seguenti operazioni: dissanguamento, decapitazione, eviscerazione ed il taglio delle pinne dei prodotti dell'acquacoltura;
- impianto carni separate meccanicamente: locale in cui è eseguita la rimozione della carne dalle ossa carnose dopo il disosso;
- stabilimento di trasformazione: stabilimenti che effettuano trasformazioni dei prodotti ittici quali ad esempio sterilizzazione, affumicamento, salagione, marinatura, cottura;
- mercato all'ingrosso: impianti dotati d'attrezzature, locali e servizi di vario genere posti a disposizione degli operatori del settore alimentare al fine di consentire la compra-vendita dei prodotti-ittici.

TABELLA 17

ASL	Impianto aste	Loc. cernita e sezionamento	Loc. macellazione	Imp. carni sep. meccanicamente	Stab. di trasformazione	Mercato ittico	Totale
RM/A	-	-	-	-	-	-	-
RM/B	-	1	-	-	3	-	4
RM/C	-	7	-	-	3	-	10
RM/D	1	15	-	-	3	-	19
RM/E	-	2	-	-	3	-	5
RM/F	1	8	-	-	1	-	10
RM/G	-	11	1	-	1	1	14
RM/H	2	9	-	-	3	-	14
Latina	3	22	-	1	8	1	35
Frosinone	-	3	-	-	1	-	4
Rieti	-	1	-	-	2	-	3
Viterbo	-	5	-	-	5	-	10
TOTALE	7	84	1	1	33	2	128

Tabella 17: fonte dati SINTESI, aggiornati a dicembre 2008

2.4.4 I MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

I molluschi bivalvi vivi per essere commercializzati devono solitamente transitare per determinati tipi di stabilimenti (vedi il paragrafo Piano Molluschi bivalvi vivi):

- centri di depurazione (CDM): bacini alimentati con acqua marina pulita al fine di eliminare gli eventuali contaminanti e raggiungere i requisiti igienico-sanitari sufficienti a render il prodotto idoneo al consumo umano.
- centri di spedizione (CSM): stabilimenti a terra o galleggianti, riservati al ricevimen-

to, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento e all'imballaggio del prodotto.

Nel Lazio, tutti i centri di depurazione hanno il riconoscimento anche come centri di spedizione.

TABELLA 18

Asl	CDM/CSM	CSM
RM/D	7	6
RM/E	-	1
RM/G	1	0
RM/H	3	1
Latina	6	4
Viterbo	-	1
TOTALE	17	13

Tabella 18: fonte dati SINTESI, aggiornati a dicembre 2008

2.4.5 UOVA E PRODOTTI DERIVATI

Gli stabilimenti coinvolti nella filiera uova e ovoprodotti comprendono:

- i centri d'imballaggio, ossia gli impianti in cui le uova sono calibrate in base alla qualità (es. extra-fresche, fresche, ecc..) e al peso (es. categoria "XL" o "extra-grandi");
- I centri di trasformazione: locali adibiti alla produzione d'ovoprodotti, ossia di quegli alimenti risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore manipolazione di detti prodotti. Un esempio è rappresentato dalle uova sgusciate destinate in forma liquida, essiccata, congelata, ecc.. all'industria dolciaria, oppure albume liquido confezionato destinato al consumatore per le preparazioni casalinghe. Tale tipologia di alimenti può essere prodotta e commercializzata sul territorio della Comunità Europea solamente in stabilimenti riconosciuti conformi ai requisiti della legislazione comunitaria.

Esistono poi altre tipologie di stabilimenti che non svolgono funzioni specifiche ma "attività generali" ovvero hanno una funzione trasversale a diverse filiere. Questi sono:

- depositi frigoriferi: stabilimenti che hanno come unica funzione la conservazione mediante freddo dei prodotti di origine animale indicati negli altri capitoli;
- mercati all'ingrosso: centri di compravendita di diverse tipologie di alimenti di origine animale;
- centri di riconfezionamento: centri dove è possibile effettuare un nuovo imballaggio degli alimenti.

TABELLA 19

ASL	Centro imballaggio	Centro trasformazione
RM/A	1	-
RM/D	2	-
RM/E	3	-
RM/F	1	-
RM/H	9	1
Latina	8	-
Frosinone	6	-
Rieti	1	-
totale	31	1

Tabella 19: fonte dati SINTESI, aggiornati a dicembre 2008

3. IL CONTROLLO IN ALLEVAMENTO

3.1 I PIANI DI CONTROLLO ED ERADICAZIONE DELLE MALATTIE ANIMALI

Diverse malattie infettive possono colpire gli animali da reddito e le strategie di lotta alle medesime sono molteplici. Si può ad esempio agire per prevenire la diffusione della patologia oppure per diminuirne la frequenza.

Eradicare una malattia vuol dire mettere in atto una serie di misure volte ad eliminare completamente un agente patogeno da una zona o da una popolazione.

Tra le malattie animali attualmente soggette a piani nazionali obbligatori di controllo ed eradicazione sono incluse:

1. La Brucellosi bovina ed ovicaprina
2. La Leucosi enzootica bovina
3. La Tubercolosi bovina
4. La Malattia vescicolare del suino

Tali piani permettono di verificare lo stato sanitario delle aziende e delle province in cui queste ultime sono dislocate. Nel caso in cui nell'azienda o nel territorio di pertinenza non siano presenti episodi di malattia o non venga riscontrato l'agente patogeno che ne è causa, queste ultime si definiscono ufficialmente indenni.

3.1.1 LA BRUCELLOSI BOVINA E OVICAPRINA

La brucellosi è una patologia infettiva zoonotica ovvero trasmissibile dagli animali all'uomo, sostenuta da batteri appartenenti al genere *Brucella*. Presente in tutto il mondo, costituisce da sempre un grave problema zoeconomico a causa degli ingenti

danni finanziari provocati negli allevamenti.

La trasmissione della malattia dagli animali all'uomo si ha per il contatto con sangue, urine, tessuti, feti abortiti, secreti vaginali ed invogli fetali, di capi infetti. Un'altra via comune di contagio è quella alimentare soprattutto a seguito dell'ingestione di latte, latticini e formaggi contaminati.

I sintomi della brucellosi nell'uomo sono: febbre, debolezza, brividi, anoressia, sudorazione eccessiva e maleodorante (odore di stalla), ingrossamento della milza, occasionalmente perdita di peso, dolori articolari e muscolari. In alcuni pazienti possono comparire ingrossamento della milza, del fegato e dei linfonodi o quadri patologici in cui predomina il coinvolgimento di uno specifico organo (ossa, SNC, cuore, polmoni, milza, testicoli, fegato, colecisti, rene, prostata, cute, occhi).

La brucellosi è presente in tutto il mondo ed in modo maggiore nei paesi mediterranei dell'Europa, nel nord e nell'est dell'Africa, in India, in Medio Oriente, Asia centrale, Messico, America centrale e meridionale. Sebbene sia una malattia a denuncia obbligatoria, i casi segnalati rappresentano una sottostima della situazione reale.

Nella nostra nazione la brucellosi ha una diffusione più consistente nel meridione.

Nella Regione Lazio l'attività di eradicazione viene condotta in conformità delle indicazioni previste dai piani nazionali. In particolare, per quanto attiene la Brucellosi bovina e bufalina, si seguono le indicazioni del D.M. 651/1994 e successive modifiche, e del D.Lgs 196/99 che prevedono un controllo con cadenza annuale di tutti gli allevamenti bovini con almeno un capo destinato alla riproduzione.

Nel contesto del piano di profilassi regionale, durante il 2007 nell'intera regione, sono state rilevate 6 aziende positive per Brucellosi bovina e bufalina, a fronte delle 9 riscontrate l'anno precedente e delle 7 segnalate nel 2008. Sempre nel 2007 il 99% delle aziende bovine esaminate nelle province di Roma, Latina, Frosinone e Rieti è risultato indenne dalla malattia mentre, per quanto concerne la provincia di Viterbo, erano indenni il 100% delle aziende sottoposte al programma. Nel 2008 invece, sono risultate indenni da Brucellosi bovina il 99% delle aziende esaminate in tutte le province regionali. Nel biennio in esame nessuna delle aziende bufaline è risultata positiva.

Per quanto concerne la Brucellosi ovicaprina, invece, l'attività di eradicazione viene effettuata secondo le indicazioni del D.Lgs. 193/2005 e successive modifiche, ovvero con controlli a cadenza annuale sui capi presenti in tutti gli allevamenti con almeno un capo destinato alla riproduzione. Nelle province di Rieti e di Viterbo, dichiarate nel 2004 ufficialmente indenni da brucellosi ovicaprina (Decisione della Commissione Europea n.199 del 27 febbraio 2004, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. L 64 del 2 marzo 2004), sono state soddisfatte nel biennio in considerazione, le condizioni minime per il mantenimento della qualifica.

Nel corso del 2007 sono state rilevate 6 aziende positive tutte dislocate nella provincia di Roma mentre nessuna azienda positiva è stata riscontrata nel 2008. Nel contesto di tale malattia è da sottolineare, infine l'acquisizione nel 2008 da parte delle province di Latina e Roma della qualifica di ufficialmente indenni da brucellosi ovicaprina (Decisione Della Commissione del 30 gennaio 2008). Attualmente quindi, tutte le province della Regione Lazio, ad esclusione di Frosinone, sono in possesso di suddetto requisito sanitario.

3.1.2 LA LEUCOSI BOVINA E BUFALINA

La Leucosi bovina enzootica (LEB) è una malattia neoplastica infettiva non trasmissibile all'uomo, che colpisce il tessuto linfatico di bovini, bufalini, pecore e capre. Presente principalmente in Europa ed in America, la LEB ha delle importanti ripercussioni economiche e di sanità pubblica. Sebbene non provochi malattia nell'uomo, il virus che la causa può contaminare i prodotti alimentari ed in particolar modo il latte. L'attività di eradicazione della leucosi bovina e bufalina viene condotta secondo le indicazioni del Piano Nazionale (D.M. 358/1996 e successive modifiche), che stabilisce le misure sanitarie da applicare agli allevamenti di bovini e di bufalini dell'intero territorio nazionale. Tale piano di profilassi è diretto ai seguenti obiettivi:

- a) l'eliminazione della leucosi bovina enzootica e del relativo agente eziologico dagli allevamenti bovini e bufalini ;
- b) la protezione degli allevamenti indenni dalla leucosi bovina enzootica.

A tal fine, il D.M. 358/1996 stabilisce tra l'altro, che i bovini e bufalini riconosciuti infetti debbano essere abbattuti sotto il controllo ufficiale entro trenta giorni dalla notifica.

Nella Regione Lazio le province di Frosinone e di Rieti, con Decisione 2006/169/CE, sono state dichiarate ufficialmente indenni dalla malattia. Nelle province non ancora ufficialmente indenni il piano prevede il controllo con cadenza annuale di tutti gli allevamenti bovini e bufalini da riproduzione. In tali allevamenti sono stati sottoposti a controllo sierologico individuale tutti i capi di età superiore a 12 mesi. Durante il 2007 sono state rilevate 28 aziende bovine e bufaline positive per leucosi mentre nel corso del 2008 il numero delle stesse è risultato di 21, attestando una tendenza al miglioramento dello stato sanitario.

Riguardo alla situazione epidemiologica della provincia di Roma, si deve evidenziare che 21 dei 28 focolai denunciati nel corso del 2007 sono stati localizzati nell'Azienda Sanitaria Roma F; Nonostante l'infezione continui a persistere nel territorio di suddetta ASL, è interessante rilevare un andamento positivo nel 2008 con una diminuzione a 17 aziende positive. Infine, nessuna delle aziende bufaline della Regione nel corso del 2008 è risultata positiva.

3.1.3 LA TUBERCOLOSI BOVINA E BUFALINA

La tubercolosi bovina e bufalina (TBC) è una patologia infettiva zoonotica degli animali, contraddistinta da decorso solitamente cronico e depauperante. Le lesioni di tipo granulomatoso con formazione di noduli (tubercoli) e fenomeni essudativi, possono coinvolgere tutti gli organi e i tessuti ma si riscontrano con particolare frequenza nei polmoni, nelle sierose pleurica e peritoneale, nei linfonodi, nell'intestino, nel fegato e nella milza.

L'agente causale della tubercolosi bovina è il *Mycobacterium bovis* microrganismo

dotato di una notevole capacità infettiva verso l'uomo e gli animali (scimmie, suini, cani, pappagalli, cavalli, gatti, pecore e capre). Il contagio umano avviene solitamente a seguito del contatto con capi malati o mediante l'ingestione di prodotti alimentari provenienti dagli stessi.

La tubercolosi bovina (TBC) viene considerata una patologia con effetti socio-economici e di salute pubblica di notevole rilevanza.

Anche l'eradicazione della tubercolosi bovina e bufalina viene condotta secondo le indicazioni di un Piano Nazionale (D.M. 592/1995 e successive modifiche) il quale prevede il controllo, mediante test intradermico da effettuarsi annualmente, di tutti i capi di età superiore alle sei settimane provenienti da allevamenti bovini e bufalini che non siano destinati esclusivamente all'ingrasso.

Durante il 2007 sono state rilevate 30 aziende bovine e bufaline positive, delle quali 10 nella provincia di Roma, 7 nella provincia di Frosinone e 13 nella provincia di Latina. Nel corso del 2008 il numero delle aziende positive nella provincia di Latina è rimasto invariato rispetto all'anno precedente mentre è stato rilevato un incremento nella provincia di Frosinone (13 aziende) e di Rieti (1 azienda). Il numero delle aziende positive nel 2008 è invece diminuito nella provincia di Roma (9).

Al 31 dicembre 2008 avevano la qualifica di allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi il 99.57% degli allevamenti bovini soggetti al piano ed il 99.75% delle aziende bufaline sottoposte al programma. Rispetto all'anno precedente la percentuale delle aziende ufficialmente indenni da TBC è rimasta pressoché invariata.

Tutte le aziende testate della provincia di Viterbo, nel biennio in considerazione sono risultate ufficialmente indenni dalla malattia.

TABELLA 20
2007: Situazione epidemiologica delle aziende nelle province NUI*

Malattie	Totale aziende	Aziende soggette al programma	Aziende controllate	Aziende positive	Nuove aziende positive
Brucellosi bovina e bufalina	13840	8135	8135	6	3
Brucellosi ovicaprina	4711	4453	3.798	6	4
TBC bovina e bufalina	15904	9787	9.819	30	14
Leucosi enzootica bovina e bufalina	6418	4897	4.897	28	6

* NUI : Non Ufficialmente Indenni

TABELLA 21

2008: Situazione epidemiologica delle aziende nelle province NUI*

Malattie	Totale aziende	Aziende soggette al programma	Aziende controllate	Aziende positive	Nuove aziende positive
Brucellosi bovina e bufalina	12048	7256	7245	7	4
Brucellosi ovicaprina	1706	1706	800	0	0
TBC bovina e bufalina	13868	8698	8.687	36	24
Leucosi enzootica bovina e bufalina	6539	4644	4.644	21	6

* NUI : Non Ufficialmente Indenni

TABELLA 22

2007: Situazione epidemiologica degli animali

Malattie	Totale animali*	Animali soggetti al programma*	Animali controllati	Animali positivi	Macellazione Numero animali positivi	Totale animali abbattuti
Brucellosi bovina e bufalina	284.043	206.362	206.362	20	20	20
Brucellosi ovicaprina	357.772	314.400	298.364	25	25	25
Tubercolosi bovina e bufalina	321.502	278.497	278.497	389	388	547
Leucosi enzootica bovina e bufalina	215.315	166.153	167.386	63	63	63

*Esclusi quelli delle province Ufficialmente Indenni

TABELLA 23

2008: Situazione epidemiologica degli animali

Malattie	Totale animali*	Animali soggetti al programma*	Animali controllati	Animali positivi	Macellazione Numero animali positivi	Totale animali abbattuti
Brucellosi bovina e bufalina	275.126	197.818	197.632	5	5	5
Brucellosi ovicaprina	75.941	75.941	42.910	0	0	0
Tubercolosi bovina e bufalina	310.660	262.814	263.263	413	388	536
Leucosi enzootica bovina e bufalina	215.022	160.989	160.852	38	38	38

*Esclusi quelli delle province Ufficialmente Indenni

TABELLA 24

Stato sanitario delle province del Lazio - Anno 2007

Province	Tubercolosi bovina	Brucellosi bovina	Leucosi bovina	Brucellosi ovicaprina
Roma	NUI1	NUI1	NUI1	NUI1
Frosinone	NUI1	NUI1	UI2	NUI1
Latina	NUI1	NUI1	NUI1	NUI1
Rieti	NUI1	UI2	UI2	UI2
Viterbo	NUI1	NUI1	NUI1	UI2

TABELLA 25

Stato sanitario delle province del Lazio - Anno 2008

Province	Tubercolosi bovina	Brucellosi bovina	Leucosi bovina	Brucellosi ovicaprina
Roma	NUI1	NUI1	NUI1	UI2
Frosinone	NUI1	NUI1	UI2	NUI1
Latina	NUI1	NUI1	NUI1	UI2
Rieti	NUI1	UI2	UI2	UI2
Viterbo	NUI1	NUI1	NUI1	UI2

1 NUI : Non Ufficialmente Indenne

2 UI : Ufficialmente Indenne

Fonte dati : Regione Lazio, Area Sanità Veterinaria

3.1.4 LA MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO

La malattia vescicolare del suino (MVS) è una patologia contagiosa virale che colpisce la specie suina. Si contraddistingue per la sua alta morbilità (anche 80%) e per la capacità di causare ingenti danni economici alle aziende interessate.

Secondo la normativa vigente ogni caso, anche sospetto, di malattia deve essere obbligatoriamente denunciato dal Veterinario, alle Autorità competenti (Decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1996, n. 362). In Italia, inoltre, è in vigore un piano di eradicazione e sorveglianza (O. M. 26 Luglio 2001; O.M. 12 aprile 2008) che prevede tra l'altro, l'esecuzione periodica di controlli sierologici negli allevamenti nazionali da ingrasso, riproduzione e nelle stalle di sosta; in queste ultime sono previsti anche accertamenti virologici su pool di feci.

Nel caso in cui in un allevamento venga riscontrata una positività sierologica, si attuano una serie di misure precauzionali per evitare la potenziale diffusione della malattia e si effettuano altri esami sul siero ed eventualmente sulle feci del soggetto e degli animali venuti a contatto con lo stesso. Tutti i capi positivi devono essere abbattuti. Tali operazioni devono essere effettuate in modo da ridurre al minimo il rischio di diffusione del virus. Contemporaneamente alle misure di controllo, gli enti competenti effettuano una indagine epidemiologica per conoscere le modalità con cui la malattia è comparsa in allevamento, da quanto tempo è presente e soprattutto quali altre aziende suinicole sono venute a contatto con il focolaio principale. Attraverso queste indagini i Servizi Veterinari possono scongiurare altri focolai d'infezione nelle aziende epidemiologicamente correlate ovvero che hanno avuto rapporti (per esempio compravendita animali) con quella infetta.

In tutte le aziende dove viene confermata la malattia si procede all'abbattimento dei capi al quale fa seguito una rigorosa disinfezione delle strutture e dei locali. Il ripopolamento dell'allevamento è possibile solamente dopo un determinato periodo di tempo e viene attuato attraverso specifiche procedure, come ad esempio l'introduzione di 'animali sentinella'. Questi ultimi vengono utilizzati per valutare l'eventuale sopravvivenza del virus nell'ambiente.

Dal 1997 il Lazio è riconosciuta regione indenne dalla malattia. Tuttavia, durante il 2007 sono stati confermati all'esame virologico 23 focolai di MVS, due dei quali primari e 21 secondari a focolaio primario situato nella Regione Abruzzo. Alla conferma dei primi focolai riscontrati nella provincia di Frosinone ha fatto seguito una tempestiva azione di controllo dell'Area Sanità Veterinariai, della Regione Lazio, dell'Osservatorio epidemiologico dell'IZSLT e delle ASL di competenza. La Regione Lazio ha inoltre, commissionato all'IZSLT (Osservatorio Epidemiologico e Direzione Operativa Diagnostica delle Malattie Virali) la predisposizione di un Piano di Sorveglianza Straordinario con l'obiettivo di eradicare l'MVS dal territorio regionale, risanare la provincia di Frosinone e sospendere le misure restrittive nelle altre province (Determinazione n. 2413 del 4 luglio 2007).

Nella figura 2 sono rappresentati su base geografica, i focolai individuati nel 2007 e le relative aree di restrizione alla movimentazione.

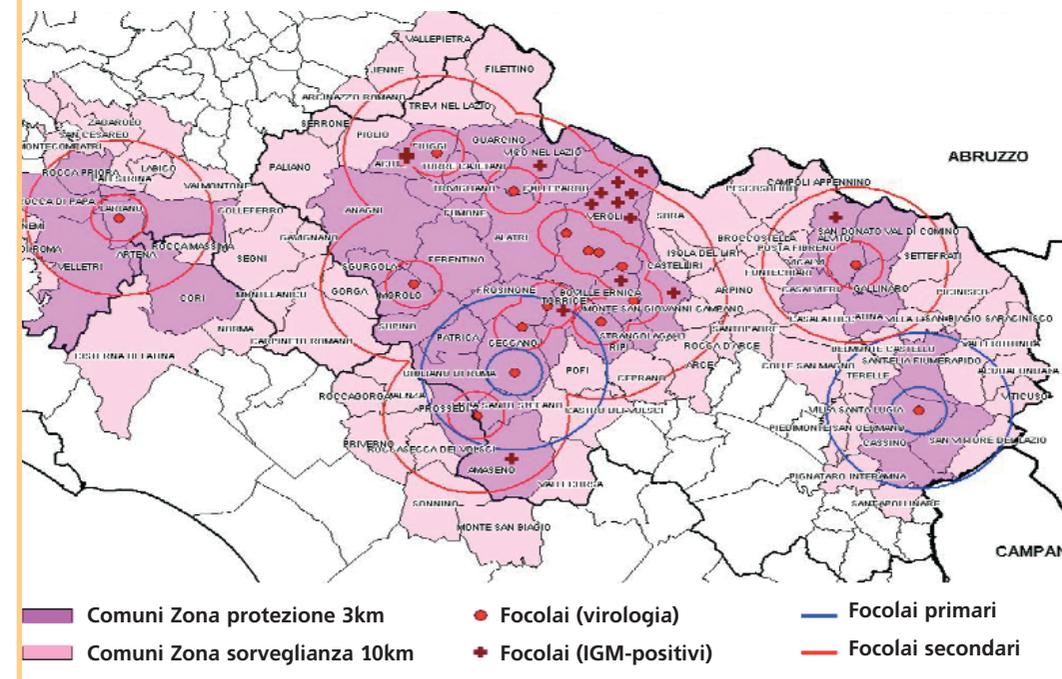


Figura 9. Emergenza MVS Regione Lazio 2007. Zone di protezione e sorveglianza omogenee e localizzazione geografica dei focolai.

Il Piano di eradicazione straordinario della MVS che, come detto precedentemente, si era reso necessario nel 2007 a seguito di numerosi focolai emersi nella Regione Lazio, si è concluso durante i primi mesi del 2008. Sempre nel corso dello stesso anno, con l'emanazione di un nuovo Piano sanitario di eradicazione della MVS (O.M. 12 aprile 2008), sono state implementate le azioni di sorveglianza negli allevamenti all'ingrasso (prima accreditati solo induttivamente) e da riproduzione.

Negli ultimi mesi del 2008, infine, si sono verificati ulteriori focolai di malattia correlati in modo diretto o indiretto a focolai nelle regioni confinanti.

Nelle tabelle che seguono vengono riportati i dati riassuntivi delle attività di sorveglianza svolte nel 2008 ed i relativi risultati.

TABELLA 26
2008: Campioni eseguiti per MVS presso l'IZSLT

Provincia	Sieri esaminati per MVS	Sieri positivi per MVS	Test virologici effettuati	Test virologici positivi
Roma	1214	165	22	1
Viterbo	1544	63	5	1
Rieti	770	40	46	2
Latina	1743	10	118	2
Frosinone	1498	41	254	0
Totale	6769	319	437	6

TABELLA 27

2008: Focolai identificati nelle province della regione Lazio

Provincia	Numero focolai	
	Primari	Secondari
Latina	1	1
Roma	0	1
Rieti	0	3
Frosinone	0	0
Viterbo	0	1

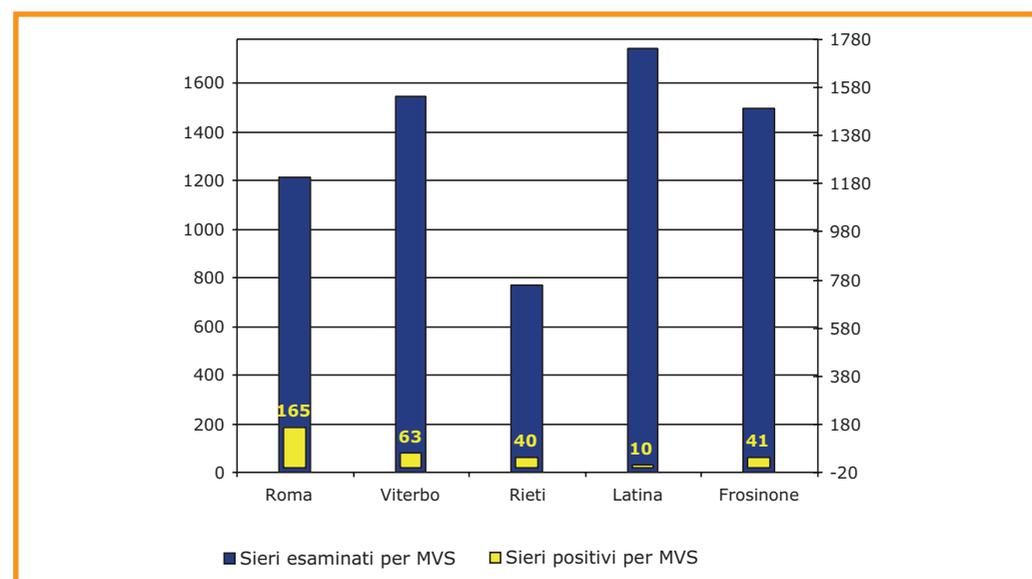


GRAFICO 6 - Sorveglianza MVS Regione Lazio 2008

Fonte dati: IZSLT - Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OVER)

3.2 I PIANI DI CONTROLLO DELLE MALATTIE ANIMALI

Se eradicare vuol dire mettere in atto una serie di misure per eliminare completamente un agente patogeno da una zona o da una popolazione, controllare una patologia significa stabilire delle misure volte a diminuirne la frequenza nella popolazione. Specifiche normative comunitarie, nazionali e regionali hanno disciplinato il controllo di alcune malattie del bestiame il cui impatto socioeconomico e/o le ripercussioni sanitarie rappresentano una problematica considerevole sia in termini finanziari che di salute pubblica. Di seguito vengono trattate alcune delle principali malattie animali soggette a piani di controllo nazionali e regionali.

3.2.1 IBR

La rinotracheite infettiva dei bovini (IBR) è una malattia contagiosa dei bovini. L'agente causale è un Herpesvirus denominato BHV-1, un virus a DNA che ha come ospite primario il bovino, nel quale oltre alla rinotracheite infettiva, può determinare patologie all'apparato genitale, cheratocongiuntiviti ed aborti.

Al fine di proteggere gli animali dall'infezione e dai sintomi clinici e ridurre l'eliminazione del virus da parte dei soggetti infetti, sono stati messi a punto degli specifici vaccini, ovvero:

- vaccini a virus intero attenuato;
- vaccini a virus intero inattivato;
- vaccini a virus intero attenuato o inattivato marker o deleti.

In considerazione dell'impatto economico della malattia, alcuni stati Membri della Comunità Europea hanno attuato dei piani di eradicazione, ovvero di eliminazione del virus BHV-1 da una determinata zona geografica. La Danimarca, la Finlandia, la Norvegia, la Svezia, la Svizzera e l'Austria sono attualmente paesi indenni dall'infezione, in cui è vietata la vaccinazione. Piani di eradicazione obbligatori sono in corso in Olanda e Belgio, mentre in Germania, Francia ed Italia sono in atto dei piani volontari applicati su base regionale.

La Regione Lazio, con DGR 876 DEL 18/12/2006, ha stabilito un piano regionale di controllo della Rinotracheite infettiva bovina (IBR) articolato in due parti:

1. Attività di monitoraggio sierologico annuale in tutti gli allevamenti da riproduzione regionali a carattere obbligatorio (conclusa nel 2007);
2. Piano di eradicazione ad adesione volontaria per l'attribuzione del riconoscimento di allevamento indenne o ufficialmente indenne da IBR.

La prima fase, attività di monitoraggio sierologico, è stata effettuata eseguendo un'indagine a campione su bovini da riproduzione. La numerosità campionaria per allevamento è stata definita come indicato nella tabella sottostante:

TABELLA 28

IBR: Numerosità campionaria per allevamento

Allevamenti con meno di 15 capi di età superiore a 9 mesi	Allevamenti con più di 15 capi di età superiore a 12 mesi
Controllo di tutti i soggetti	Controllo di 15 soggetti privilegiando i capi in produzione.

Per quanto concerne invece il piano di eradicazione, l'adesione degli allevatori è volontaria e comporta il divieto di utilizzare vaccini non deleti, salvo che sugli animali già positivi. I controlli non possono essere infatti condotti su soggetti immunizzati con vaccino a virus intero (attenuato o inattivato) in quanto, a causa della presenza di anticorpi contro le proteine virali, risultano positivi ai test di laboratorio e sono pertanto equiparati a sog-

getti infetti. I controlli sierologici ufficiali devono essere effettuati sul sangue di tutti i capi presenti in azienda di età superiore ai 9 mesi ad intervalli specifici, o in alternativa sul latte di massa per gli allevamenti in cui almeno il 30% dei bovini risulti costituito da vacche in lattazione e che non siano stati vaccinati con il vaccino delecto. In quest'ultimo caso, si eseguono esami sierologici anche su campioni di sangue prelevati da tutte le femmine non in lattazione e da tutti i maschi di età superiore ai 9 mesi. Se le condizioni previste nella DGR di cui sopra vengono soddisfatte, l'azienda può usufruire della qualifica sanitaria di 'allevamento indenne o ufficialmente indenne'.

TABELLA 29

2007: Campioni controllati per IBR nella ASL della Regione Lazio

ASL	Compravendita N° Camp	Monitoraggio N° Camp	Adesioni N° Camp	Totali N° Camp
Frosinone	125	12561	28	12714
Latina	280	10975	2085	13340
Rieti	458	10814	568	11840
Viterbo	1795	5037	5561	12393
RM/A	12	46	471	529
RM/B	9	165	0	174
RM/C	103	350	823	1276
RM/D	1371	1203	1932	4506
RM/E	320	961	1748	3029
RM/F	741	4641	1110	6492
RM/G	1167	4178	350	5695
RM/H	148	503	1773	2424
Totale	6529	51434	16449	74412

TABELLA 30

2008: Analisi effettuate per IBR nelle ASL della Regione Lazio

ASL	Compravendita	Monitoraggio	Adesione volontaria	Totale
RM/A	21	26	228	275
RM/B	73	27	0	100
RM/C	220	53	1237	1510
RM/D	598	465	8998	10061
RM/E	560	102	2777	3439
RM/F	1289	899	908	3096
RM/G	997	674	518	2189
RM/H	314	143	2286	2743
LT	25	125	236	386
FR	0	2	0	2
RI	69	388	60	517
VT	149	174	319	642
Totale	4315	3078	17567	24960

Fonte dati- IZSLT: Direzione Operativa Diagnosi Delle Malattie Virali , Della Rabbia e Delle Leptosirosi

3.2.2 LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI (TSE)

Le Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (TSE) sono malattie neuro-degenerative che colpiscono il sistema nervoso centrale dell'uomo e degli animali. Tutte le TSE sono caratterizzate da un lungo periodo di incubazione, da un decorso clinico lento ma fatale, da lesioni nei tessuti del sistema nervoso centrale e dalla presenza di una proteina modificata, detta prione, che si 'accumula' all'interno delle cellule nervose.

Nell'uomo e negli animali si riconoscono diverse forme di TSE. Per quanto concerne il bestiame la Scrapie e l'Encefalopatia spongiforme bovina (BSE) sono le più note e diffuse. In particolar modo la BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) rappresenta l'ultima delle TSE a carattere diffusivo manifestatasi in forma epidemica.

L'ENCEFALOPATIA SPONGIFORME BOVINA (BSE)

L'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE = Bovine Spongiform Encephalopathy), comunemente chiamata 'morbo della mucca pazza', è una malattia degenerativa del sistema nervoso centrale ad esito fatale.

Nel 1996 ha avuto notevole impatto sull'opinione pubblica il riscontro della possibile trasmissione della patologia dagli animali all'uomo. L'ingestione di tessuti di animali infetti da BSE fu infatti ritenuta responsabile della comparsa di una forma atipica e sporadica di Tse umana. In conseguenza delle problematiche sanitarie e sociali scaturite da tale riscontro, la Comunità Europea ed il Ministero della Salute adottarono una serie di misure volte a controllare i possibili fattori di rischio per il consumatore di carni bovine e di prodotti derivati da dette carni.

Le disposizioni emanate, tuttora in vigore, riguardarono:

- il settore mangimistico, con divieto di utilizzazione di farine animali nell'alimentazione di tutti i ruminanti (bovini, bufalini, ovini e caprini);
- il sistema di vigilanza veterinaria negli allevamenti, con obbligo della notifica al servizio veterinario della ASL di qualsiasi comportamento sospetto degli animali riconducibili ad una sintomatologia nervosa;
- un'accurata ispezione ante mortem degli animali condotti al macello e l'effettuazione obbligatoria di test per la BSE nei bovini al di sopra dei 30 mesi di età e su ogni animale di almeno 24 mesi delle categorie definite 'a rischio' (animali inviati per macellazioni d'urgenza, capi con sintomi sospetti all'esame ante-mortem e soggetti morti in stalla);
- l'eliminazione nel macello degli organi e tessuti bovini che possono costituire materiale a rischio (MRS) specifico per la trasmissione della BSE in quanto in essi si trova il prione patologico. Sono considerati MRS: il cranio, compresi il cervello e gli occhi, le tonsille e la colonna vertebrale dei bovini di età superiore a dodici mesi, gli intestini (dal duodeno al retto) e il mesentere dei bovini di qualunque età (Regolamento 1494/2002 che modifica il Regolamento 999/2001);
- la distruzione del MRS mediante incenerimento e coincenerimento ;
- l'intensificazione della lotta alle macellazioni clandestine svolta in collaborazione con il NAS.

Il test per la diagnosi di BSE, effettuato nei laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, necessita di un breve tempo di esecuzione ed il risultato è in genere disponibile dopo 24-48 ore.

Nel Lazio i capi regolarmente macellati di età superiore ai 24 mesi, morti in azienda, macellati d'urgenza o con sintomi sospetti, vengono sottoposti a test rapidi presso il laboratorio TSE dell'Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana. Gli eventuali test non negativi sono inviati per la conferma al Centro Nazionale per le Encefalopatie Animali (CEA) di Torino.

Le tabelle sottostanti riportano il numero dei campioni esaminati dal laboratorio TSE di Roma, nel 2007 e nel 2008.

TABELLA 31
2007: Campioni eseguiti per BSE presso l'IZSLT

ASL di provenienza	Regolarmente macellato	Macellato d'urgenza	Macellazione differita	Morto in allevamento o durante il trasporto	Totale
RM/A	1	-	-	14	15
RM/B	39	2	-	32	73
RM/C	-	-	-	13	13
RM/D	1	-	-	197	198
RM/E	9	-	-	132	141
RM/F	7	-	-	240	247
RM/G	773	1	-	93	867
RM/H	2	-	-	60	62
VT	3509	3	-	320	3832
RI	872	10	-	129	1011
LT	2636	15	4	872	3537
FR	5807	8	1	280	6096
TOTALE	13656	39	5	2382	16092

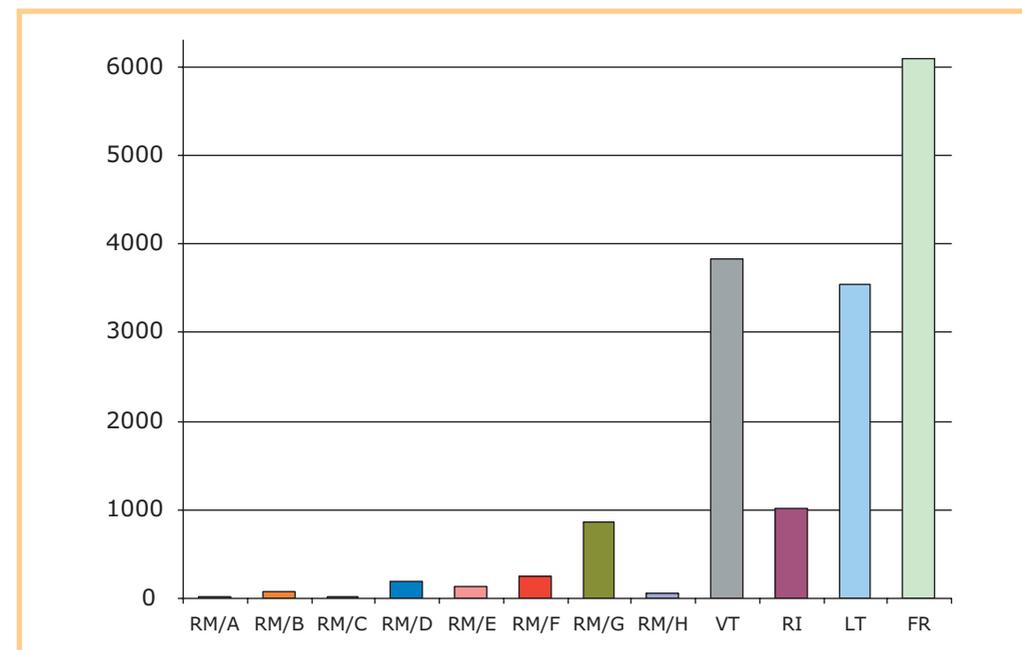


GRAFICO 7 - 2007: Campioni esaminati per BSE nel Lazio

TABELLA 32
2008: Campioni eseguiti per BSE presso l'IZSLT*

ASL di provenienza	Regolarmente macellato	Macellato d'urgenza	Macellazione differita	Morto in allevamento o durante il trasporto	Totale
RM/A	2	-	-	7	9
RM/B	116	-	-	23	139
RM/C	-	-	-	19	19
RM/D	5	-	-	168	173
RM/E	4	-	-	174	178
RM/F	1	-	-	186	187
RM/G	677	-	-	95	772
RM/H	2	-	-	81	83
VT	2435	-	-	361	2796
RI	1921	-	-	183	2105
LT	2408	-	-	1158	3566
FR	7851	-	-	385	8236
TOTALE	13656	-	-	2840	18263

Fonte dati- IZSLT: Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR)
*Nelle tabelle vengono indicati i campioni esaminati dal laboratorio di Roma, di provenienza regionale ed extraregionale

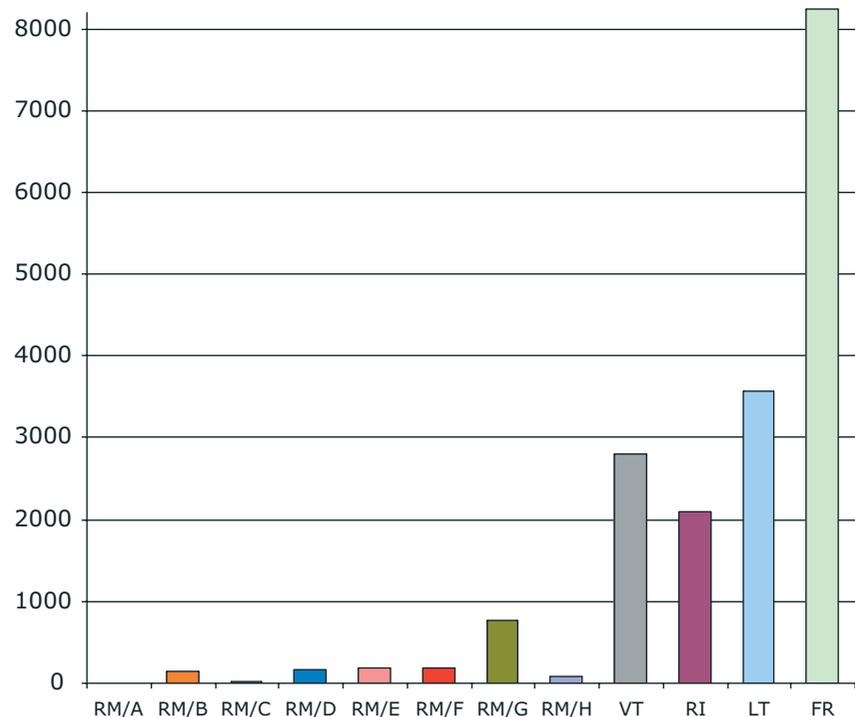


GRAFICO 8 - 2008: Campioni esaminati per BSE nel Lazio

Tutti gli esami condotti nel biennio in considerazione hanno sempre dato esito negativo.

LA SCRAPIE

La Scrapie è una malattia degenerativa del sistema nervoso di pecore e capre, appartenente al gruppo delle TSE. Descritta per la prima volta nel 1730, è una patologia non trasmissibile all'uomo, presente in moltissimi paesi del mondo ad esclusione dell'Australia e della Nuova Zelanda. In Italia è stata segnalata per la prima volta nel 1976 in Piemonte ed in seguito è stata descritta in varie regioni. Poiché la comparsa della malattia negli animali è molto influenzata dalle caratteristiche genetiche del bestiame, l'Unione Europea ha predisposto con la Decisione 2003/100/CE, che i programmi di lotta nei confronti della scrapie si basano anche sulla selezione di razze ovine resistenti. Come detto precedentemente, la Scrapie non è trasmissibile dagli animali all'uomo, ma l'interesse nei confronti di questa malattia è aumentato in conseguenza della sua correlazione con la BSE, essendo entrambe le malattie del gruppo delle TSE.

In considerazione di tale correlazione e delle problematiche economiche riconducibili alla Scrapie, la Comunità Europea ha ritenuto indispensabile effettuare dei controlli sulla popolazione ovicaprina basati su un sistema di sorveglianza passiva (SP) ed attiva

(SA). In Italia il sistema di Sorveglianza Passiva è entrato in vigore con il D.M. 08/04/1999 e prevede il rilevamento e la notifica dei casi sospetti di malattia con comunicazione immediata alle autorità sanitarie competenti. Queste ultime, dopo aver ricevuto l'informazione, provvedono all'isolamento del capo ed al suo abbattimento al fine di accertare con appositi test la sua positività.

Il sistema di Sorveglianza attiva invece, è stato avviato con l'entrata in vigore del Regolamento (CE) 999/2001 e successive modifiche e prevede l'esecuzione di test diagnostici su un campione ampio e rappresentativo della popolazione ovicaprina. L'introduzione della sorveglianza attiva ha contribuito ad un notevole miglioramento del sistema di controllo perché ha evidenziato come la sola segnalazione obbligatoria dei casi di malattia (SP) sia spesso insufficiente a rilevare l'effettiva presenza della Scrapie. Nel Lazio, i capi regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi o morti in azienda, vengono sottoposti a test rapidi presso il laboratorio TSE dell'Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana. Gli eventuali test non negativi sono inviati al Centro Nazionale per le Encefalopatie Animali (CEA) di Torino, per la conferma. Il CEA invia, appena disponibili, gli esiti dell'esame di conferma all'IZS che, in caso di positività, apre un focolaio a livello territoriale e mette in atto le misure di gestione dello stesso.

Nella Tabella e nel grafico sottostanti viene riportato il numero dei campioni provenienti dalle ASL regionali esaminati dal laboratorio TSE di Roma, nel 2007 e nel 2008.

TABELLA 33

2007: Campioni eseguiti per Scrapie presso l'IZSLT

ASL	Macellazione per il consumo umano	Morte in allevamento o per trasporto	Abbattimento per TSE	Abbattimento per malattia diversa da TSE	Totale
RM/A	-	3	-	-	3
RM/B	678	-	-	-	678
RM/C	-	29	166	-	195
RM/D	-	6	160	-	166
RM/E	-	8	-	-	8
RM/F	-	371	41	-	412
RM/G	11	111	186	-	308
RM/H	-	19	30	-	49
VT	3108	146	-	-	3254
RI	1058	36	-	-	1094
LT	3167	83	-	-	3250
FR	2183	74	61	-	2318
TOTALE	10205	886	644	0	11735

**Nella tabella vengono indicati i campioni esaminati dal laboratorio di Roma, di provenienza regionale ed extraregionale

TABELLA 34

2008: Campioni eseguiti per Scrapie presso l'IZSLT

ASL	Macellazione per il consumo umano	Morte in allevamento o per trasporto	Abbattimento per TSE	Abbattimento per malattia diversa da TSE	Totale
RM/A	-	2	-	-	2
RM/B	112	1	-	-	113
RM/C	-	39	-	-	39
RM/D	-	6	-	-	6
RM/E	-	37	169	-	206
RM/F	-	101	-	1	102
RM/G	14	122	-	-	136
RM/H	-	23	-	-	23
VT	703	144	-	-	847
RI	457	46	-	-	503
LT	1137	181	-	-	1.318
FR	1052	135	-	-	1.187
TOTALE	3475	837	169	1	4.482

**Nella tabella vengono indicati i campioni esaminati dal laboratorio di Roma, di provenienza regionale ed extraregionale
Fonte dati: IZSLT - Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR)

Nel 2007, presso il laboratorio TSE di Roma, sono stati esaminati 11.735 campioni provenienti dalle diverse ASL regionali. Nello stesso periodo, i capi esaminati in seguito ad abbattimento per scrapie sono stati 644. Nel corso del 2008 il numero di campioni esaminati è risultato pari a 4.482, con una considerevole diminuzione rispetto all'anno precedente, dei capi sottoposti ad esame in seguito ad abbattimento per TSE (N=169).

3.2.3 LA BLUE TONGUE (MALATTIA DELLA LINGUA BLU O FEBBRE CATARRALE MALIGNA DEGLI OVINI)

La Blue Tongue o febbre catarrale degli ovini, è una malattia virale dei ruminanti, non infettiva per l'uomo. La trasmissione dell'agente patogeno agli animali avviene tramite la puntura di piccoli (1-3 mm) insetti ematofagi, simili a moscerini, appartenenti al genere *Culicoides*. Una volta contratto il virus, gli insetti rimangono portatori per il resto della loro vita.

Presente in passato solo in alcune aree geografiche, la Blue Tongue si è diffusa in seguito, anche in altre regioni. Ciò è avvenuto probabilmente, per l'innalzamento della

temperatura atmosferica che ha favorito la moltiplicazione degli insetti e la trasmissione del virus. In Italia i primi casi di malattia si sono manifestati ad agosto del 2000 in Sardegna. Nel Lazio la Blue Tongue _ comparsa nel 2001.

Sebbene tutte le specie di ruminanti siano recettive, la patologia si manifesta in forma estremamente grave negli ovini. I bovini invece, giocano un ruolo rilevante nell'epidemiologia della Blue Tongue poich_ risultano serbatoio del virus.

Al fine di evitare che la patologia compaia in allevamento l'Unione Europea nelle regioni colpite, ha permesso con l'emanazione diversi regolamenti comunitari, l'attuazione di piani di profilassi vaccinale che, in alcune zone d'Italia, risultano obbligatori. La vaccinazione dei capi _ obbligatoria esclusivamente nelle zone infette e viene effettuata su ovini e caprini specialmente se destinati alla rimonta; per i bovini e i bufalini la vaccinazione _ prevista solo se sono destinati alla movimentazione verso altre aree.

Sebbene la Blue Tongue non sia trasmissibile all'uomo, la presenza della malattia in un determinato territorio comporta l'adozione da parte delle autorità_ competenti di gravi provvedimenti sanitari con importanti ripercussioni economiche. In base a quanto previsto dall'Ordinanza ministeriale dell'11 maggio 2001 relativa alle misure di profilassi vaccinale obbligatoria contro la febbre catarrale degli ovini, in tutta Italia _ stato istituito un piano di sorveglianza basato:

- sull'utilizzo di una rete di bovini sentinella da sottoporre a regolari controlli sierologici;
- sul controllo della copertura anticorpale nelle popolazioni vaccinate;
- sul monitoraggio dei vettori e della loro diffusione.

Per quanto concerne la sorveglianza sierologica, tutto il territorio nazionale _ stato suddiviso in 2 aree geografiche: A (infette o ad alto rischio) e B (a minor rischio) nelle quali viene effettuato mediante controlli sierologici il monitoraggio di bovini sentinella (o in loro mancanza, altre specie recettive, in accordo con il centro di riferimento di Teramo), non vaccinati.

Nei territori sottoposti a vaccinazione o dove è prevista la vaccinazione viene effettuato, inoltre, il controllo sierologico degli animali vaccinati.

Il piano prevede infine l'esecuzione della sorveglianza sugli insetti del genere *Culicoides*, con attività_ settimanale mediante collocazione di trappole ad attrazione luminosa (black-light traps).

Nel contesto dell'attività_ di sorveglianza nazionale, la Regione Lazio nell'anno 2008 ha eseguito un numero di 15.627 controlli sierologici sugli animali sentinella, a fronte dei 14.008 effettuati nel 2007.

Il numero delle aziende sentinella distribuite nel territorio delle 5 province laziali _ aumentato nel biennio in considerazione, passando dalle 156 del 2007, alle 201 del 2008 (tabella 4).

Di seguito si riportano le tabelle dell'attività_ effettuata nella Regione Lazio nel biennio 2007-2008.

TABELLA 35

2007: Sorveglianza sierologica su animali sentinella

Provincia	numero campioni bovini	numero campioni o per trasporto	numero campioni	numero campioni diversa da TSE	Totale	numero aziende sentinella	numero ingressi in stalla
FR	459	160	205	230	1470	19	148
LT	1465	267	-	-	1732	28	210
RI	1487	-	42	83	2373	30	237
RM	2738	-	66	62	3625	49	350
VT	4156	-	77	177	4808	30	469
Totale	10.305	427	390	552	14.008	156	1.414

TABELLA 36

2007: Sorveglianza entomologica per BT nella regione Lazio

	n° aziende con trappola	n° catture	n° culicoides	n° imicola
ASL ROMA D	4	30	2454	180
ASL ROMA G	4	39	443	0
ASL ROMA H	4	32	810	0
ASL VITERBO	12	94	3837	12
ASL RIETI	8	19	1825	0
ASL LATINA	3	4	389	0
ASL FROSINONE	9	52	29519	0
TOTALE	44	270	39.277	19

TABELLA 37

Anno 2008: Sorveglianza sierologica su animali sentinella

Provincia	numero campioni bovini	numero campioni o per trasporto	numero campioni	numero campioni diversa da TSE	Totale	numero aziende sentinella	numero ingressi in stalla
FR	1519	155	205	804	2683	36	259
LT	2858	236	-	-	3094	29	321
RI	1082	-	42	1094	2218	44	222
RM	2838	-	66	875	3779	52	371
VT	3273	-	77	491	3841	39	324
Totale	11.570	391	390	3.264	15.627	201	14.98

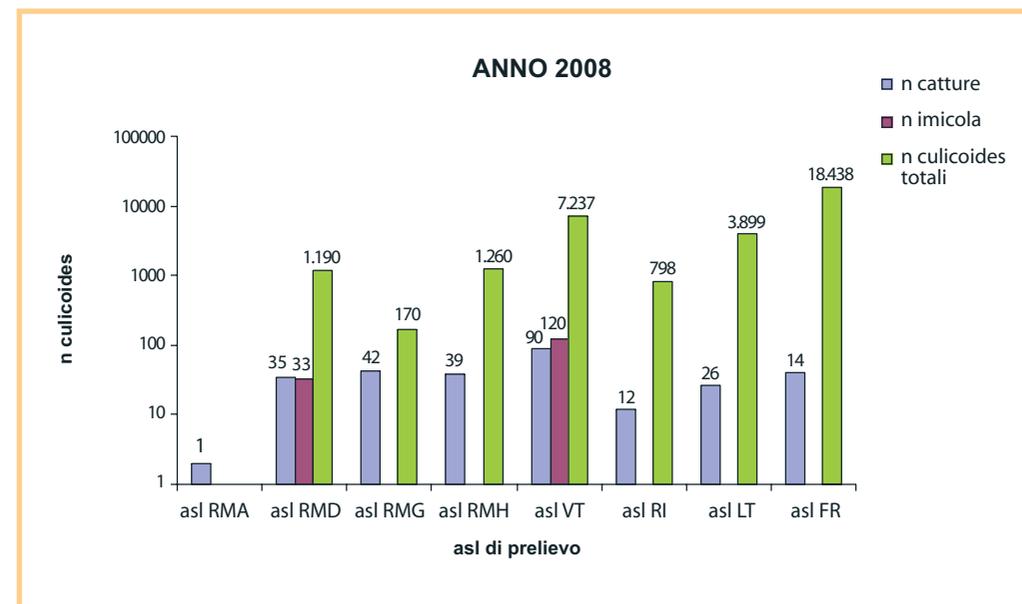


Grafico 9 - Sorveglianza entomologica Regione Lazio

FONTE DATI: IZSLT - Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR)

In merito alla sorveglianza entomologica, nel 2007 sono state effettuate 270 catture a fronte delle 286 eseguite nel 2008. Il numero totale di culicoides catturati si attesta, nei due anni in considerazione, rispettivamente su valori di 39.277 e 32.992. Sia nel 2007 che nel 2008, Culicoides imicola è stato riscontrato esclusivamente nelle ASL Roma/D e di Viterbo.

3.2.4 L'ARTERITE VIRALE EQUINA (AVE)

L'Arterite virale equina (AVE) è una malattia virale contagiosa degli equidi. L'agente responsabile della patologia appartiene alla famiglia Togaviridae, genere Arterivirus. La trasmissione del virus agli animali avviene per contatto diretto ovvero attraverso la via aerogena o venerea (per esempio con il seme di stalloni infetti). I soggetti di razza purosangue sembrano essere meno sensibili al contagio.

I sintomi dell'AVE sono estremamente variabili. In generale compaiono nelle forme acute: febbre, aborto, anoressia, depressione, edemi agli arti, allo scroto, al prepuzio, alle palpebre ed alle ghiandole mammarie. Si possono avere inoltre scolo nasale, congiuntivite, orticaria, rinite. L'aborto si verifica senza segni premonitori a qualsiasi stadio della gestazione. Nelle cavalle guarite non si osserva ipofertilità mentre questa può comparire, per periodi variabili, nello stallone.

In Italia è attualmente in vigore un piano di controllo della malattia (O.M. 13/01/1994) che prevede il censimento di tutti i maschi interi entro il 31/09 di ogni anno e stabilisce

che tra il 1° Settembre ed il 31 Dicembre, si effettui un controllo sierologico di tutti i riproduttori. Solo gli animali che a seguito dell'accertamento sono risultati negativi possono essere destinati all'accoppiamento ed il loro sperma utilizzato per l'inseminazione artificiale.

Gli animali risultati positivi all'accertamento sierologico vengono isolati ed esclusi dalla monta fino alla conclusione di ulteriori accertamenti che hanno il fine di ricercare il virus nello sperma. Se questo non viene trovato, gli stalloni possono essere utilizzati per la riproduzione; invece, se l'Arterivirus dell' AVE è rinvenuto nel seme, gli animali devono essere:

- esclusi dalla monta;
- isolati o eventualmente castrati o macellati.

Gli esami effettuati sul seme dei soggetti positivi, possono essere nuovamente eseguiti dopo un anno al fine di verificare se l'animale è ancora eliminatore del virus.

Se uno stallone è positivo agli esami sierologici e/o virologici, deve essere data tempestiva segnalazione dei risultati, ai competenti organi veterinari regionali o delle province autonome.

Inoltre, sono previste deroghe per gli animali di particolare pregio genetico il cui seme, anche se positivo, può essere usato per l'accoppiamento. In questo caso però le fattrici utilizzate per la riproduzione con gli stalloni infetti, non possono accoppiarsi con soggetti sani (non eliminatori del virus nello sperma) per almeno un anno.

Inoltre, se vengono rispettati i requisiti previsti dalla normativa, gli allevamenti, le stazioni di monta, i centri di inseminazione artificiale o produzione di sperma, possono ottenere un'apposita attestazione di indennità dalla malattia.

Nelle tabelle seguenti vengono mostrati i risultati dell'attività di controllo relativa alla Regione Lazio, effettuata del Centro di Referenza nazionale delle malattie equine, una struttura dell'IZSLT.

TABELLA 38

Biennio 2007-2008: Controlli effettuati per AVE* nella Regione Lazio

Esami su siero			
Stagione di monta	Totale complessivo testati	Negativi	Totale Positivi
2007-2008	91	88	3
Esami Virologici su seme			
Stagione di monta	Negativi	Totale Positivi	Totale complessivo
2007-2008	1	0	1

*Fonte dati -CERME IZSLT

I dati ottenuti dai controlli effettuati nel biennio 2007-2008 confermano, nella regione, quanto già osservato negli anni precedenti. Infatti, la sieroprevalenza tra gli equidi di testati, risulta stabile, mentre si osserva una diminuzione significativa dell'inci-

denza di nuove sieropositività. In sostanza, emerge come la parte preponderante di equidi che risultano sieropositivi ad ogni stagione di monta, sia costituita da soggetti risultati già positivi negli anni precedenti in seguito a pregressa esposizione all'infezione, mentre le 'nuove' infezioni si starebbero progressivamente esaurendo. Nel periodo 2004-2008, parallelamente alla diminuzione della sieroprevalenza, è significativamente diminuita anche la prevalenza di equidi eliminatori di virus attraverso il seme. In particolare si osserva che l'incidenza di equidi 'nuovi' eliminatori di virus è sporadica.

3.2.5 L'ANEMIA INFETTIVA EQUINA (AIE)

L'Anemia Infettiva Equina (AIE) è una malattia virale degli equidi, sostenuta da un Lentivirus appartenente alla famiglia Retroviridae. Descritta per la prima volta nel 1843 in Francia, è stata segnalata in seguito in varie nazioni. Durante gli anni '80 l'AIE è stata riscontrata in America, Asia, Australia ed Europa. Episodi di anemia infettiva si sono verificati anche nel nostro Paese. A partire dal mese di aprile del 2006 fino alla fine del mese di settembre 2006, sul territorio nazionale, sono stati denunciati 17 focolai di anemia infettiva equina (AIE) che hanno coinvolto 604 soggetti di cui 5 capi clinicamente infetti, 6 deceduti per malattia ed altri positivi sierologicamente.

Il nome della malattia deriva dallo stato di anemia che il virus provoca per la distruzione



ne dei globuli rossi (emolisi) e la carenza di piastrine (trombocitopenia).

L'AIE ha un andamento stagionale e solitamente compare nella tarda estate ed in autunno poiché in queste stagioni è maggiore la presenza e l'attività dei Ditteri Tabanidi (*Tabanus fuscicostatus* Hine) e dei Muscidi ematofagi (*Stomoxys calcitrans*), insetti riconosciuti come vettori meccanici del virus. Molto importante è anche la trasmissione per contatto diretto o indiretto con il sangue degli animali infetti.

L'AIE si manifesta solitamente in tre forme distinte: acuta, cronica e subclinica.

I sintomi più frequenti nei soggetti colpiti in forma acuta sono: febbre ricorrente oltre i 40 °C che si manifesta sotto forma di attacchi, debolezza muscolare con andatura barcollante e tremori. Di norma si riscontrano diffuse emorragie puntiformi nella zona sublinguale ed anemia.

Se il decorso della malattia è cronico gli equini mostrano spossatezza, una diminuzione del rendimento e del peso, nonostante conservino un buon appetito. Dopo lo sforzo fisico gli animali presentano febbre. Non di rado si hanno segni a carico del sistema nervoso centrale.

Alcune infezioni possono verificarsi in forma latente con decorso asintomatico pertanto i soggetti infetti sono indistinguibili clinicamente dagli animali sani.

A prescindere dal decorso, l'esito della malattia è molto vario; alcuni animali vanno incontro a guarigione ma restano portatori del virus mentre altri presentano crescente dimagrimento e spossatezza. I decessi sono frequenti nel caso di varianti del virus particolarmente aggressive (Wyoming strain).

L'AIE è una malattia per la quale è obbligatoria la denuncia alle Autorità competenti. Il diffondersi di nuovi casi di infezione in Italia ha reso necessaria l'emanazione di 2 Ordinanze ministeriali (O.M. 14/11/2006; O.M. 18/12/2007) al fine di controllare e prevenire la comparsa di nuovi episodi di contagio.

Con l' O.M. del 14/11/2006 si è ritenuto necessario adottare un piano urgente e straordinario di sorveglianza su tutti gli equidi presenti nel territorio nazionale, al fine di ottenere un monitoraggio ed un quadro epidemiologico generale.

L'ordinanza di cui sopra aveva validità di dodici mesi dalla sua pubblicazione ed ha reso obbligatoria l'esecuzione di controlli sierologici per l'anemia infettiva degli equidi su:

- a) tutti gli animali di età superiore ai tre mesi presenti nelle aziende ad esclusione di quelli destinati alla macellazione;
- b) tutti gli equidi di età superiore a 3 mesi, movimentati da e verso aziende, aste, fiere, manifestazioni sportive e concentramenti in forma temporanea.

Gli esiti favorevoli dei controlli sierologici avevano validità di dodici mesi e dopo tale tempo dovevano essere ripetuti.

L'O.M. del 18/12/2007 invece, ha reso obbligatorio l'esecuzione di un piano di sorveglianza e controllo valevole fino al 31/12/2009. I controlli sierologici annuali sono obbligatori per tutti gli equidi di età superiore a sei mesi, ad esclusione dei capi allevati unicamente per essere destinati alla macellazione, ai fini del consumo alimentare. Non si intendono compresi nella categoria da macello i riproduttori ed i soggetti da carne inte-

ressati alla 'transumanza', che, pertanto, devono ugualmente essere sottoposti a controllo sierologico. Rimangono invariate rispetto all'O.M. del 14/11/2006 le disposizioni in merito agli esami di laboratorio, alla conferma da parte del Centro di Referenza nazionale ed alle misure messe in atto in caso di positività. Più in dettaglio secondo quanto previsto dall'O.M. del 14/11/2006 gli esami di laboratorio vengono eseguiti nella Regione Lazio, dall'IZSLT. In caso di positività il campione viene inviato dai laboratori della sede centrale e delle sezioni, al Centro di referenza nazionale per l'AIE dell'IZSLT di Perugia e sottoposto ad ulteriori accertamenti .

In attesa dell'esito delle prove, al fine di limitare il contagio ed evitarne la diffusione vengono presi una serie di rigidi provvedimenti da parte delle Autorità competenti. Fra questi è da ricordare l'emanazione dell'ordinanza di zona infetta e l'isolamento degli equini con sintomi manifesti di malattia o con esito positivo dei primi accertamenti di laboratorio.

Tutte le misure adottate vengono revocate nel caso in cui il Centro di referenza non confermi la positività.

Di seguito si riportano gli esami sierologici eseguiti nella Regione Lazio nel biennio 2007-2008 per la sorveglianza dell'AIE.

TABELLA 39
2007: Campioni esaminati per AIE nella Regione Lazio

Campioni esaminati cavallo	Campioni esaminati mulo	Campioni esaminati asino	Totale esaminati	% sul totale	Positivi
28.337	307	1.106	29.750	12,8	141

TABELLA 40
2008: Esami sierologici effettuati nella regione Lazio per AIE (O.M. del 18/12/2007)

Tecnica	Esaminati 1	Esaminati 2	Totale
AGID*	168	-	168
AGID OIE**	361	3	364
ELISA***	20.639	32	20.671
TOTALE	21.168	35	21.203

*AGID= Coggins agar gel immunodiffusion test

**AGID= Coggins agar gel immunodiffusion test
OIE=World organisation for animal health

*** ELISA=Enzyme-linked immunosorbent assay

Fonte dati: IZSLT - Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR)

Il Lazio figura, a livello nazionale come la terza regione in cui nel 2007, si è riscontrato il maggior numero di equidi positivi (N=141), pari al 21,2% del totale nazionale animali positivi. Inoltre, i risultati ottenuti nel 2007 hanno mostrato che i muli presentano un rischio per AIE circa 50 volte superiore rispetto ai cavalli. Tale dato è rimasto sostanzialmente invariato nel corso del 2008, anno in cui i sieri di 21.203 equidi, come stabilito dal piano nazionale, sono stati esaminati presso i laboratori dell'IZSLT. Sempre nel corso del 2008 sono stati riscontrati, a livello regionale, 266 focolai di malattia, dato che conferma l'andamento osservato nel 2007.

3.2.6 L'INFLUENZA AVIARE

L'influenza aviare (IA) è una malattia virale che colpisce numerose specie domestiche (pollo, tacchino, ecc..) e selvatiche. Esistono in natura molti ceppi di IA che possono causare stati patologici di diversa gravità negli animali. Fra tutti, i ceppi del tipo H5 ed N7 destano particolare preoccupazione in quanto dotati di elevata patogenicità per gli animali. In tale gruppo è incluso anche il ceppo H5N1, caratterizzato dall'essere infettivo anche per l'uomo. La trasmissione del virus dagli animali all'essere umano avviene per contatto diretto con escreti e secreti di volatili infetti. Il contagio attraverso l'assunzione di carni o uova non è mai stato dimostrato.

Nella Regione Lazio, grazie alla collaborazione con numerosi enti territoriali e su indicazione del Ministero della Salute, il controllo viene svolto tramite:

- un sistema di 'sorveglianza attivo' su animali domestici e selvatici pianificato e basato su procedure prestabilite;
- un sistema di 'sorveglianza passiva' su tutti i soggetti domestici o selvatici sensibili morti o colpiti da mortalità inusuale.

Per quanto concerne la sorveglianza attiva degli animali domestici è stato allestito un 'Piano di Monitoraggio' su un adeguato numero di aziende avicole. Gli animali sono stati sottoposti ad analisi sierologiche per evidenziare un eventuale contatto con i virus dell'influenza aviare. Per il monitoraggio nei confronti di specie aviarie selvatiche migratrici, nidificanti o svernanti sono state individuate due aree presso la Riserva Naturale Lago di Vico (VT) e la Riserva Naturale Laghi Lungo e Ripasottile (RI) nelle quali sono state concentrate le attività di controllo in particolare su anatidi, limicoli e alcune specie nidificanti come il Germano Reale.

La sorveglianza passiva, invece, è volta ad escludere la presenza del ceppo H5N1 in ogni soggetto trovato morto appartenente ad una specie a massima suscettibilità o in tutti i casi di mortalità inusuale in un breve arco temporale su ogni specie di uccello domestico o selvatico. Nelle tabelle e grafici sottostanti vengono riportati i dati dell'attività di monitoraggio e sorveglianza passiva ed attiva, condotta nel 2007. Nel corso dell'anno sono stati monitorati 198 allevamenti avicoli regionali, variamente distribuiti nelle diverse province del Lazio (tabella 41). Inoltre, sono stati esaminati 108 campioni di volatili nel contesto della sorveglianza attiva ed un numero di 223 per quanto concerne quella passiva (grafico 10).

Nessuno degli animali esaminati nel 2007 (monitoraggio e sorveglianza attiva) è risultato positivo per i virus ad alta patogenicità H5 ed N7.

Per quanto concerne, invece la sorveglianza passiva, un focolaio di influenza aviare del tipo H5 ha interessato nel febbraio 2008, 2 cigni ospitati presso il Bioparco di Roma. Il ceppo coinvolto, si è poi rivelato a bassa patogenicità; nonostante tale rilievo, si è deciso di effettuare nella zona un'attività di sorveglianza specifica tramite dei polli sentinella.

TABELLA 41
2007: Regione Lazio, Monitoraggio sierologico animali domestici

ASL	Tipologia azienda	Numero allevamenti
RM/A	Galline Ovaiole	1
	Rurale	1
RM/B	Galline Ovaiole	3
	Pollo Riproduttore	1
	Tacchino Da Carne	1
RM/C	Galline Ovaiole	6
RM/D	Anatra	1
	Galline Ovaiole	3
	Pollo Riproduttore	3
	Rurale	11
RM/E	Galline Ovaiole	3
	Rurale	4
RM/F	Galline Ovaiole	1
RM/G	Galline Ovaiole	13
RM/H	Anatra	1
	Galline Ovaiole	17
	Germano Reale	1
	Oca	1
	Pollo Riproduttore	1

ASL	Tipologia azienda	Numero allevamenti
VT	Galline Ovaiole	29
	Pollo Riproduttore	8
	Rurale	1
	Selvaggina	4
	Tacchino Da Carne	10
RI	Anatra	1
	Faraona	1
	Galline Ovaiole	2
	Oca	1
	Pollo Riproduttore	1
	Tacchino Da Carne	1
	LT	Anatra
Galline Ovaiole	14	
Germano Reale	1	
Oca	1	
Pollo Riproduttore	13	
Rurale	16	
Selvaggina	1	
FR	Faraona	1
	Galline Ovaiole	9
	Pollo Riproduttore	3
	Tacchino Da Carne	3
Totale		198

3.2.7 TRICHINELLOSI

La trichinellosi è una malattia dei mammiferi e dei volatili, sostenuta da *Trichinella*, un parassita appartenente al gruppo dei nematodi. L'infestazione per l'uomo e gli animali, avviene attraverso l'ingestione di carni contenenti cisti parassitarie. Queste, dopo l'esposizione agli acidi gastrici dello stomaco, si lacerano liberando le larve che, nell'intestino tenue, maturano in parassiti adulti. In tale sede avviene l'accoppiamento con formazione di nuove larve che, raggiunti i muscoli scheletrici, si incistano. Il ciclo quindi, si perpetua quando le larve presenti nei muscoli,

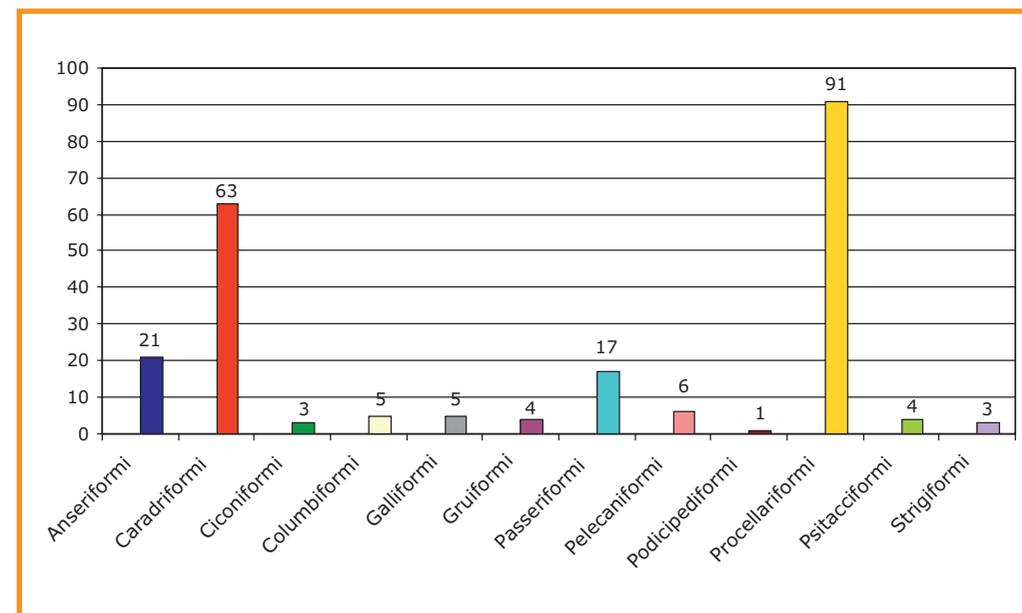


Grafico 10 - 2007: Sorveglianza passiva Regione Lazio

sono ingerite da un altro ospite. Tutti gli episodi di trichinellosi umana segnalati in Europa, sono riconducibili al consumo di carne parassitata di suino, cinghiale (selvaggina in genere o altri carnivori e onnivori selvatici) e cavallo. Gli equini, animali erbivori, si infestano per la contaminazione accidentalmente dei mangimi, con tessuti di animali parassitati. Nell'uomo la sintomatologia può variare da asintomatica a letale in funzione della quantità di larve migrate nei tessuti, della loro localizzazione nei muscoli e della specie di trichina coinvolta.

Il Regolamento 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine* nelle carni, prevede l'esecuzione di esami di laboratorio sulle carcasse delle specie animali a rischio.

I campioni vengono prelevati presso i mattatoi e nei centri di lavorazione della selvaggina.

Anche i capi provenienti dall'attività di caccia, qualora venissero ceduti a esercizi di ristorazione, sono soggetti ad esami per l'individuazione della *Trichinella*.

Non sono invece attualmente previsti dei controlli obbligatori per la selvaggina cacciata destinata all'autoconsumo. Per quanto concerne invece le carni provenienti da Paesi terzi, queste ultime devono possedere una documentazione che certifichi l'esecuzione in oggetto.

Il Regolamento 2075/2005 inoltre prevede l'elaborazione di un piano di monitoraggio sistemico della fauna selvatica regionale, al fine di conoscere la situazione epidemiologica e l'eventuale grado di rischio del territorio.

TABELLA 42

2007: Controlli effettuati per *Trichinella* nella Regione Lazio

Specie Animale		Animali controllati	<i>Trichinella</i> spp. rilevate
Suini		117.978	0
Cinghiali	Allevati	0	0
	Selvatici	2.695	0
	Non specificato (allevati o selvatici)	0	0
Totale		120.673	0
Solipedi (cavalli, ecc..)		2.615	0
Volpi		0	0
Uccelli Selvatici		0	0

TABELLA 43

2008: Controlli effettuati per *Trichinella* nella Regione Lazio

Specie Animale		Animali controllati	<i>Trichinella</i> spp. rilevate
Suini		331.968	0
Cinghiali	Allevati	0	0
	Selvatici	2.833	0
	Non specificato (allevati o selvatici)	0	0
Totale		2.833	0
Solipedi (cavalli, ecc..)		2.228	0
Volpi		0	0
Uccelli Selvatici		0	0

Fonte: IZSLT - Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR)

3.2.8 ECHINOCOCCOSI/IDATIDOSI

L'Echinococco è una parassita della famiglia delle Tenie che si localizza da adulto, nell'intestino tenue del cane e dei canidi selvatici. Questi ultimi di solito, sebbene non risentono della presenza del parassita, rilasciano nell'ambiente esterno, con le feci, delle sacche (proglottidi) ripiene di uova (oncosfere). Le feci parassitate a loro volta, possono contaminare i pascoli e l'acqua ed essere ingerite da altri ospiti sensibili, come i ruminanti, i suini e l'uomo. Una volta nel corpo di questi ultimi le larve migrano in alcuni organi preferenziali (polmone e fegato) dando origine a delle cisti dette idatidi. L'idatide cresce lentamente diventando matura dopo alcuni mesi. Il ciclo biologico dell'Echinococco si conclude quando un canide si alimenta dei visceri parassitari di un suino o un ruminante. Nel suo intestino quindi,

si sviluppano le tenie adulte in grado di produrre nuove proglottidi.

La presenza delle idatidi nell'uomo si ha prevalentemente a livello polmonare ed epatico e determina sintomi quali difficoltà respiratorie o grave distensione addominale. La rottura della cisti può inoltre causare uno stato di shock anafilattico e morte.

I visceri di suini e ruminanti parassitari non sono un problema diretto per l'uomo poiché esso contrae la malattia solo venendo a contatto con le proglottidi eliminate dai canidi; è bene tuttavia, sottolineare che è stata dimostrata la possibilità di shock anafilattico per ingestione di organi contenenti le idatidi.

Il controllo dell'echinococcosi in Italia fa perno su diverse strategie fra le quali una corretta educazione sanitaria che miri a limitare la somministrazione di visceri crudi di suino o ruminante ai cani. Inoltre vengono effettuate dai Servizi Veterinari, ispezioni per la ricerca di cisti di echinococco nelle carni destinate al consumo umano. Tale attività è svolta durante le ispezioni sanitarie alla fine delle operazioni di macellazione.

Differenti specie di Echinococco sono state segnalate nel mondo; tuttavia in Italia è stato riscontrato esclusivamente l'Echinococcus granulosus mentre la specie Echinococcus multilocularis non è mai stata segnalata. Le tabelle sottostanti riportano le attività di controllo al mattatoio effettuate durante il 2007 ed il 2008 e le relative positività.

TABELLA 44

2007: Esami effettuati per la ricerca di Echinococco nella Regione Lazio

Specie animali	Unità testate	Unità positive per Echinococcus spp.
Bovini	50781	256
Ovini	230001	3041
Capre	3411	12
Suini	117978	86
Solipedi	2615	0
Animali selvatici	2695	0
Totale	407481	3.395

TABELLA 45

2008: Esami effettuati per la ricerca di Echinococco nella Regione Lazio

Specie animali	Unità testate	Unità positive per Echinococcus spp.
Bovini	Bovini	44938 929
Ovini	154576	4525
Capre	3069	0
Suini	37439	27
Solipedi	1002	2
Cinghiali	2192	114
Daini	341	0
Totale	243.557	5.597

Fonte: IZSLT - Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR)

3.2.9 PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2007-2008

Al fine di salvaguardare la salute pubblica, dal 1988 viene realizzato annualmente dal Ministero della Salute, il "Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR)", un programma articolato che ha lo scopo di sorvegliare e monitorare la presenza di residui di sostanze di uso zootecnico, sia illecite sia autorizzate e di contaminanti ambientali negli animali vivi e negli alimenti che da essi hanno origine.

Il PNR_ svolto ai sensi del Decreto legislativo del 4 agosto 1999 n. 336, norma di recepimento delle Direttive comunitarie 96/22/CE e 96/23/CE. Esso definisce le specie, le tipologie di animali, i punti di campionamento, le modalità di analisi ed i residui da cercare. La ricerca viene effettuata nei seguenti settori zootecnici: bovino, suino, ovicaprino, equino, avicolo, acquacoltura (trote, anguille, specie eurialine), cunicolo e della selvaggina d'allevamento (da penna) e cacciata; inoltre il piano prevede l'esecuzione di campionamenti su taluni prodotti derivati ovvero latte (vaccino, ovino, bufalino), uova e miele.

L'Allegato 1 del Decreto legislativo del 4 agosto 1999 n. 336 classifica le sostanze oggetto del piano in due categorie:

1) La **Categoria A**: include i prodotti ad effetto anabolizzante e le sostanze non ammesse utilizzate fraudolentemente ad esempio per l'effetto d'incrementare oltre natura il peso dell'animale trattato; viene ulteriormente suddivisa in sottogruppi indicati con la lettera 'A' ed un numero da 1 a 6 (per esempio A1, A2 ecc.) (Tabella 46).

TABELLA 46

CATEGORIA A: Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate

A1	Stilbeni, loro derivati e loro sali ed esteri
A2	Agenti antitiroidei
A3	Steroidi
A4	Lattoni dell'acido resorcilico (compreso lo zeranolo)
A5	Beta-agonisti
A6	Sostanze incluse nell'All. IV del Regolamento 2377/90/CEE del Consiglio

2) La **Categoria B** comprende due differenti tipologie di residui:

- i medicinali veterinari, cioè farmaci autorizzati per il trattamento degli animali da reddito, per i quali l'Unione Europea negli allegati I e III del Reg. 2377/90/CEE definisce un "limite massimo di residuo" (LMR) che non può essere superato nei prodotti destinati al consumo
- i contaminanti ambientali, come i metalli pesanti, i composti organoclorurati, ecc.. che, in quanto presenti nell'ambiente, si possono trovare nei muscoli, negli organi

edibili degli animali e nei loro prodotti derivati destinati all'alimentazione umana. Anche la categoria B viene suddivisa in sottoinsiemi indicati con la lettera 'B' ed un numero da 1 a 3. I residui del tipo B2 e B3 sono ulteriormente classificati rispettivamente in 6 e 5 gruppi indicati con una lettera minuscola (per esempio B2a, B3c ecc.) (Tabella 47)

TABELLA 47

CATEGORIA B: Medicinali Veterinari e agenti contaminanti

B1:	Sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici e chinolonici
B2:	Altri prodotti medicinali veterinari
B2 a	Antielmintici
B2 b	Coccidiostatici, compresi i nitroimidazoli
B2 c	Carbammati e Piretroidi
B2 d	Tranquillanti
B2 e	Antinfiammatori non steroidei
B2 f	Altre sostanze esercitanti un'attività farmacologica
B3:	Altre sostanze e agenti contaminanti per l'ambiente
B3 a	Composti organoclorurati, compresi i PCB
B3 b	Composti organofosforati
B3 c	Elementi chimici
B3 d	Coloranti
B3 e	altri

Il Piano Nazionale Residui, elaborato ed emesso dal Ministero della Salute secondo quanto disposto dalla normativa europea ed in considerazione dell'emergere di nuovi problemi sanitari, viene trasmesso agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome che provvedono ad un'ulteriore elaborazione e predisposizione di piani regionali specifici in considerazione delle singole realtà produttive e zootecniche. A livello regionale, quindi, in base alle caratteristiche dei diversi territori, all'entità del patrimonio zootecnico, al numero di macellazioni, alle movimentazioni di farmaci e mangimi, viene definito il **Piano Regionale Residui**, emanato ed inviato ai Servizi Veterinari delle Zone Territoriali (ASL), nel quale vengono definiti numero e modalità di esecuzione dei campioni da effettuare annualmente. Sempre a livello regionale si attua il coordinamento dell'attività, la raccolta dei dati prodotti ed il loro invio semestrale al Ministero della Salute.

I campionamenti predisposti a livello nazionale ed adattati alla realtà regionale, vengono effettuati dalle ASL di competenza sia negli allevamenti (produzione primaria) che negli stabilimenti di prima trasformazione, come ad esempio i macelli o i centri di raccolta del latte e sono analizzati nei laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali. Sulla base dei risultati analitici, in caso di riscontro di residui di sostanze il cui impiego

è vietato o quando il tenore di residui di sostanze autorizzate o di contaminanti ambientali sia superiore ai limiti stabiliti, vengono attivati adeguati interventi.

Il prelievo può essere:

- **mirato** cioè effettuato in animali o prodotti derivati considerati potenzialmente a rischio sulla base di alcune caratteristiche. Esso deve essere impreveduto, inatteso ed effettuato in momenti non fissi ed in giorni non particolari della settimana;
- **di sospetto** sulla base di riscontri clinico-anamnestici in allevamento o al macello.

L'esecuzione dei campionamenti è stata eseguita secondo tre modalità:

- 'piano' basato sulla programmazione del PNR e di campionamenti denominati;
- 'extrapiano' stabilito in relazione ad eventuali esigenze specifiche;
- 'sospetto' nel caso in cui il veterinario abbia motivo sulla base di considerazioni clinico-anamnestiche di ritenere probabile la presenza di residui.

Se gli esiti di tali campionamenti accertano la presenza di residui, i piani regionali 2007 e 2008 prevedono l'esecuzione di un secondo campionamento volto a confermare i risultati. Al fine di tutelare la salute del consumatore, nel caso di campionamento di sospetto o di secondo prelievo a seguito di positività, si esegue il sequestro cautelativo degli animali o dei prodotti fino a che non sia noto l'esito favorevole delle analisi. Di seguito vengono riportati i dati relativi alle attività effettuate nel contesto del PNR regionale, per il biennio 2007-2008.

Nel corso del 2007 nella Regione Lazio, sono stati esaminati 2.316 campioni prelevati in modalità 'piano', 'extrapiano' e 'sospetto' (grafico 11).

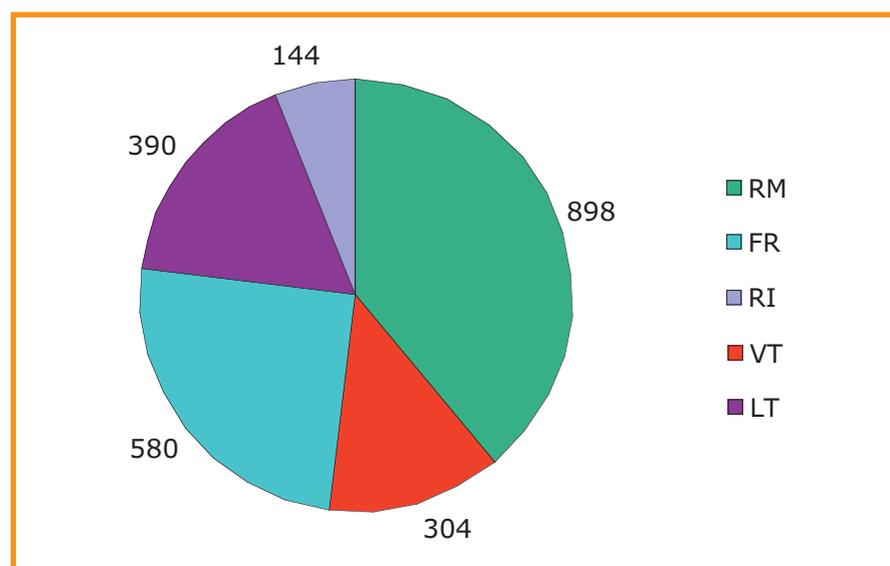


Grafico 11- 2007: Totale campioni esaminati nelle 3 modalità previste dal PNR, nelle province del Lazio

Nello stesso anno sono state riscontrate 10 non conformità totali nei campioni prelevati in modalità 'piano', 'extrapiano' e 'sospetto' (grafico 12).

Di questi, ad esclusione dei 2 positivi per pesticidi organoclorurati (beta-HCH) effettuati in modalità extrapiano, 3 sono stati eseguiti su sospetto e gli altri nel contesto della normale programmazione prevista dal PNR ('piano'). I 3 campioni effettuati su sospetto hanno rivelato la presenza di metabolici dei nitrofurani in carne di volatili da cortile. Dei 10 campioni non conformi, 4, costituiti da muscolo di suino, sono risultati contaminati da sulfamidici.

Per quanto concerne i campioni prelevati in modalità Extrapiano si ricorda che la Regione Lazio ha predisposto dei controlli 'aggiuntivi' nel contesto del PNR, per la ricerca di b-esaclorocicloesano (b-HCH), un pesticida che ha contaminato le acque ed i terreni della Valle del Sacco, rinvenendosi di conseguenza, nelle produzioni animali. Questa sostanza è dannosa per la salute umana e per tale ragione, sono stati predisposti dei controlli supplementari al fine di tutelare la popolazione.

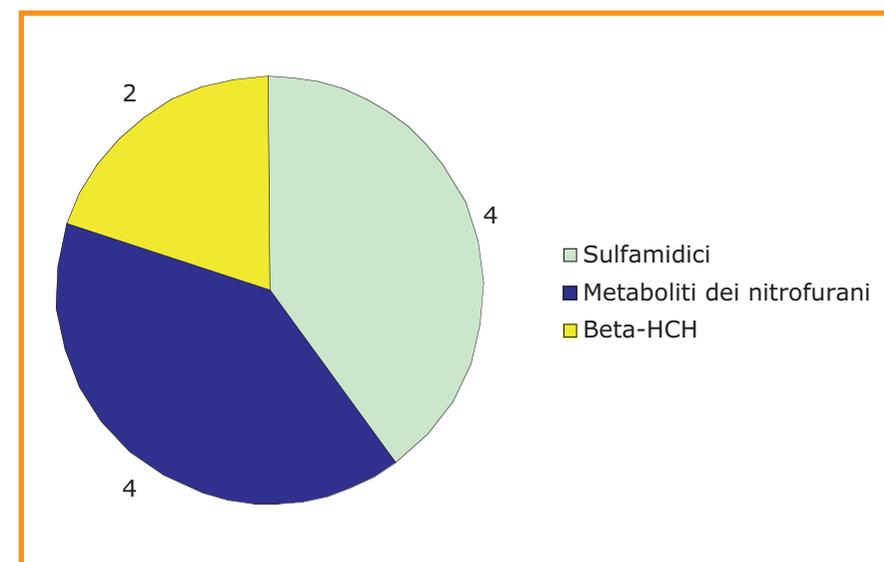


Grafico 12- 2007: Campioni non conformi ai sensi del PNR, riscontrati nella Regione Lazio
Fonte: Regione Lazio - Sistema informativo NSIS

TABELLA 48
2008: Campioni eseguiti in modalità 'piano' per PNR nella Regione Lazio

	Effettuati	Attesi	% sull'atteso
Roma A	10	10	100
Roma B	73	59	124
Roma C	30	31	97
Roma D	54	50	108

segue

	Effettuati	Attesi	% sull'atteso
Roma E	39	40	98
Roma F	57	60	95
Roma G	86	55	156
Roma H	32	34	94
Frosinone	278	279	100
Latina	216	213	101
Rieti	103	110	94
Viterbo	119	137	87
Totale	1097	1078	102

Fonte: IZSLT - Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare

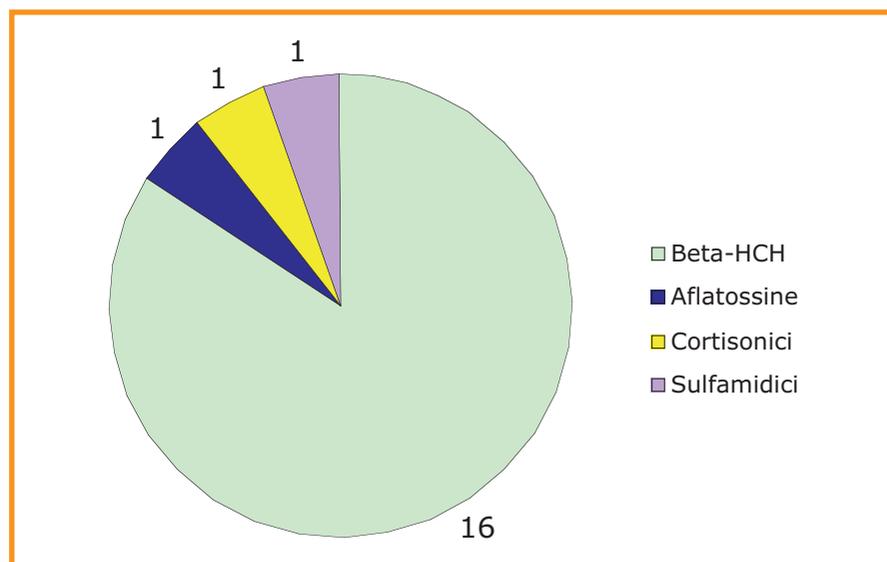


Grafico 13- 2008: Campioni non conformi per PNR riscontrati nella Regione Lazio
Fonte: IZSLT - Sistema informativo NSIS

Nello stesso anno sono state riscontrate 19 non conformità totali nei campioni prelevati in modalità 'piano', 'extrapiano' e 'sospetto'. (grafico 13).

Nel 2008 il numero di positività nei confronti dei pesticidi organo-clorurati e quindi del b-esaclorocicloesano, la molecola che ha dato origine all'emergenza ambientale nella Valle del Sacco, è risultato maggiore (N=16) rispetto a quanto osservato nel 2007 (N=2).

Fra i positivi 8 erano campioni di latte vaccino ed 1 di latte ovino, 2 di carne e tessuto adiposo di coniglio e 2 di tessuto adiposo di agnello mentre la restante quota era

costituita da 3 mangimi destinati all'alimentazione di vitelloni (N=2) ed ovini (N=1). Dei campioni positivi al b-HCH, 14 sono stati effettuati nel contesto dell'extrapiano regionale mentre 2, (1 carne di coniglio;1 mangime per vitelloni) nell'ambito della normale attività del PNR ('piano').

3.2.10 IL PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE (PNAA)

Il Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) viene annualmente predisposto dal Ministero della Salute in ottemperanza alle disposizioni previste dalla direttiva 95/53/CE del Consiglio, del 25 ottobre 1995, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale.

Il PNAA ha lo scopo di vigilare e controllare i mangimi utilizzati per l'alimentazione del bestiame al fine di assicurare la salubrità dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Il Piano viene emanato annualmente e modificato sulla base dei dati relativi all'attività di controllo svolta negli anni precedenti e anche nel rispetto delle normative comunitarie di nuova emanazione.

L'esecuzione del PNAA prevede che le ASL di competenza effettuino dei sopralluoghi ispettivi e prelevino dei campioni dai mangimi lungo tutta la loro filiera.

In caso di non conformità o di positività si procede alla messa in atto di interventi adeguati a tutelare la salute pubblica come previsto dalla normativa vigente.

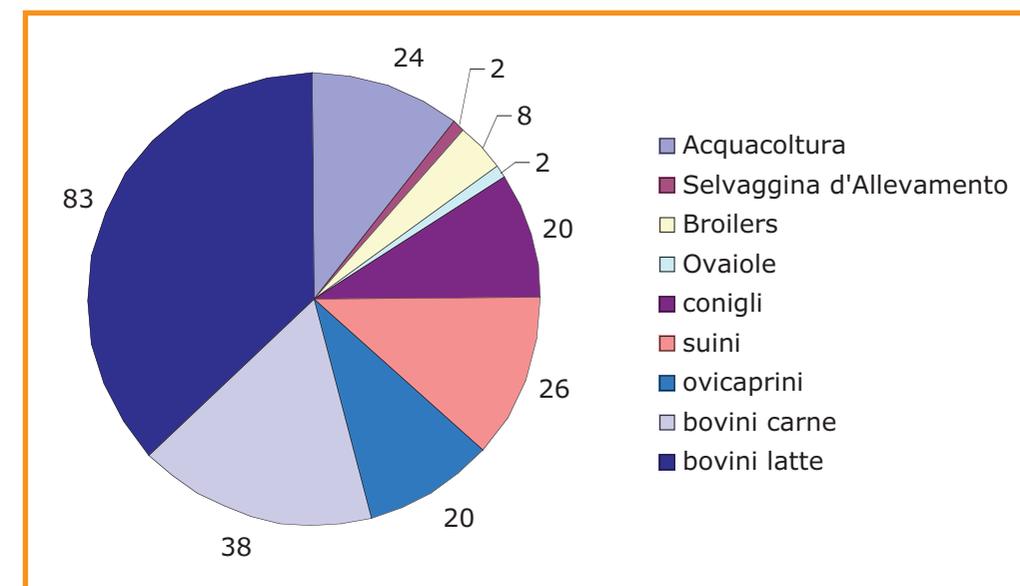


Grafico 14- 2007: Controlli effettuati nella Regione Lazio, per PNAA, in base alla filiera animale

L'applicazione del PNAA è frutto della collaborazione di varie Istituzioni con diversi ruoli e competenze. Il piano nazionale viene elaborato ed emesso dal Ministero della Salute secondo quanto disposto dalla normativa europea ed in considerazione dell'emergere di nuovi problemi sanitari, viene trasmesso agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome che provvedono ad un'ulteriore elaborazione e predisposizione di piani regionali specifici in considerazione delle singole realtà produttive e zootecniche. L'Assessorato alla sanità della Regione Lazio, impartisce, quindi, le istruzioni alle A.S.L regionali al fine di garantirne la corretta applicazione.

E' bene sottolineare infine, in base alle nuove disposizioni, gli operatori del settore dei mangimi sono direttamente responsabili della sicurezza dei loro prodotti e devono attuare procedure basate sull'analisi dei rischi e sul controllo dei punti critici (HACCP), applicare buone pratiche igieniche, nonché utilizzare esclusivamente mangimi provenienti da stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi dei regolamenti UE.

Di seguito vengono esposti i risultati delle attività svolte nel Lazio, nel biennio 2007-2008, nel contesto del PNAA (Grafici 15).

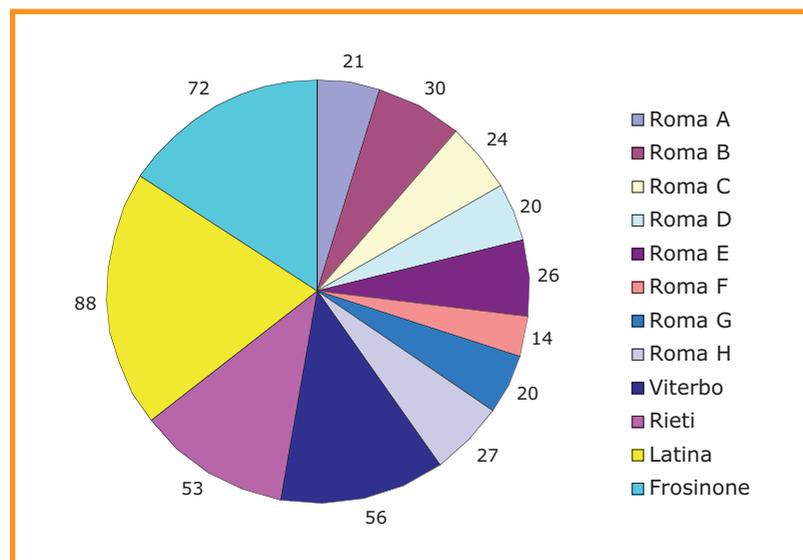


Grafico 15- 2008: Campioni eseguiti per PNAA distinti per Asl Regionale
Fonte: IZSLT Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare



4. IL CONTROLLO SULLE PRODUZIONI ANIMALI

4.1 LA MACELLAZIONE E I CONTROLLI VETERINARI

La macellazione rappresenta uno dei momenti più critici dal punto di vista igienico sanitario e proprio per questo motivo la normativa europea prevede la presenza obbligatoria di un Veterinario Ufficiale durante le fasi di lavorazione al fine di verificare che le procedure previste vengano eseguite correttamente. I primi controlli vengono effettuati subito dopo l'arrivo degli animali al mattatoio e consistono nel controllo documentale e sanitario. Il controllo documentale mira a verificare l'identità del capo e a accertare che i dati di accompagnamento stabiliti dalla legge siano corretti. Il controllo sanitario (visita ante-mortem) viene effettuato subito prima della macellazione per esaminare le condizioni di salute dell'animale e quindi controllare se è affetto da una patologia contagiosa per altri animali o per l'uomo. Una volta che l'animale è stato considerato idoneo alla macellazione si passa alla fase di abbattimento: il soggetto viene stordito attraverso la metodica più adeguata per la specie in questione in modo da renderlo incosciente. Si procede quindi in tempi rapidi al dissanguamento dell'animale che avviene provocando una ferita a livello della vena giugulare. Tale fase è indispensabile per garantire la conservabilità delle carni che altrimenti sarebbero imbibite di sangue e quindi facilmente deperibili.

Successivamente la carcassa viene scuoiata ed eviscerata in modo da essere privata della pelle e dagli organi interni che saranno lavorati separatamente dalle carni. Tale operazione permette di allontanare dalle carni i tessuti 'sporchi' e quindi evitare possibili contaminazioni. Nel caso degli ungulati (es. bovini, suini..), alcuni organi saranno destinati al consumo umano (polmoni, fegato, cuore, etc..) mentre le budella verranno svuotate del loro contenuto in appositi locali e successivamente trattate per essere utilizzate nell'industria salumiera.



Tutte le parti della carcassa devono essere ben identificate e collegate tra loro durante la catena di lavorazione. Questo permette al Medico Veterinario e ai suoi assistenti di poter effettuare un secondo controllo sanitario (detto post-mortem) su tutti i tessuti e gli organi dell'animale; nel caso vengano individuati dei rischi sanitari verrà eliminata l'intera carcassa o parte di essa, in modo da evitare che tali carni arrivino al consumatore. Sulle carni e sugli organi considerati idonei al consumo umano viene apposto un bollo

o un marchio sanitario a garanzia della salubrità del prodotto.

La carcassa viene quindi posta in una cella frigo dove subirà un processo di maturazione (detto 'frollatura'), la cui durata varia in base alla specie animale, che renderà le carni più tenere e aromatiche. La carcassa potrà uscire dallo stabilimento tal quale o essere divisa in due parti uguali (dette 'mezzene') o in quattro parti (dette 'quarti') subendo un'ulteriore divisione a livello delle vertebre toraciche.

Non è consentito nel macello sezionare le mezzene in più di tre pezzi; le successive operazioni di porzionatura necessarie per ottenere tagli più piccoli (es. lombate, filetto, ecc.) devono avvenire in uno stabilimento dedicato di sezionamento. Al termine del processo di macellazione deve essere sempre chiara l'origine di ogni singola parte ottenuta in modo da poter conoscere da quale animale le carni hanno avuto origine e quindi permettere, anche nelle fasi successive di lavorazione, di attuare la rintracciabilità di filiera. Le mezzene e i quarti possono quindi essere acquistate direttamente da un esercizio di vendita al dettaglio (macelleria, supermercati con reparto carni, etc..) oppure subire un'ulteriore lavorazione. Nella tabella 49 viene riportato il numero di capi macellati nella Regione Lazio nell'anno 2007.

TABELLA 49
Numero capi macellati in Italia e Lazio - Anno 2007

Specie	Italia	Lazio	%
Bovini	3.960.225	74.826	1,89
Bufalini	18.597	1.669	8,97
Suini	13.596.771	469.673	3,45
Ovini e Caprini	6.882.767	1.637.083	23,79
Equini	99.968	3.074	3,07
Conigli	29.010.394	14.915	0,05
Polli e galline	435.816.947	213.772	0,05
Tacchini	27.721.566	6.369	0,02

Fonte: Istat - Anno 2007

4.2 LE PRODUZIONI ALIMENTARI TIPICHE DEL LAZIO

I 'Prodotti Agroalimentari Tradizionali' (PAT) ovvero quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, sono così definiti dal decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali n.350 dell'8 Settembre del 1999, a seguito del quale è stata istituito, in collaborazione con le Regioni, un elenco nazionale contenente quelle preparazioni alimentari tipiche italiane le cui metodiche di lavorazione risultano consolidate da almeno 25 anni. Si tratta ad oggi di oltre 4.000 prodotti, la cui catalogazione viene aggiornata annualmente, che ben rappresenta la straordinaria biodiversità della produzione alimentare del Paese e comprende bevande analcoliche e liquori, carni e loro preparazioni, formaggi, condimenti, prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati, paste fresche, prodotti da forno e da pasticceria, preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e altri prodotti di origine animale. I PAT non godono di protezione della denominazione né di un marchio specifico, non essendo ancora riconosciuta tale categoria di prodotti dall'Unione europea, ma godono di alcune deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica del prodotto. Il Lazio vanta una grande eterogeneità di PAT, confermandosi un territorio a spiccata vocazione agroalimentare (grafico seguente).

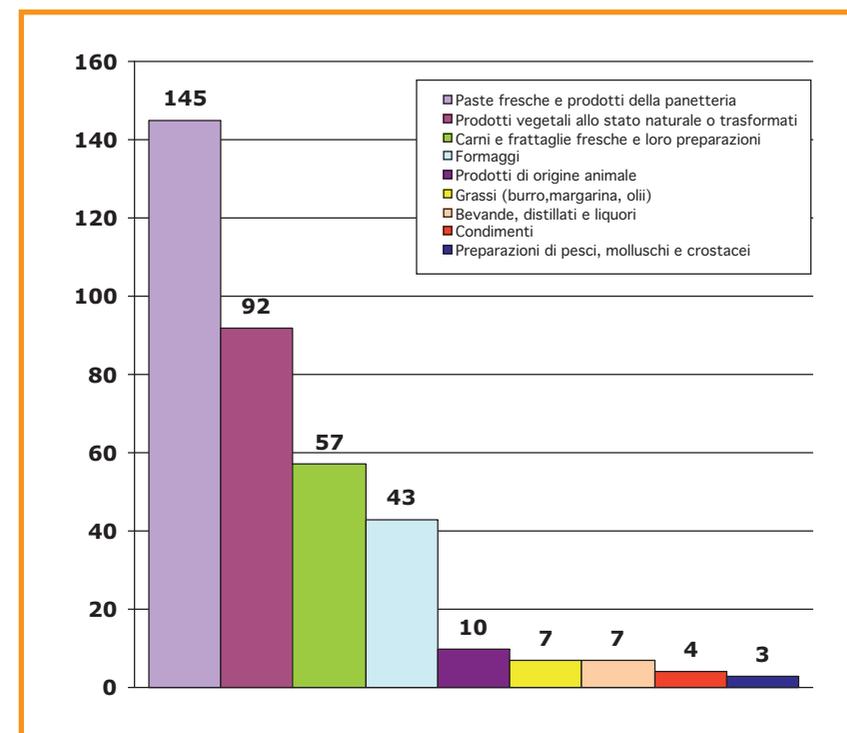


Grafico 16 - Produzioni alimentari tradizionali della Regione Lazio
Fonte: ARSIAL

Alle produzioni alimentari tradizionali si affiancano quelle a ‘marchio registrato’. La Comunità Europea ha emanato diversi regolamenti volti alla tutela delle produzioni tipiche, realizzando da un lato la difesa del consumatore sull’origine e la specificità di un determinato prodotto e dall’altro la salvaguardia dei produttori impegnati in produzioni artigianali. Con i Regolamenti 509 e 510 del 2006 vengono istituite categorie che riconoscono la qualità dei marchi nazionali a livello europeo:



Il Marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) è riservato ai prodotti agricoli o alimentari che siano originari di una regione, di un luogo o in casi eccezionali di un paese determinato. Per ottenere il marchio DOP è necessario che ogni fase di produzione delle materie prime, loro trasformazione ed elaborazione fino al prodotto finito deve avvenire nell’area geografica delimitata di cui il prodotto porta il nome. Il prodotto deve possedere particolari caratteristiche/qualità legate esclusivamente all’ambiente geografico (sia fattori ambientali che umani) in cui sono prodotti e quindi non riproducibili altrove.

TABELLA 50
Prodotti DOP della Regione Lazio

Tipologia del prodotto agroalimentare	Denominazione di vendita
Formaggio	Mozzarella di Bufala Campana
Formaggio	Pecorino Romano
Formaggio	Pecorino Toscano
Caseario	Ricotta Romana
Salume	Salamini italiani alla cacciatora
Olio e.v. d’oliva	Canino
Olio e.v. d’oliva	Sabina
Olio e.v. d’oliva	Tuscia



Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) è riservato agli alimenti originari di una regione o di un luogo ben determinato e al contrario dei prodotti DOP è sufficiente che solo una delle fasi di produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvenga nell’area geografica definita; anche la IGP come la DOP identifica il prodotto con il territorio, ma il legame è più blando.



TABELLA 51
Prodotti IGP della Regione Lazio

Tipologia del prodotto agroalimentare	Denominazione di vendita
Salume	Mortadella di Bologna
Carne	Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale
Carne	Abbacchio Romano
Ortofrutta	Carciofo Romanesco del Lazio
Ortofrutta	Kivi di Latina
Pane	Pane Casareccio di Genzano



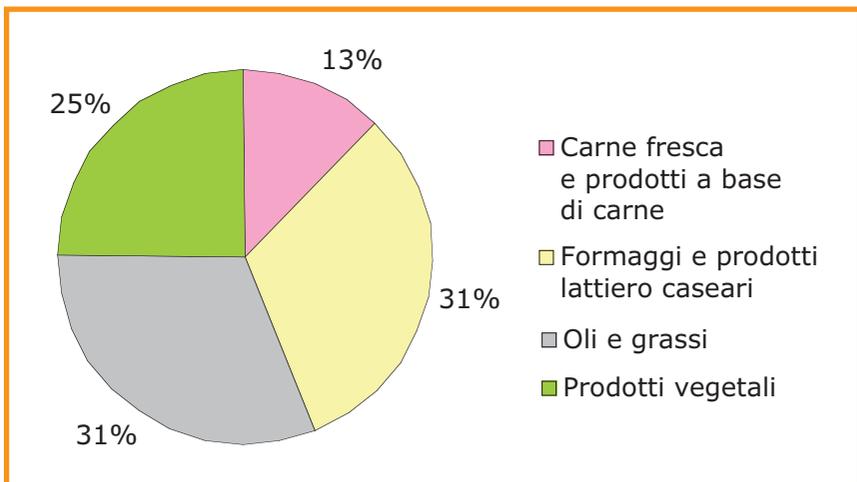


Grafico 17 - Prodotti alimentari DOP della Regione Lazio - Fonte: ARSIAL

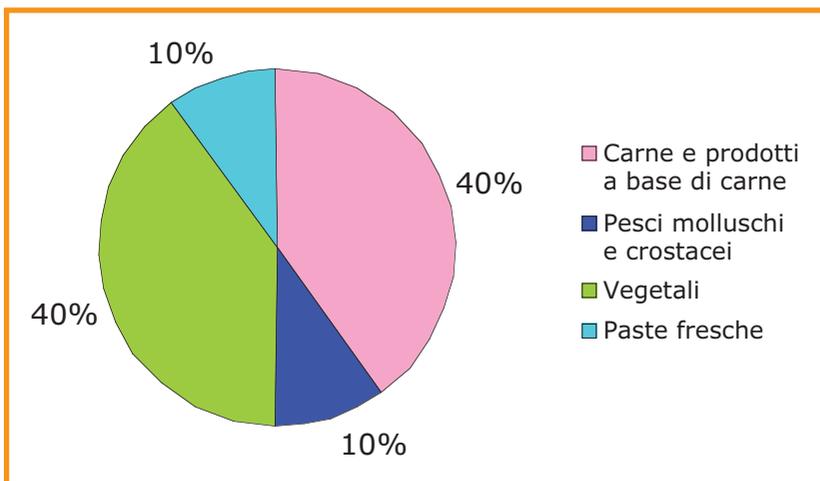


Grafico 18 - Prodotti alimentari IGT della Regione Lazio
Fonte: ARSIAL - Alcuni prodotti DOP sono in fase di riconoscimento

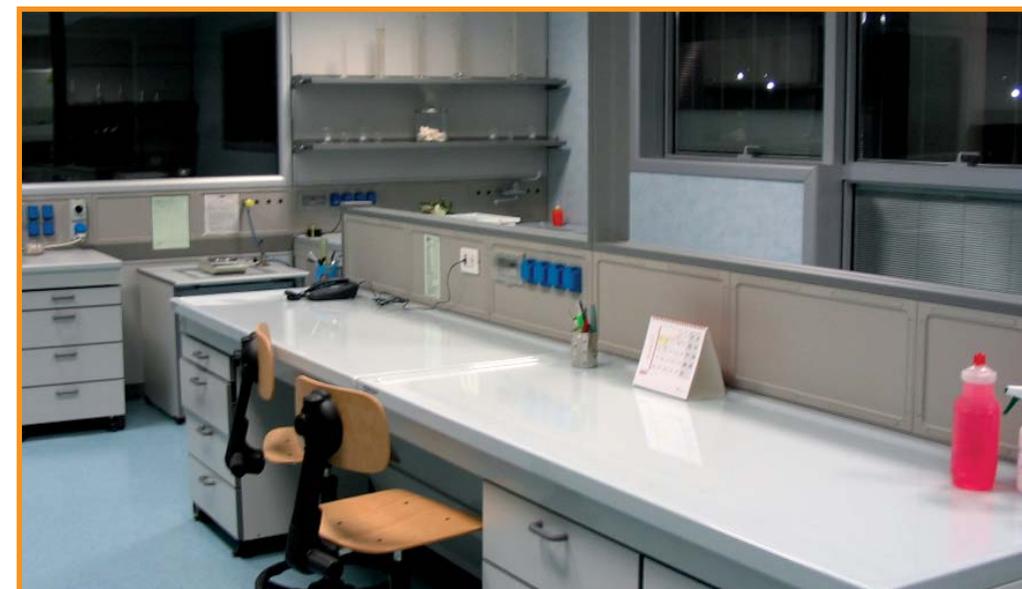
4.3 IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI DESTINATI ALL'UOMO

Il 'Controllo ufficiale' è l'insieme delle attività di controllo eseguite dall'autorità competente per la verifica del rispetto della normativa in materia di prodotti alimentari comprese le norme sulla salute e sul benessere degli animali. Al fine di garantire la salute del consumatore, i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. effettuano in maniera sistematica controlli specifici sui prodotti alimentari di origine animale a partire dalla

fase di produzione primaria (es. allevamento) fino ad arrivare alle fasi di commercializzazione e somministrazione degli alimenti (es. supermercati, ristoranti, ecc.). Tali attività vengono effettuate non solo sui prodotti finiti destinati alla commercializzazione ma anche sulle strutture preposte alla produzione e alla vendita degli alimenti che devono rispondere a precisi requisiti igienico-sanitari. Per effettuare i controlli in stabilimenti di produzione ed esercizi di vendita, le AA.SS.LL. si avvalgono di diversi strumenti operativi definiti dalla normativa:

- la **verifica**: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici (es. per esempio se il mattatoio è stato costruito secondo i criteri definiti dalla normativa specifica);
- l'**audit**: un esame sistematico per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi; rappresenta un controllo delle procedure che l'azienda ha predisposto al fine di rispettare le indicazioni della normativa (es. controllare se uno stabilimento che produce alimenti dispone di procedure efficienti per la disinfezione degli ambienti o di procedure per la lotta ad insetti ed altri parassiti infestanti);
- l'**ispezione**: l'esame diretto di un prodotto o di utensili e locali utilizzati per produrlo al fine di verificare che siano rispettati tutti i requisiti stabiliti dalla normativa europea a tutela della salute del consumatore. (es. si può ispezionare una partita di carni per verificare che queste non siano alterate o non contengano un rischio per il consumatore);

Durante tali controlli, molto spesso viene effettuato il prelievo di campioni i quali verranno poi sottoposti ad analisi di laboratorio per verificare l'assenza di rischi per la salute umana.



Qualora i controlli rilevino delle irregolarità (che in termine tecnico sono chiamate 'non conformità') vengono disposte delle sanzioni che possono variare in base al tipo di infrazione. In alcuni casi è sufficiente il ritiro dal mercato dei prodotti che sono risultati non idonei al consumo umano o provvedere a migliorare le procedure nella struttura di produzione ma talvolta è necessario ordinare la sospensione della lavorazione e/o vendita da parte dell'azienda del prodotto. Se vengono individuati dei gravi rischi per la salute del consumatore specie scaturiti a seguito di pratiche fraudolente, possono venire comminate anche delle sanzioni di tipo penale.

Le attività effettuate dalle autorità competenti devono essere poi annualmente rendicontate al Ministero (come prevede il D.P.R. 14 luglio 1995) attraverso due modelli riassuntivi denominati 'Modello A' e 'Modello B'. Il 'Modello A' rendicontra tutte le attività di controllo effettuate dalle ASL e fornisce informazioni anche sulla tipologia di infrazioni riscontrate e dei provvedimenti adottati.

Il 'Modello B' invece riporta informazioni riguardanti l'attività di campionamento indicando i prodotti alimentari prelevati e le relative irregolarità riscontrate. Le tabelle 52 e 53 rappresentano una sintesi del Modello B e quindi dell'attività di campionamento svolta nella Regione Lazio durante l'anno 2007 e 2008.

TABELLA 52
Campioni analizzati nell'ambito del Controllo Ufficiale 2007

Categoria alimenti	Campioni analizzati			Dettaglio irregolarità		
	Totale	Irregolari	%	Microbiologiche	Chimiche	Altro
Prodotti lattiero caseari	442	16	3,6	5	3	8
Uova ed ovoprodotti	34	0	0,0	0	0	0
Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	523	28	5,4	14	0	14
Pesci, crostacei, molluschi	806	26	3,2	11	2	13
Grassi ed oli	1	0	0,0	0	0	0
Zuppe, brodi, salse	1	0	0,0	0	0	0
Cereali e prodotti della panetteria	13	2	15,4	1	0	1
Gelati e dessert	5	0	0,0	0	0	0
Dolciumi	85	0	0,0	0	0	0
Piatti preparati	12	2	16,7	0	1	1
Materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti	76	2	2,6	1	0	1
TOTALE	1998	76	3,8	32	6	38

Fonte dati IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

TABELLA 53
Campioni analizzati nell'ambito del Controllo Ufficiale 2008

Categoria alimenti	Campioni analizzati			Dettaglio irregolarità		
	Totale	Irregolari	%	Microbiologiche	Chimiche	Altro
Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	334	36	10,8	32	0	4
Pesci, crostacei, molluschi	412	14	3,4	8	4	2
Prodotti lattiero caseari	412	11	2,7	11	0	0
Gelati e dessert	16	0	0,0	0	0	0
Uova ed ovoprodotti	16	0	0,0	0	0	0
Grassi ed oli	1	0	0,0	0	0	0
Zuppe, brodi, salse	6	1	16,7	1	0	0
Cereali e prodotti della panetteria	39	1	2,6	1	0	0
Piatti preparati	37	2	5,4	2	0	0
Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare	11	0	0,0	0	0	0
TOTALE	1284	65	5,1	55	4	6

Fonte dati: IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

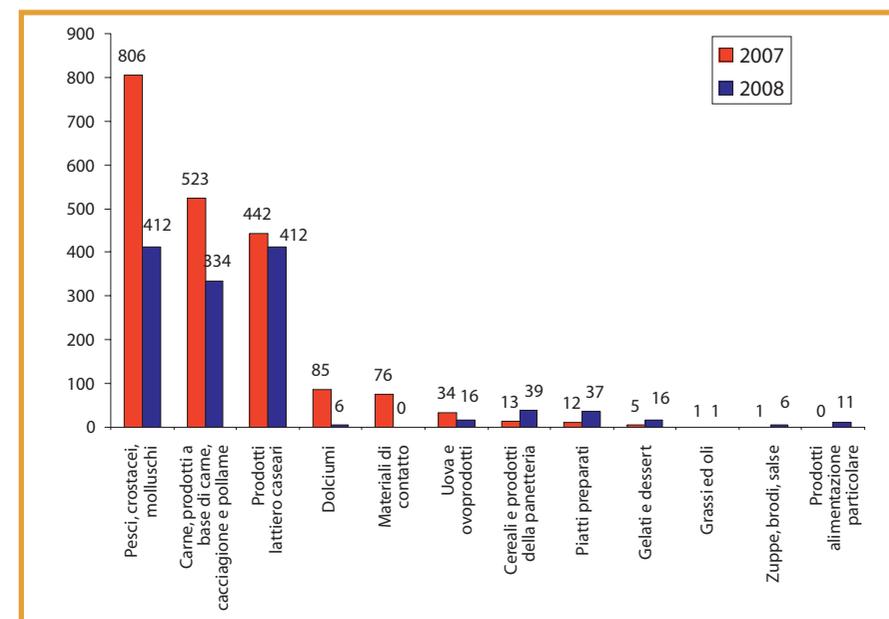


Grafico 19 - Campioni ufficiali analizzati per matrice nella Regione Lazio
Fonte dati: IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

4.3.1 IL PROGRAMMA INTEGRATO DEI CONTROLLI (PRIC)

Il Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) è uno strumento di coordinamento emanato con Determinazione D1166 del 17 marzo 2008, ed è stato predisposto conformemente ai principi ed agli orientamenti contenuti negli artt. 41, 42 e 43 del Reg. 882/2004 e delle Decisione della Commissione 2007/363/CE del 21 maggio 2007.

Tale Piano ha lo scopo di integrare ed ottimizzare le molteplici attività di controllo ufficiale già esercitate sul territorio e si propone di garantire, nel tempo, una ricognizione completa ed esaustiva delle stesse. Sulla base di questa premessa il P.R.I.C. non deve essere inteso come un'entità a sè stante ed è passibile di aggiornamenti in funzione del sopraggiungere di nuova normativa, nuove malattie o altri rischi per la salute, della valutazione e categorizzazione del rischio, o in relazione ai risultati dei controlli effettuati (in ambito regionale, nazionale e da parte dell'FVO) o per cambiamenti significativi della struttura, gestione o funzionamento delle autorità competenti, o per evidenze scientifiche. Il piano è strutturato in differenti allegati ognuno dei quali tratta un differente ambito della Sanità Pubblica Veterinaria:

TABELLA 54

Allegato del PRIC	Ambito di controllo
Sub-Allegato A/1	Piano di controlli e del campionamento degli alimenti di origine animale da destinare al consumo umano
Sub-Allegato A/2	Piano dei controlli di sanità animale
Sub-Allegato A/3	Piano Regionale Residui
Sub-Allegato A/4	Piano campionamenti dell'alimentazione animale
Sub-Allegato A/5	Piano di prevenzione e controllo delle micotossine nel latte, nei prodotti a base di latte e nei mangimi
Sub-Allegato A/6	Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Virchow e Infantis nei gruppi di riproduttori della specie Gallus Gallus
Sub-Allegato A/7	Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nelle galline ovaiole della specie Gallus Gallus
Sub-Allegato A/8	Piano di campionamento dei molluschi eduli lamellibranchi
Sub-Allegato A/9	Piano dei controlli sulla gestione dei sottoprodotti di origine animale
Sub-Allegato A/10	Piano di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne della specie Gallus Gallus

Fonte dati: Regione Lazio

Di particolare interesse per l'ambito della sicurezza alimentare è il sub-allegato A/1 relativo al Piano di controlli e del campionamento degli alimenti di origine animale



destinati al consumo umano e alle attività correlate. Tale parte del documento non fa altro che adeguare le attività di Controllo Ufficiale svolte dalle ASL (vd paragrafo precedente) alla normativa europea e quindi pianifica l'esecuzione delle varie attività secondo criteri scientificamente attendibili.

Il Piano fornisce delle indicazioni di massima per l'esecuzione delle verifiche la cui frequenza però, come accade anche per le ispezioni, è stabilita dal Servizio Veterinario dell'ASL in relazione alla categorizzazione del rischio (processo di valutazione delle varie aziende alimentari a cui viene attribuito un grado di rischio sulla base di fattori che possono incidere sulla sicurezza alimentare). Per quanto concerne invece gli audit, la programmazione è attualmente indipendente dalla valutazione del rischio e dalla tipologia produttiva. Oltre a tali specifiche sugli audit, le verifiche e le ispezioni, nel PRIC è prevista una pianificazione dei campionamenti chimici e microbiologici da effettuare nel triennio di pertinenza.

Per quanto attiene la ricerca di patogeni negli alimenti, viene definito un numero minimo di prelievi che le ASL dovranno effettuare presso gli stabilimenti e gli esercizi al dettaglio e le matrici in cui andranno ricercati gli agenti microbiologici. Le tabelle di pianificazione sono state ottenute in seguito a considerazioni statistiche ed epidemiologiche e i risultati ottenuti saranno utilizzati per riprogrammare e aggiornare la tipologia e la frequenza degli interventi di controllo.

Di seguito sono rendicontate le attività eseguite dalle ASL e dall'IZSLT nell'anno 2008.

TABELLA 55

Attività di controllo effettuate sugli Stabilimenti Autorizzati della Regione Lazio
Anno 2008

Tipologia di stabilimento	n° stabilimenti	n° accessi agli stabilimenti	n° ispezioni	n° non conformità riscontrate	n° Audit sugli OSA	n° ispezioni Ministeriali
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	41	792	1152	17	53	1
Macelli e sezionamenti carni rosse	116	10885	9791	455	92	2
Macelli e sezionamenti carni bianche	17	536	1283	11	10	0
Centri grande selvaggina cacciata	1	53	53	0	0	0
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM	25	847	1192	25	6	0
Prodotti a base di carne	99	2372	3690	118	84	1
Molluschi bivalvi vivi	11	111	153	7	6	0
Prodotti della pesca	82	1977	2398	116	46	0
Latte e prodotti a base di latte	133	1080	1265	99	83	1
Uova e ovoprodotti	16	65	78	13	5	0
Grassi animali fusi	2	4	4	2	0	0
Stomaci, vesciche e intestini trattati	4	168	902	10	2	0
TOTALI	547	18890	21961	873	387	5

Fonte dati: Regione Lazio

La tabella 55 riporta le attività di controllo (audit e ispezioni) effettuate dalle AA.SS.LL del Lazio nei confronti degli stabilimenti autorizzati ovvero quelle aziende che hanno l'autorizzazione per produrre e commercializzare alimenti di origine animale su tutto il territorio comunitario. La colonna 'N° di non conformità riscontrate' rappresenta le irregolarità che sono state individuate durante i controlli.

TABELLA 56

Campioni sottoposti ad analisi microbiologiche

ASL	Carni macinate	Preparazioni di carni	Prodotti a base di carne	Formaggi	P.della pesca	Gastronomia e alimenti pronti	Alimenti pronti con uova crude	Totale
RM A	5	3	10	6	0	6	8	38
RM B	1	12	2	0	2	6	0	23
RM C	4	9	8	9	0	12	10	52
RM D	5	10	1	11	10	9	0	46
RM E	4	23	2	24	2	4	7	66
RM F	2	3	3	3	5	6	4	26
RM G	4	2	1	1	3	3	2	16
RM H	5	18	37	7	2	3	1	73
VT	3	20	3	28	0	5	6	65
RI	1	6	3	6	0	1	3	20
LT	0	12	2	54	0	2	1	71
FR	6	9	5	6	2	4	3	35
	40	127	77	155	26	61	45	531

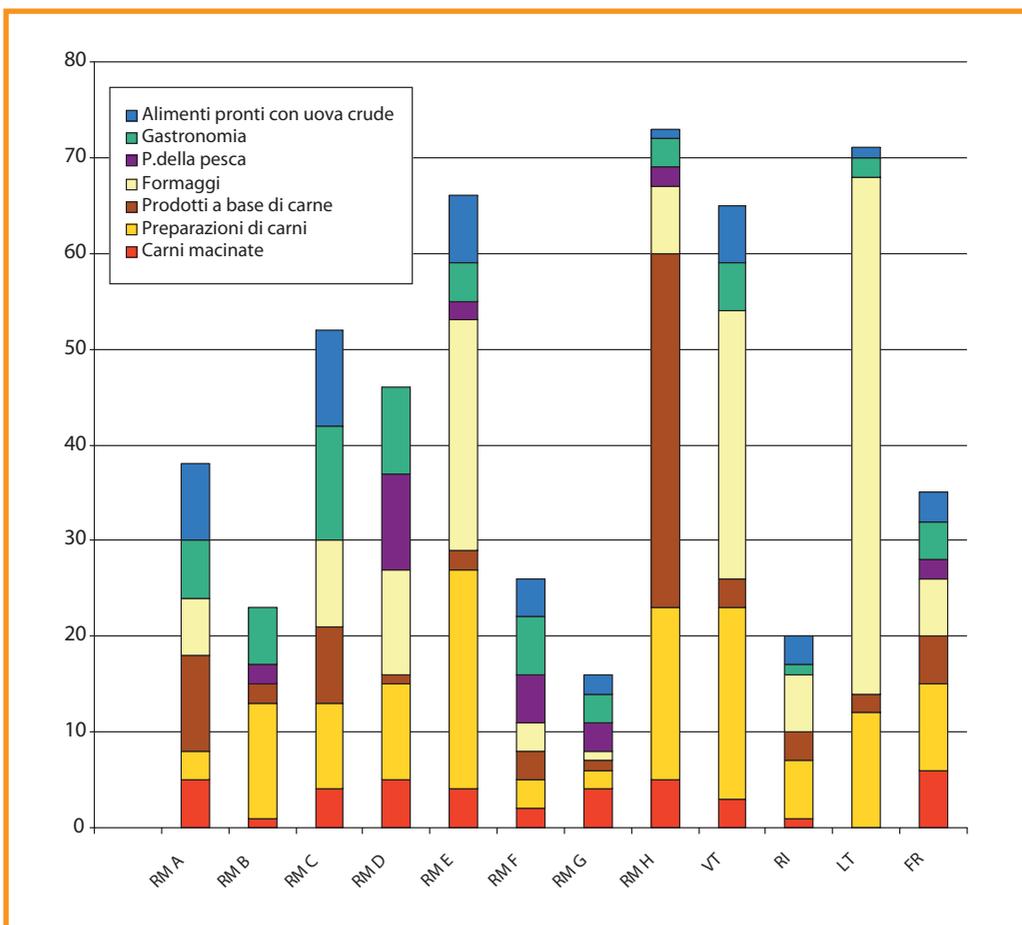
Fonte dati: IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

Per quanto riguarda i campioni sottoposti ad analisi microbiologiche, il PRIC prevedeva di concentrare i controlli sulle matrici contemplate dal Regolamento 2073/2005 che stabilisce i limiti che devono essere rispettati dai produttori al fine di preservare la salute del consumatore. La tabella 56 riporta i campioni relativi alle matrici contemplate dal PRIC eseguiti dalle singole ASL.

La ricerca di sostanze chimiche indesiderate negli alimenti è stata orientata prendendo in considerazione le Raccomandazioni dell'Unione Europea, gli esiti dei campionamenti degli anni precedenti e l'eventuale presenza di molecole poco esaminate ed il cui pericolo per la salute umana abbia evidenza scientifica. Alla luce di tali valutazioni, il piano di campionamento è stato incentrato su un numero limitato di molecole chimiche ed in particolare:

I.P.A. (Idrocarburi Policiclici Aromatici) - BENZO(A)PIRENE

Composti ubiquitari generati da combustione incompleta di sostanze organiche. Vengono rilasciati nell'atmosfera attraverso combustioni spontanee ma principalmente attraverso l'attività umana (produzione di energia industriale, scarichi di autoveicoli, riscaldamento domestico). L'assunzione di questi composti da parte dell'uomo avviene principalmente attraverso l'ingestione di alimenti contaminati ed alcuni IPA



Fonte dati: IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

hanno dimostrato, in test di laboratorio, di essere in grado di causare il cancro allo stomaco per ingestione.

La contaminazione degli alimenti deriva sia da trattamenti tecnologici mal gestiti (grigliatura, affumicatura), sia dall'inquinamento atmosferico attraverso la deposizione di particolato contaminato sui prodotti primari. La ricerca di IPA è stata effettuata su carni e prodotti a base di carne arrostiti o affumicati, prodotti ittici affumicati, crostacei e cefalopodi.

Polifosfati

Additivi alimentari della categoria 'addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti'. Vengono aggiunti volontariamente agli alimenti per sfruttare la loro azione legante e quindi rendere l'alimento maggiormente compatto e attraente per il consumatore. Secondo la normativa vigente, i polifosfati possono essere utilizzati nei cibi solamente

a determinate condizioni e la loro presenza deve essere obbligatoriamente indicata sull'etichetta del prodotto. Il PRIC ha previsto la ricerca di tali sostanze in prodotti a base di carne, prodotti a base di pesce e formaggi spalmabili.

Solfiti

Sono dei composti organici utilizzati come additivi in molti prodotti alimentari. Si caratterizzano per la loro proprietà antibatterica la quale consente di prolungare il tempo di conservazione dei cibi. La normativa permette l'aggiunta di solfiti solamente in alcuni prodotti alimentari (es. gamberetti, vino) e non oltre determinate concentrazioni. Un abuso nell'utilizzo di tali sostanze può risultare nocivo per l'uomo. Il PRIC ha previsto la ricerca di solfiti in carni macinate, insaccati freschi e preparazioni carnee, nei quali la loro presenza non è consentita.

Nitriti/Nitrati

Sono additivi alimentari aggiunti soprattutto a prodotti a base di carne (insaccati, prosciutti, carni in scatola) o prodotti ittici di vario genere. I nitriti e i nitrati vengono utilizzati perchè sono in grado di mantenere il colore rosso della carne e renderla quindi maggiormente attraente per il consumatore. Inoltre tali sostanze hanno proprietà batteriostatiche ovvero impediscono lo sviluppo di germi indesiderati nell'alimento (come il pericoloso Clostridium Botulinum). La legge consente l'utilizzo di nitrati e nitriti ma solamente a determinate concentrazioni. Un'esposizione eccessiva a tali sostanze, infatti, può aumentare il rischio di insorgenza di alcuni tipi di tumori.

TABELLA 57

Campioni chimici effettuati della varie ASL nell'ambito del PRIC

ASL	IPA	Polifosfati	Solfiti	Nitrati / Nitriti	Metalli pesanti
RM/A	4	3	1	2	5
RM/B	0	9	0	0	3
RM/C	9	6	2	4	5
RM/D	4	6	2	2	1
RM/E	6	8	2	3	5
RM/F	5	6	2	2	2
RM/G	0	0	0	0	1
RM/H	4	3	2	1	6
VT	6	4	1	3	3
RI	5	6	2	3	0
LT	1	0	0	6	3
FR	6	6	0	5	3
Totale	50	57	14	31	37

Fonte dati: IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

Metalli pesanti (cadmio, piombo e mercurio)

Sono contaminanti ambientali che si possono ritrovare frequentemente nei cibi. La loro presenza non è dovuta ad un'aggiunta intenzionale ma deriva da una contaminazione dell'ambiente circostante da cui consegue la contaminazione delle derrate alimentari. I metalli pesanti, ad esempio piombo, mercurio e cadmio, sono elementi metallici naturali dotati di un'alta densità e sono normali componenti della crosta terrestre dove si rinvengono in piccole tracce.

Tuttavia alcuni processi industriali, nonché l'utilizzazione massiva di certi beni di consumo, possono incrementare notevolmente la loro presenza nell'ambiente e quindi nella catena alimentare. Tali sostanze hanno generalmente un impatto negativo sulla qualità dell'alimento e a determinate concentrazioni possono rappresentare un rischio per la salute umana.

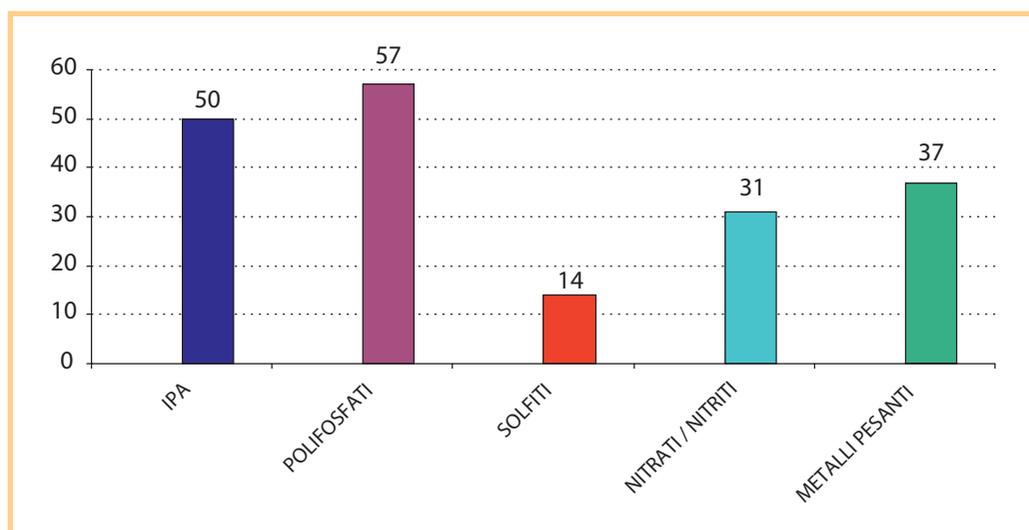


Grafico 21 - Numero dei campioni effettuati per la ricerca di sostanze chimiche pianificate dal PRIC

Gli allergeni

Gli allergeni sono sostanze contenute nei cibi normalmente inoffensive che tuttavia possono provocare, in soggetti sensibili, una reazione anomala dell'organismo (detta appunto 'allergia'). La Commissione Europea ha emanato una specifica normativa (direttiva CE/89/2003), con l'obiettivo di tutelare la salute di cittadini aventi sensibilità nota nei confronti di componenti o additivi alimentari, nonché di fornire un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti, introducendo una lista di sostanze considerate 'allergeniche' da citare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare (non solo come ingredienti, ma anche come derivati).

Le sostanze attualmente considerate allergeni nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e derivati (compreso il lattosio);
- Frutta a guscio (es. mandorle)
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

I produttori dovranno quindi riportare in etichetta la presenza di potenziali allergeni anche se presenti in quantitativi minimi.

Al fine di verificare il rispetto dei requisiti sanciti dalla normativa, il PRIC ha stabilito un piano di monitoraggio per la ricerca di proteine delle uova e del latte in due classi tipologie di alimenti a rischio (prodotti a base di carne e preparazioni a base di carne).

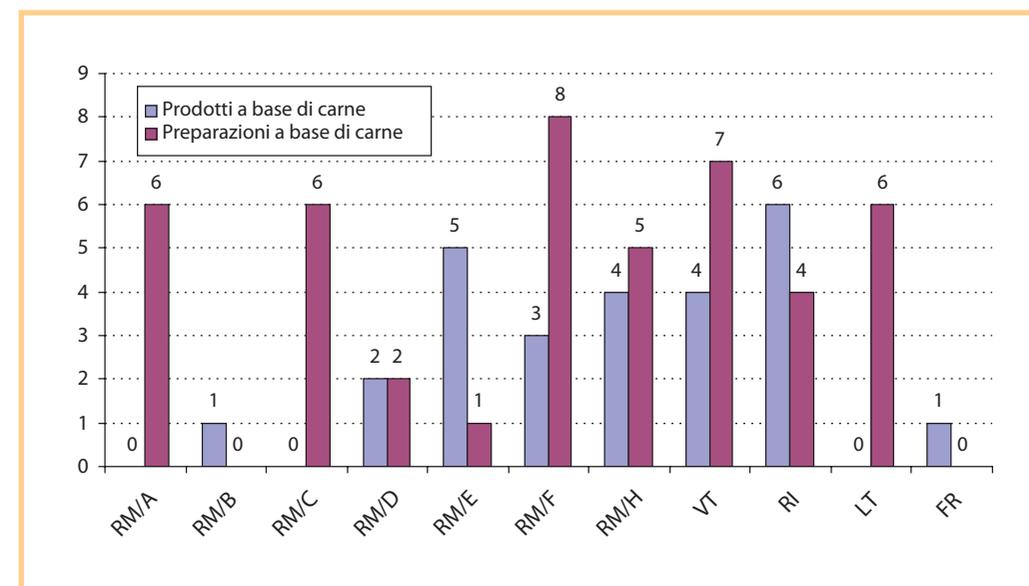


Grafico 22 - Campioni effettuati per la ricerca di proteine delle uova e del latte
Fonte dati: IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare



4.3.2 IL PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SANITARIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI

I bivalvi, animali appartenenti al phylum (categoria tassonomica) dei molluschi, sono caratterizzati da una conchiglia formata da due parti, dette valve, unite tra loro da una cerniera mobile; a tale categoria appartengono numerose specie note al consumatore con diversi nomi comuni quali cozze, vongole, telline, ostriche, ecc.. e oramai parte integrante della comune alimentazione. I molluschi bivalvi comunemente detti 'filtratori' necessitano di un costante apporto di acqua che permetta di 'ricavare' i nutrienti necessari alla loro vita; questa caratteristica peculiare deve necessariamente far porre l'attenzione su alcuni elementi che influiscono sulla salubrità di questi prodotti. In tale contesto, nel rispetto della normativa comunitaria e delle linee guida nazionali, la Regione Lazio ha emanato una norma regionale che prende in considerazione la tematica, a partire dalla produzione primaria, lungo tutta la filiera.

Le zone di produzione sono classificate diversamente (A, B, C) in funzione del progressivo aumento del parametro di contaminazione fecale *Escherichia coli*. Solo dalle aree A, aventi basso numero di contaminanti, possono essere raccolti molluschi che non necessitano di alcun trattamento prima di essere immessi sul mercato.

I molluschi che vengono raccolti dalle zone B devono invece essere depurati presso particolari stabilimenti riconosciuti, chiamati Centri di Depurazione (C.D.M.), ove sono sottoposti a particolari trattamenti in grado di ridurre, nel tempo, il numero di *Escherichia coli* fino a valori paragonabili alle zone di produzione di classe A. molluschi provenienti da zone C devono invece essere depurati per un lungo periodo in apposite aree marine definite 'zone di stabulazione' o, in alternativa, inviati alla trasformazione industriale. Qualunque sia la loro provenienza i molluschi, dopo essere stati confezionati presso un Centro di Spedizione (C.S.M.), devono arrivare vivi nei luoghi di commercializzazione.

La Regione Lazio, con l'emanazione della Determinazione D3130 del 24 settembre

2007 ha rielaborato le indicazioni, la modulistica e la strategia di campionamento previste nelle varie fasi della filiera dei molluschi. Il piano regionale, già attivo da anni, prevede l'attività di controllo nelle fasi della produzione primaria e post primaria da parte dei Servizi Veterinari delle ASL con il supporto dell'IZSLT. L'approccio per la classificazione e successiva sorveglianza delle aree di produzione e raccolta viene effettuato seguendo quanto riportato nel Regolamento (CE) 854/04 e, ai fini di adattare i principi della normativa comunitaria alla realtà territoriale regionale, il piano regionale fornisce anche indicazioni di carattere pratico applicativo. Per quanto concerne la frequenza e la tipologia di controllo nella produzione post primaria, che ha inizio dai CDM/CSM e termina nella fase di vendita al dettaglio, è stato utilizzato l'approccio basato sulla categorizzazione del rischio; ciò è possibile per quelle imprese che sono riconosciute ai sensi del Regolamento 853/04, ma non è applicabile per le attività che sono oggetto di registrazione. Partendo dalle frequenze previste nella precedente normativa (D.lvo 530/92) sono state definite, per le tre tipologie di rischio (alto medio, basso), le frequenze di campionamento per ogni parametro previsto dalla normativa comunitaria (*Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, biotossine algali, mercurio, piombo, cadmio, radionuclidi). Rispetto al precedente piano regionale (circolare D5511 del 17 dicembre 2004), risulta invece più difficoltosa una previsione del numero di campioni che dovranno essere prelevati nel corso dell'anno perchè, tale numero, è direttamente legato alla tipologia di rischio dell'impresa; di contro nel nuovo piano regionale è stata completamente rivista la modulistica per il prelievo dei molluschi assegnando, un verbale specifico per ogni settore. Visto in prospettiva futura, oltre ad una facilitazione nel rendicontare le attività svolte, potranno essere raccolte ed analizzate ulteriori importanti informazioni sulla catena alimentare (paese ed indicazioni della zona di produzione, partita/lotto in entrata e uscita, produttore, fornitore, ecc.). Nell'anno 2008 il numero delle non conformità nel settore della produzione post primaria è salito al 7,4 % per quanto concerne il parametro *Escherichia coli*, ma a differenza di altre



annualità la presenza di *Salmonella spp.* non è stata riscontrata in nessuno dei campioni analizzati; tenuto conto che la nuova normativa prevede la ricerca di tale parametro non più in una, ma in 5 unità campionarie il rischio per tale parametro risulta, quindi, essere molto basso.

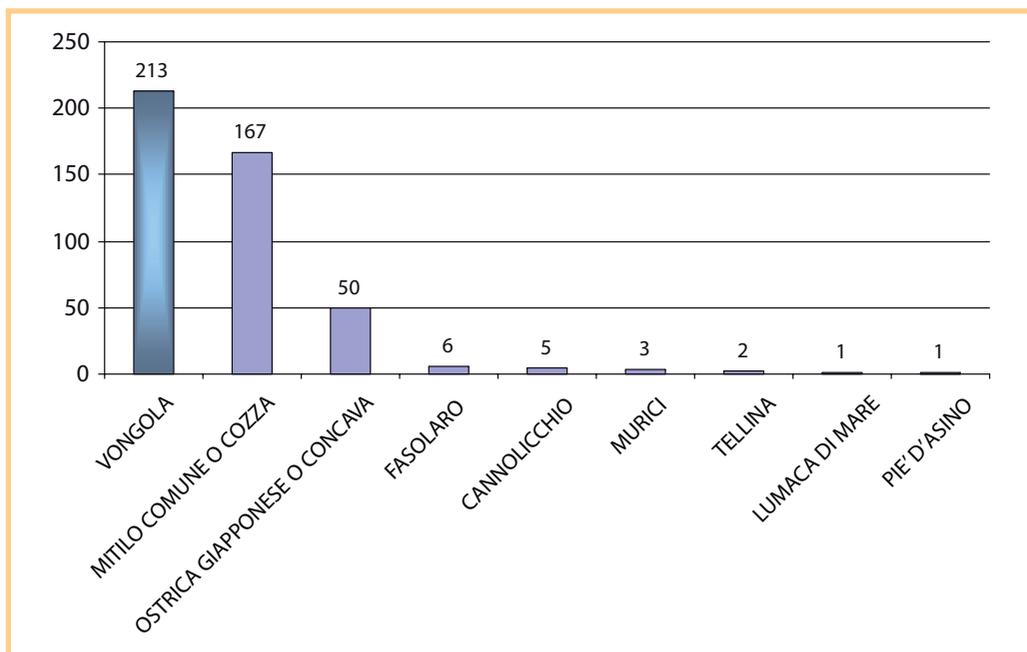


Grafico 23 - Numero di campioni per tipologia di prodotto 2007

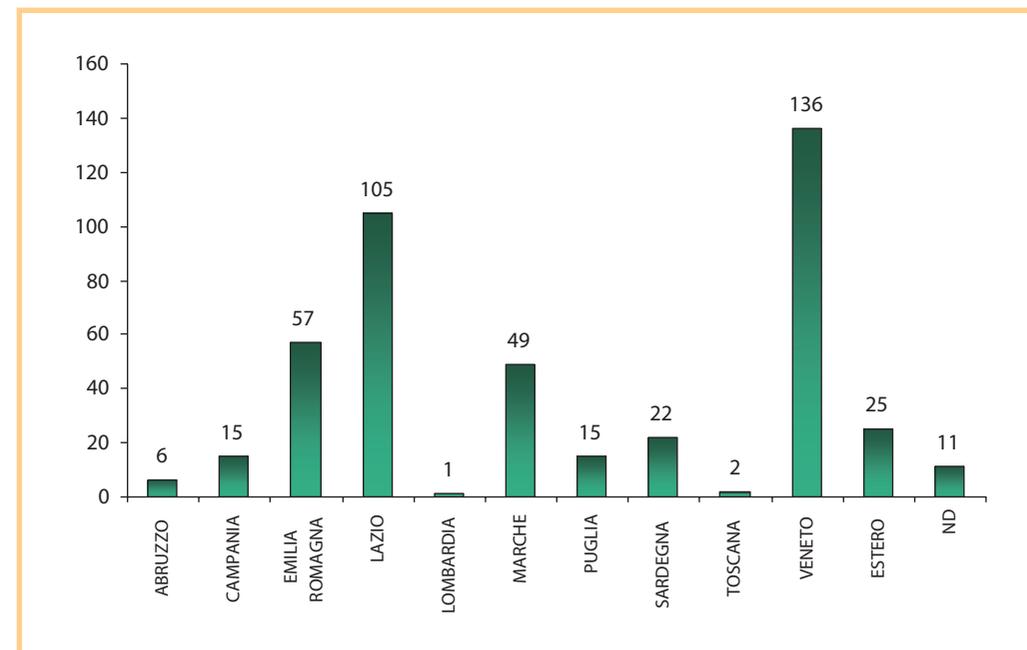


Grafico 25 - Provenienza campioni nazionali 2007

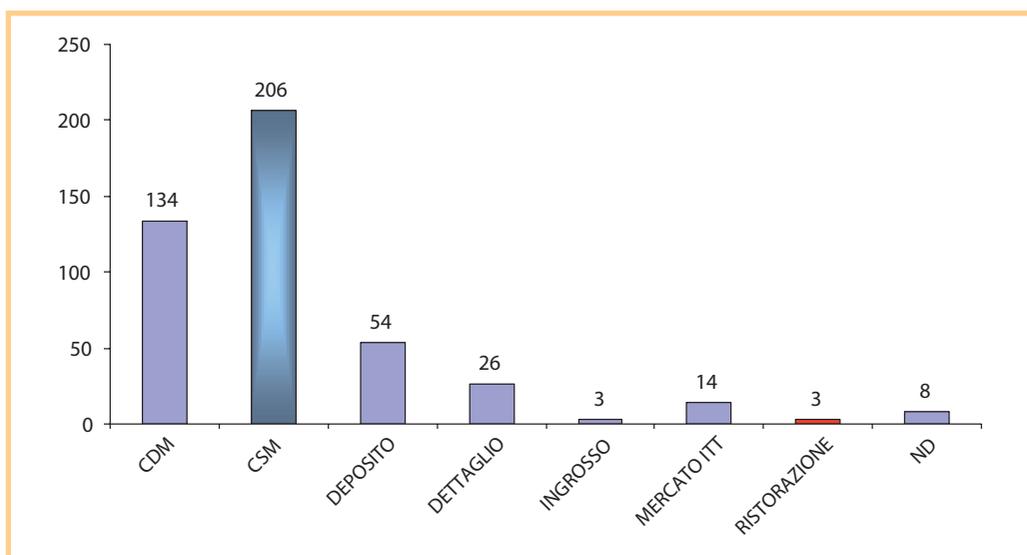


Grafico 24 - Numero di campioni per tipologia di attività 2007

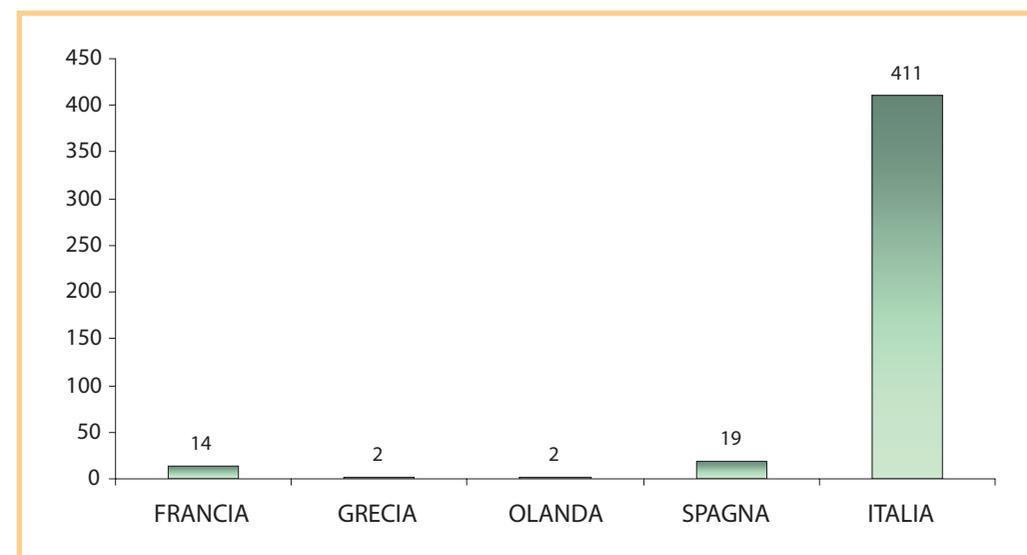


Grafico 26 - Vigilanza prodotti comunitari 2007

TABELLA 58

Tipologia di prodotto campionato 2007	totale	non conformi E.coli	% non conformità
Cannolicchio	5	0	
Fasolaro	6	0	
Lumaca di mare	1	0	
Mitilo comune o cozza	167	7	4,2
Murici	3	0	
Ostrica giapponese o concava	50	1	2
Piè d'asino	1	0	
Tellina	2	1	50
Vongola	213	18	8,4
Totale complessivo	448	27	6,0

Fonte dati: IZSLT - Direzione operativa sviluppo e sicurezza produzioni ittiche

4.5 IL SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER GLI ALIMENTI ED I MANGIMI

Il Sistema rapido di allerta è una procedura adottata dagli stati dell'UE allo scopo di notificare in maniera tempestiva un grave rischio diretto o indiretto per la salute umana sostenuto da alimenti o mangimi commercializzati sul territorio europeo. L'istituzione di tale sistema, avvenuta attraverso il Regolamento 178/2002, ha quindi promosso la creazione di una rete comunitaria attraverso la quale i Paesi Membri possono scambiarsi informazioni relative ai prodotti alimentari pericolosi e prendere i dovuti provvedimenti al fine di tutelare il consumatore.

L'attivazione del Sistema di Allerta viene effettuata dai Servizi Medici e/o Veterinari delle ASL a cui è affidato il controllo dell'igiene degli alimenti sul territorio di propria competenza. Qualora i Servizi Medici e/o Veterinari rinvenissero, durante la loro attività, un prodotto alimentare non conforme alle norme sanitarie vigenti, provvedono a darne tempestiva comunicazione (attivazione del sistema di allerta) alle autorità Regionali, allegando una serie di informazioni come ad esempio la natura dell'alimento, il pericolo riscontrato, i risultati delle indagini e il lotto a cui appartiene.

Oltre a tali dati deve essere acquisita la "lista di commercializzazione", ovvero un documento fornito dal produttore riportante gli esercizi di vendita dove il/i lotto/i segnalati dall'allerta sono stati consegnati e successivamente commercializzati. A tal fine, si rammenta che ogni azienda produttrice di alimenti deve attuare un proprio sistema di rintracciabilità in grado di fornire tali informazioni in un lasso di tempo estremamente breve. La lista di commercializzazione deve essere inviata insieme alle informazioni sopraindicate alla Regione che, in base alle zone interessate dalla distribuzione del prodotto, invia ulteriori comunicazioni alle altre ASL o Regioni affinché possano a loro volta attivarsi ed

agire sul territorio di propria competenza. Se poi il lotto del prodotto oggetto di allerta è commercializzato anche in altri stati della CE, la Regione comunica le informazioni al Ministero della Salute che contatta le autorità competenti degli altri paesi. Tale rete di comunicazione ha lo scopo di allertare nel minor tempo possibile le autorità sanitarie competenti (ASL) che operano direttamente sul territorio in modo che queste possano prendere adeguate misure per prevenire danni alla salute del consumatore.

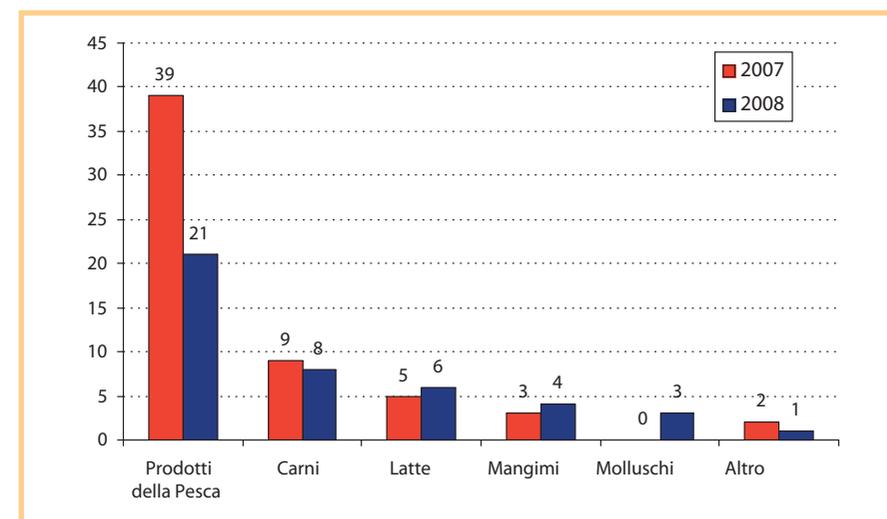


Grafico 27 - Allerte delle Regioni Lazio distinte per prodotto - Anni 2007-2008

Fonte dati: Regione Lazio/IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

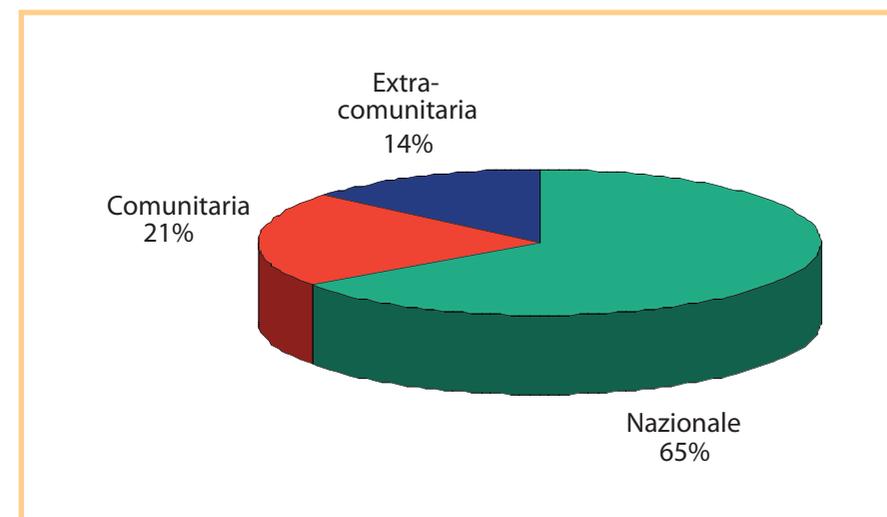


Grafico 28 - Allerte distinte per origine dell'alimento - Anno 2007

Fonte dati: Regione Lazio/IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

I Servizi Medici e/o Veterinari delle ASL, una volta ricevuta la comunicazione di allerta, comunicheranno alle aziende interessate la necessità di ritirare i lotti pericolosi dal mercato e vigileranno durante le fasi di richiamo dei prodotti.

I grafici successivi riportano il numero di allerte che hanno interessato la regione Lazio distinte in base alla tipologia di prodotto, all'origine dell'alimento e al tipo di pericolo riscontrato.

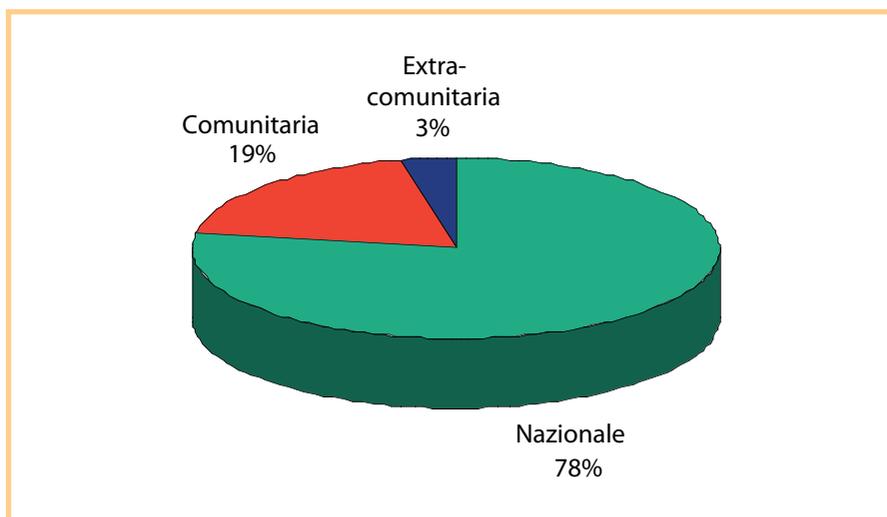


Grafico 29 - Allerte distinte per origine dell'alimento - Anno 2008
Fonte dati: Regione Lazio/IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

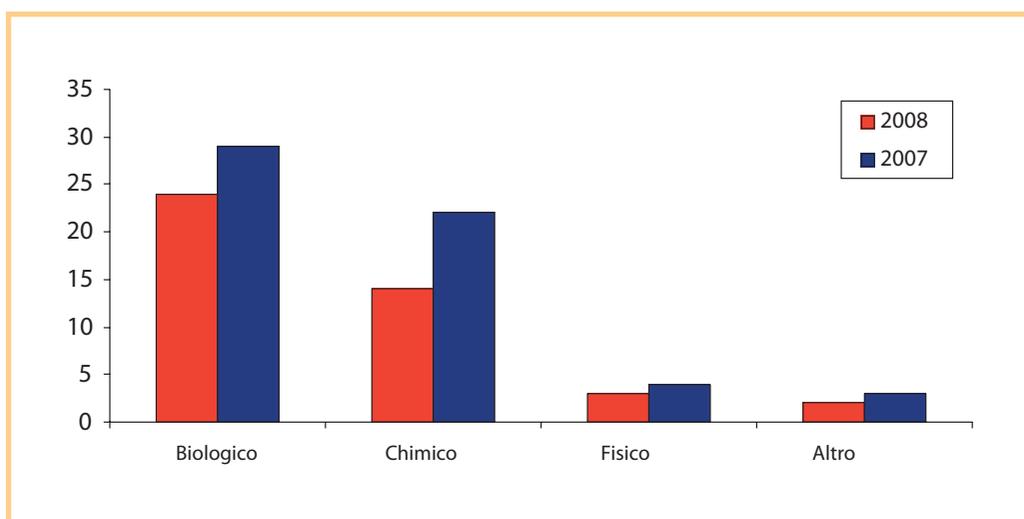


Grafico 30 - Allerte della Regione Lazio distinte per tipologia del pericolo - Anni 2007-2008
Fonte dati: Regione Lazio/IZSLT - Centro Studi Sicurezza Alimentare

4.6 LE ZONOSI E IL FLUSSO INFORMATIVO COMUNITARIO

Il termine “zoonosi” viene utilizzato in medicina per indicare qualunque malattia infettiva trasmissibile direttamente o indirettamente dagli animali all'uomo. Un esempio tipico è rappresentato dalla tubercolosi, malattia che colpisce i bovini ma che può essere trasmessa all'uomo attraverso il consumo di carni e latte contaminati. Le zoonosi hanno un grosso impatto socio-sanitario (basti pensare alle conseguenze dell'emergenza influenza aviaria) e quindi sono soggette a rigorose azioni di vigilanza e controllo su tutto il territorio della Comunità Europea. Secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Salute (OMS), le misure di prevenzione nei confronti di questa tipologia di malattie devono essere attuate a tutti i livelli della filiera alimentare, a partire dalla produzione dei mangimi destinati agli animali fino ad arrivare alle tavole del consumatore. A tal fine, la Comunità Europea ha emanato un gran numero di normative tra cui la cosiddetta “Direttiva Zoonosi” (2003/99/CE, recepita con il Decreto Legislativo 4/4/2006 n. 191). Lo scopo di tale testo normativo è quello di stabilire le misure di sorveglianza che i vari paesi devono adottare nei confronti degli agenti zoonotici di maggior interesse. Il provvedimento definisce inoltre le informazioni che ogni paese della Comunità Europea deve inviare annualmente al fine di monitorare la situazione relativa ai vari patogeni di interesse. Le Regioni, in collaborazione con gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, inviano annualmente dati al Ministero della Salute che provvede a sua volta ad inviarli alla Comunità Europea. Tali dati vengono quindi forniti all'EFSA (l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) che li elabora al fine di suggerire possibili azioni di controllo.

Nei grafici seguenti si riportano in sintesi alcuni dei dati relativi alle zoonosi che devono essere obbligatoriamente rendicontate alla Comunità Europea. Per alcune zoonosi (ad esempio la brucellosi) sono previsti specifici flussi informativi trattati in maniera specifica in altri capitoli di questo documento. I dati rappresentano i campioni analizzati dall'IZSLT senza distinzione dei diversi ambiti di attività in cui l'ente è coinvolto (controllo ufficiale degli alimenti destinati all'uomo, piani di sorveglianza e vigilanza, ricerca scientifica, autocontrollo...).

Campylobacter spp.

La campylobacteriosi è una malattia alimentare sostenuta da un batterio chiamato *Campylobacter*. La fonte di diffusione di *Campylobacter* è rappresentata da numerose specie serbatoio (ma in particolar modo gli avicoli) che pur ospitando il batterio a livello intestinale, non manifestano i sintomi clinici della malattia, ma lo eliminano attraverso le deiezioni. L'uomo contrae la campylobacteriosi attraverso l'ingestione di cibi, consumati crudi o poco cotti, contaminati dal batterio durante le fasi di produzione dell'alimento. Gli alimenti più a rischio, perché maggiormente soggetti alla contaminazione sono le carni non adeguatamente cotte (soprattutto le carni avicole),

il latte non trattato termicamente e i frutti di mare consumati crudi. I sintomi sono principalmente di tipo gastroenterico e comprendono febbre, brividi, vertigine, cefalea, crampi addominali e diarrea acuta. E' tuttavia oramai riconosciuto che un'enterite da *Campylobacter* può essere uno dei fattori scatenati della Sindrome di Guillain-Barre' (GBS) una neuropatia-immunomediata che si caratterizza per "un'aggressione" del sistema immunitario ai nervi periferici e determina un'improvvisa paralisi acuta (tetraplegia).

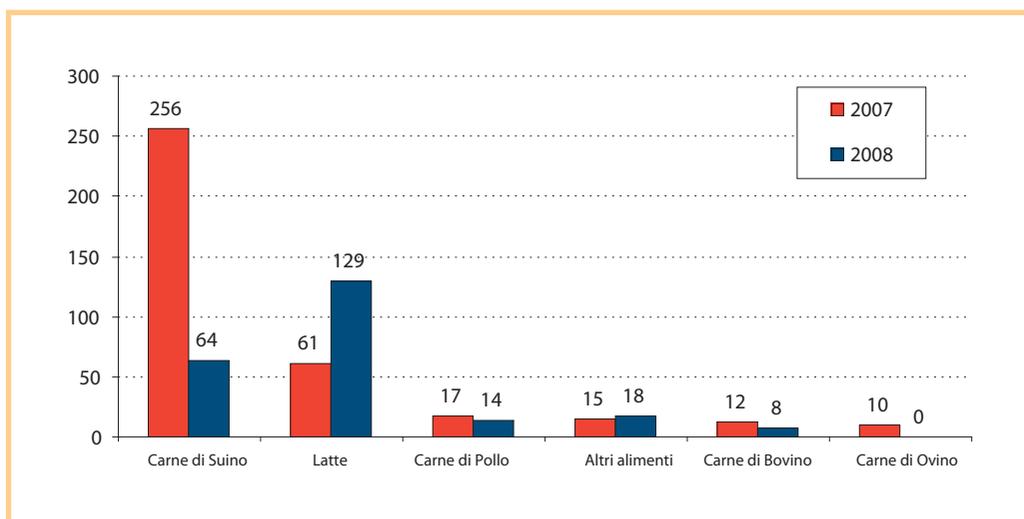


Grafico 31 - Campioni esaminati per *Campylobacter* spp. anni 2007-2008
Fonte dati: IZSLT

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes è un batterio in grado di causare una malattia a trasmissione alimentare denominata listeriosi. Tale germe è ampiamente diffuso nell'ambiente ed è stato isolato da diverse fonti quali suolo, vegetali, foraggi insilati, materiale fecale ed acque superficiali reflue. La malattia si trasmette tramite l'ingestione di cibo contaminato e nelle donne gra-



vide, per passaggio attraverso la placenta, dalla madre al figlio. La porta di entrata più frequente per il batterio è rappresentata dalla via orale e gli alimenti più frequentemente causa di listeriosi sono latte fresco non pastorizzato e derivati, carni lavorate, prodotti ittici e vegetali crudi. Sebbene i piatti lavorati e pronti per l'uso siano più a rischio, è bene ricordare che *Listeria monocytogenes* può contaminare qualsiasi alimento in qualunque fase della filiera. Nell'uomo adulto si possono manifestare quadri setticemici con febbre, malessere generale e morte ma anche pericolosi sintomi neurologici con infiammazione dell'encefalo, delle meningi ed ascessi cerebrali. Le donne colpite durante la gravidanza sono particolarmente sensibili e possono manifestare oltre a sintomi prima citati anche aborto o parto prematuro.

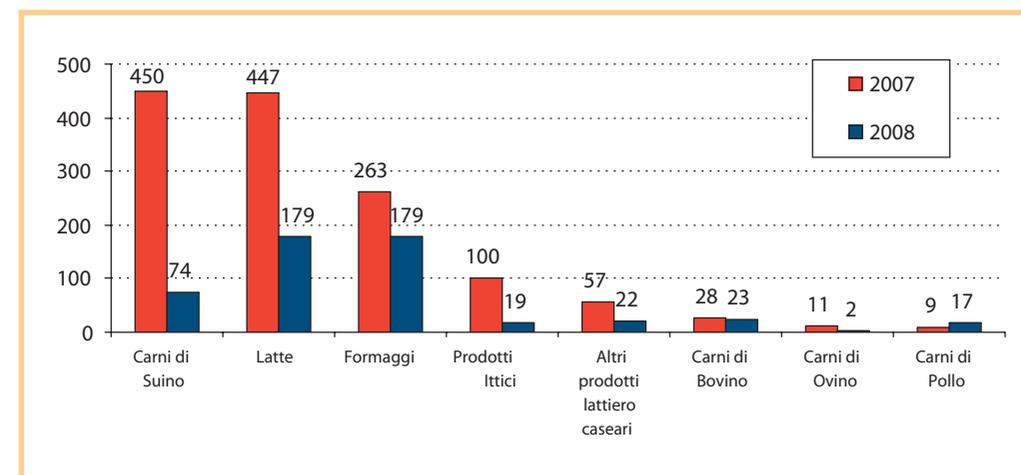
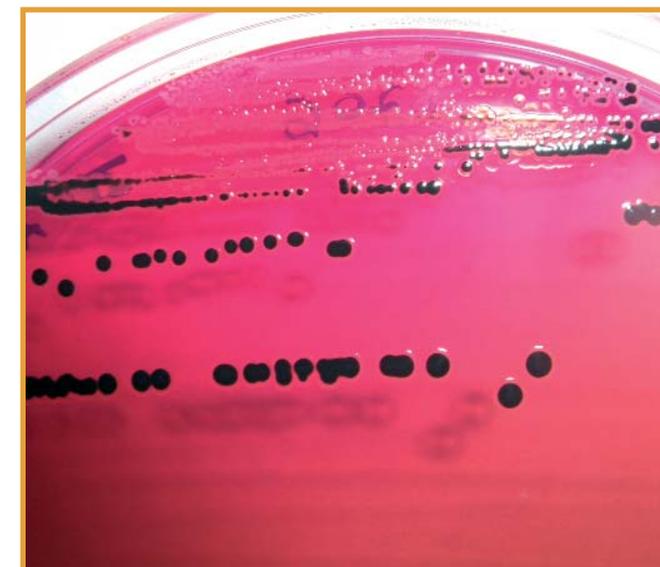


Grafico 32 - Campioni esaminati di *Listeria monocytogenes* anni 2007-2008
Fonte dati: IZSLT

Salmonella spp.

Salmonella è un batterio patogeno diffuso in tutto il mondo. Ne esistono più di 2500 sierotipi differenti i quali possono essere presenti negli animali, nell'ambiente e negli alimenti, e per via delle sue notevoli capacità di resistenza e la sua adattabilità ai più svariati ambienti, risulta essere la maggiore causa di malattia umana di origine ali-



mentare. Le tipologie di cibi che possono risultare contaminate sono numerose tuttavia le carni, in particolare le carni macinate, le uova e i prodotti derivati (es. tiramisù), i molluschi bivalvi e il latte non sottoposto a trattamento termico rappresentano i cibi maggiormente a rischio. La salmonellosi provoca negli animali e nell'uomo principalmente disturbi dell'apparato gastroenterico quali diarrea con disidratazione, febbre elevata, crampi addominali, debolezza, nausea. Durante la malattia, e talvolta anche dopo la guarigione, l'individuo elimina *salmonella* nell'ambiente con le feci permettendo così il perpetuarsi del ciclo.

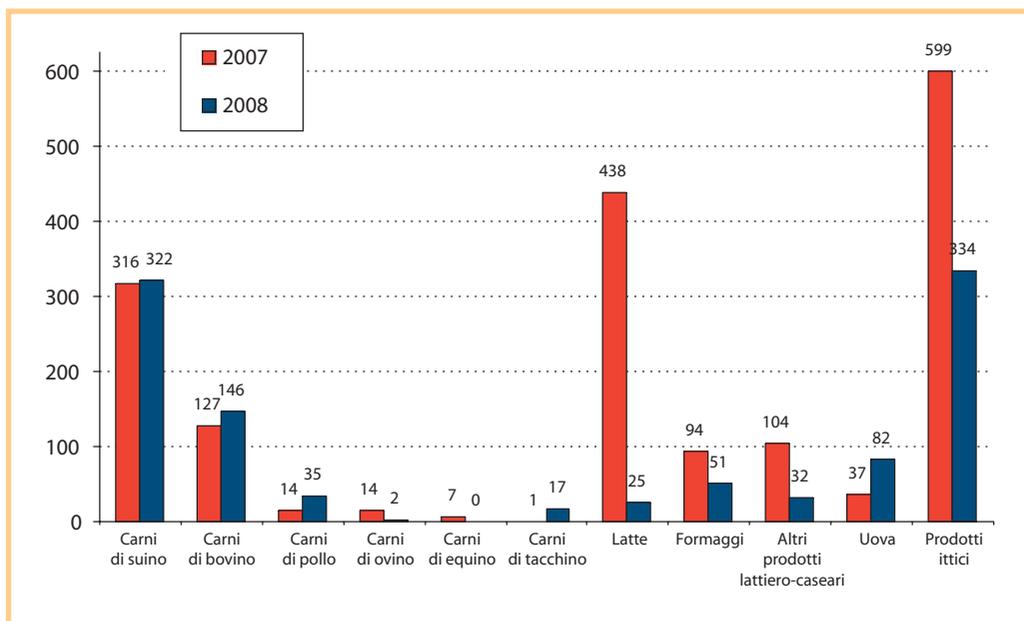


Grafico 33 - Campioni esaminati per *Salmonella spp* anni 2007-2008
Fonte dati: IZSLT

***Escherichia Coli* Verocitotossici (VTEC)**

Escherichia coli è un microrganismo a presente normalmente nell'intestino dell'uomo e degli animali dove partecipa alla digestione del cibo ed alla fabbricazione di numerose vitamine essenziali. Tuttavia alcuni gruppi di *E. coli* sono implicati in episodi di tossinfezione alimentare ed in particolare gli *Escherichia Coli* Verocitotossici (detti anche enteroemorragici). I VTEC sono dei batteri che, una volta penetrati nel tratto gastroenterico dell'ospite attraverso l'alimentazione, possono produrre delle tossine in grado di causare una grave forma di dissenteria detta "diarrea emorragica". A seguito di una infezione, nei bambini di età inferiore ai 5 anni possono anche manifestarsi complicazioni come la sindrome emolitica uremica (HUS), una malattia che colpisce i reni e che può portare anche alla morte. Dato che gli *E. coli* albergano per

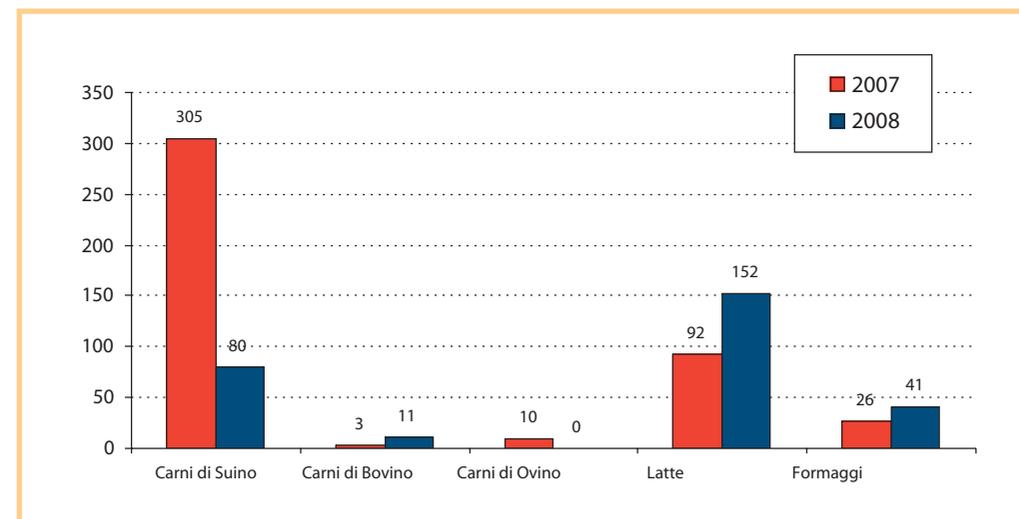


Grafico 34 - Campioni esaminati per VTEC anni 2007-2008
Fonte dati: IZSLT

lo più nell'intestino dei grossi ruminanti, gli alimenti a maggior rischio sono le carni di bovino (soprattutto se lavorate) ma sono anche segnalati dei casi a seguito dell'ingestione di vegetali, latte e acqua contaminati.

5. IL CONTROLLO DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA

5.1 ANAGRAFE CANINA

La Legge 281 del 14 Agosto 1991, normativa quadro in materia di animali di affezione e prevenzione del randagismo, affida alle regioni il compito di istituire presso i comuni o le unità sanitarie locali un'anagrafe canina. L'anagrafe canina nazionale è il registro dei cani identificati con microchip o tatuaggio. Dal 1 gennaio 2005 il microchip è diventato l'unico sistema identificativo nazionale.

Il Lazio, con la legge regionale 21 ottobre 1997 n. 34, disciplina la tutela degli animali di affezione e la prevenzione del randagismo stabilendo, in conformità con la Legge 281 del 14 Agosto 1991, che l'iscrizione debba avvenire in un apposito registro entro il termine di tre mesi dalla nascita o, comunque, dall'acquisizione del possesso o della detenzione.

Nel Febbraio 2003, con l'entrata in vigore dell'accordo Stato regioni, viene decretata l'attivazione presso il Ministero della Salute di una banca dati nazionale dell'Anagrafe canina, alimentata e aggiornata dalle Regioni.

Di seguito si riporta il numero delle registrazioni di cani per anno nell'anagrafe regionale del Lazio.

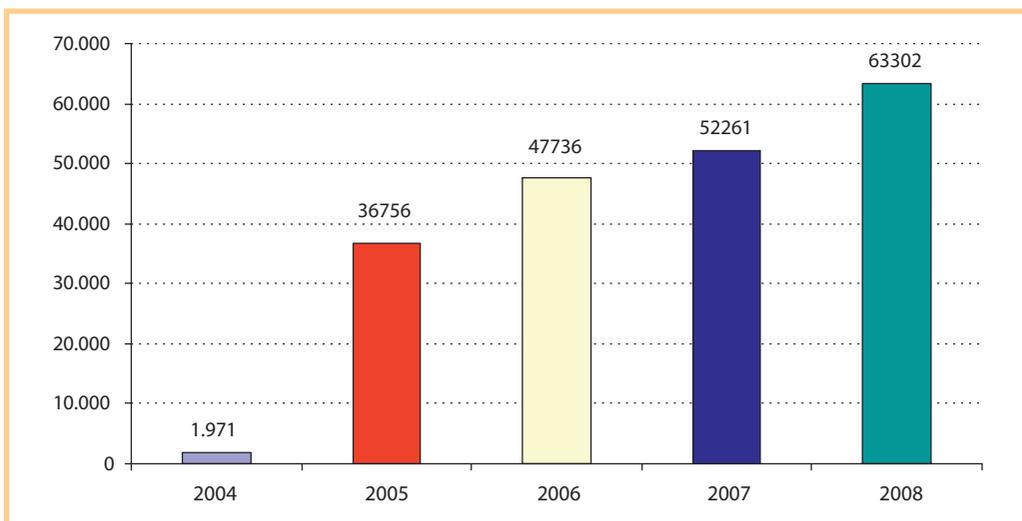


Grafico 35 - Numero di registrazione all'anagrafe canina per anno
Fonte dati: Regione Lazio

La situazione dell'Anagrafe Canina è molto migliorata da quando a fine 2006 è stata aperta la possibilità per i Veterinari liberi professionisti di iscrivere direttamente i cani in Anagrafe con una DGR (n. 887 del 18/12/2006) che in pratica aveva anticipato il contenuto della Ordinanza Ministeriale dell'agosto 2008.

Attualmente sono 230.000 gli animali iscritti nella Banca Dati Regionale, con un trend in continua crescita; nei primi 5 mesi del 2009 sono stati quasi 27.000 gli animali identificati con un microchip nei 35 presidi delle Aziende Sanitarie Locali e nei più di 400 ambulatori veterinari convenzionati: praticamente ogni giorno ne vengono registrati più di 200. Si deve considerare che a fine 2006 erano iscritti in Anagrafe solo 80.000 cani.

I criteri per la stima della popolazione canina di un determinato territorio considerano come adeguata la presenza di un cane ogni 10 abitanti, per cui nella Regione dovremmo attenderci una popolazione di circa 500.000 cani di proprietà; stando a questa stima dovrebbero essere stati registrati il 50% dei cani di proprietà.

Proprio per incentivare l'iscrizione dei cani, con la DGR 394/2009 sono state approvate ulteriori iniziative per migliorare l'efficacia e l'efficienza dell'Anagrafe Canina Regionale:

- Durante il mese di ottobre 2009, in base ad un accordo che coinvolge anche gli Ordini professionali dei Veterinari, i cittadini potranno usufruire di tariffe agevolate per identificare e registrare i cani nell'anagrafe Regionale. Nel corso di tale mese saranno previste iniziative di informazione e divulgazione dell'iniziativa
- Per tutto il 2009 i Servizi Veterinari delle ASL forniranno, a titolo gratuito, l'identificazione e la registrazione dei cani di proprietà degli allevatori.

Lo stesso provvedimento istituisce un "Osservatorio per i Diritti degli animali d'affezione e la prevenzione del randagismo", con funzione consultiva nei confronti della Giunta Regionale in ordine all'attuazione della Legge Regionale n. 34/97 nelle diverse realtà ter-

ritoriali e con l'incarico di studiare eventuali proposte di revisione della normativa, con l'obiettivo di garantire un'integrazione e coordinamento più efficace delle varie istituzioni coinvolte nella prevenzione del fenomeno (Province, ASL e Comuni).

La Legge 281 del 14 Agosto 1991 che istituisce l'anagrafe canina, prevede inoltre una serie di misure per contenere il randagismo. Tale fenomeno ha raggiunto livelli drammatici in alcune regioni, specialmente del meridione; dai più recenti dati del ministero (riferiti all'anno 2006) risultano in Italia 6.000.000 di cani di proprietà e 590.000 cani randagi di cui solo un terzo ospitati nei canili rifugio. Il randagismo è un rilevante rischio di sanità pubblica veterinaria dato che i cani vaganti possono rappresentare un potenziale rischio di aggressione per le persone, diventare serbatoio e veicolo di malattie infettive trasmissibili all'uomo oltre ad essere causa ogni anno di numerosi incidenti stradali. Con la finanziaria del 2007 è intervenuta una modifica della legge 281/91 che è stata prontamente recepita in ambito regionale con un' apposita DGR (487/2007) che ha disciplinato in modo diverso l'attribuzione dei fondi statali assegnati alle Regioni per la prevenzione del randagismo: 60% per finanziare programmi di sterilizzazione dei Comuni e 40% destinati al risanamento ed alla costruzione di canili.

Il meccanismo della nuova DGR, prevede un bando i cui termini scadono il 30 di giugno di ogni anno che peraltro premia i Comuni che cofinanziano i progetti (50% di contributo comunale come minimo) .

Nel biennio 2007-2008 sono stati finanziati progetti per poco più di 1 milione, distribuiti come indicato nelle tabelle sottostanti.

Progetti Finanziati per Campagne di sterilizzazione dei cani a rischio di riproduzione incontrollata

Esercizio 2007

	Ente	Importo Finanziato (Euro)
1	Comune di Roma	136.324,80
2	Comune di Latina	7.800,00
3	Comune di Santa Marinella	4.240,00
4	Comune di Guidonia Montecelio	10.000,00
5	Comune di Civitavecchia	15.369,75
6	Comune di Alatri	6.000,00
7	Comune di Lanuvio	6.000,00
8	Unione Cinquecittà	15.000,00
9	Comune di Marino	10.000,00
10	Comune di Pontinia	5.000,00
11	Unione dei Comuni Nova Sabina	2.000,00
12	Comune di Aprilia	30.000,00
13	Comune di Sezze	6.600,00
14	Comune di Sgurgola	1.500,00
	TOTALE	255.834,55

Esercizio 2008

	Ente	Importo finanziato (Euro)
1	Comune di Tivoli	14.500,00
2	Comune di Civitavecchia	16.775,00
3	Comune di Pomezia	10.000,00
4	Provincia di Viterbo	13.250,00
5	Comune di Cisterna di Latina	15.000,00
6	Comune di Latina	7.800,00
7	Comune di Monterotondo	10.000,00
8	Comune di Terracina	20.000,00
9	Unione Cinquecittà	10.000,00
10	Comune di Lanuvio	8.000,00
11	Comune di Marino	10.000,00
12	Comune di Fiumicino	25.000,00
13	Comune di Sezze	6.600,00
14	Comune di Pontinia	5.000,00
15	Comune di Guidonia Montecelio	20.000,00
16	Comune di Rieti	15.000,00
17	Comune di Campagnano di Roma	5.000,00
18	Comune di Montopoli in Sabina	5.000,00
19	Comune di Ladispoli	17.500,00
20	Comune di Roccasecca dei Volsci	2.380,00
21	Comune di Sacrofano	3.510,00
22	Comune di Fara in Sabina	17.500,00
	TOTALE	257.815,00

Fonte dati: Regione Lazio

Progetti finanziati per la costruzione e/o risanamento canili pubblici

Esercizio 2007

	Ente	Importo finanziato (Euro)
1	Comune di Lanuvio	126.165,43
2	Comune di Santa Marinella	45.000,00
3	Comunità Montana V Zona Montepiano Reatino	75.699,26
4	Comune di Bracciano	42.055,14
	TOTALE	288.919,83

Fonte dati: Regione Lazio

Esercizio 2008

	Ente	Importo Finanziato (Euro)
1	Provincia di Frosinone	141.119,05
2	Comune di Campagnano di Roma	45.880,00
3	Comune di Montalto di Castro	30.239,80
4	Comune di Fabrica di Roma	30.239,80
	TOTALE	247.478,65

Fonte dati: Regione Lazio

Il 23 marzo 2009 è stata pubblicata l'Ordinanza concernente la tutela dell'incolumità pubblica dall'aggressione dei cani. Tale provvedimento introduce importanti novità quali l'eliminazione della cosiddetta "black list" ovvero un elenco di razze ritenute "pericolose" e aggressive per l'uomo e quindi soggette a specifiche misure di controllo. Al suo posto sono state introdotte diverse misure di prevenzione quali:

- obbligo di percorsi formativi per i proprietari di cani che presentano problemi comportamentali e sono impegnativi da gestire
- l'obbligo di utilizzo del guinzaglio in ogni luogo
- la redazione di un registro dei cani morsicatori e con problemi di comportamento a cura di ogni ASL
- obbligo di stipulare per i cani iscritto nel registro una polizza di assicurazione di responsabilità civile

La normativa inoltre attribuisce un ruolo fondamentale alla responsabilità dei proprietari. Il proprietario di un cane, infatti, è sempre responsabile del benessere e del controllo del proprio animale, pertanto risponde sia civilmente che penalmente dei danni o lesioni che questi arreca a persone, animali o cose.

5.2 LEISHMANIOSI CANINA

La leishmaniosi è una malattia infettiva causata da un protozoo appartenente al genere *Leishmania*, trasmessa in Europa da piccoli insetti ematofagi (cioè che si cibano di sangue): i flebotomi, comunemente denominati pappataci.

La patologia, in Italia, colpisce principalmente il cane e l'uomo. La trasmissione avviene attraverso la puntura dei flebotomi i quali acquisiscono l'infezione in seguito ad un pasto di sangue infetto. E' possibile che gli insetti diffondano la patologia da uomo ad uomo, da animale ad uomo, da uomo ad animale.

Negli esseri umani, la leishmaniosi si manifesta sotto due forme:

- Cutanea e mucosa: produzione di numerose lesioni in grado di lasciare cicatrici permanenti sulle parti esposte del corpo, come braccia e gambe, e sul viso. Può presentarsi su tutto il corpo o coinvolgere le mucose del naso, della bocca e della cavità orale.

- Viscerale: è la forma più grave, frequentemente mortale, conosciuta anche come kalazar. Si manifesta con febbri irregolari e improvvise, perdita di peso, ingrossamento del fegato e della milza, anemia.

In Italia, nell'uomo si manifestano sporadicamente forme cutanee localizzate e forme viscerali, specie in bambini e soggetti immunodepressi.

Nel cane, invece, i sintomi che compaiono più frequentemente sono: rarefazione del pelo, dimagrimento progressivo, fuoriuscita di sangue dal naso, ulcere cutanee, forfora pruriginosa, in particolare intorno agli occhi, crescita eccessiva delle unghie. Alcuni cani infetti possono non manifestare i segni della malattia ma essere ugualmente fonte di contagio. La diagnosi di leishmaniosi canina si basa su numerosi esami fra i quali l'identificazione, con immunofluorescenza indiretta, degli anticorpi contro il protozoo.

E' importante sottolineare che, a differenza di quanto accade per altre malattie, non è possibile in questo caso dedurre dal numero di campioni esaminati i cani effettivamente saggiati poiché, dato il decorso cronico della leishmaniosi canina, in genere i soggetti positivi vengono testati più volte durante l'anno per evidenziare eventuali differenze di titolo (cioè la quantità di anticorpi presenti nel sangue diretti contro l'agente che provoca malattia). Nel corso del 2007, nei laboratori dell'IZSLT sono stati esaminati 10.370 campioni per sospetta leishmaniosi provenienti dalla Regione Lazio.

I campioni negativi individuati, sono stati 8.324 su 10.370 (80,2%) inviati dalle province di Roma, Latina, Frosinone, Viterbo e Rieti.

Per quanto concerne i campioni positivi, ovvero quelli in cui sono stati identificati anticorpi contro Leishmania, bisogna sottolineare che un riscontro sierologico superiore o uguale a 1/160 indica sempre infezione in atto, mentre titoli compresi fra 1/40 ed 1/80

devono essere considerati dubbi. Sulla base di tali considerazioni, si può concludere che nella Regione Lazio il numero di test risultati certamente positivi ($\geq 1/320$ e $1/160$) è stato pari a 1485. I campioni regionali nei quali sono stati riscontrati titoli anticorpali "dubbi", ovvero di $1/80$, sono stati invece 561, dei quali 511 provenienti da Roma.

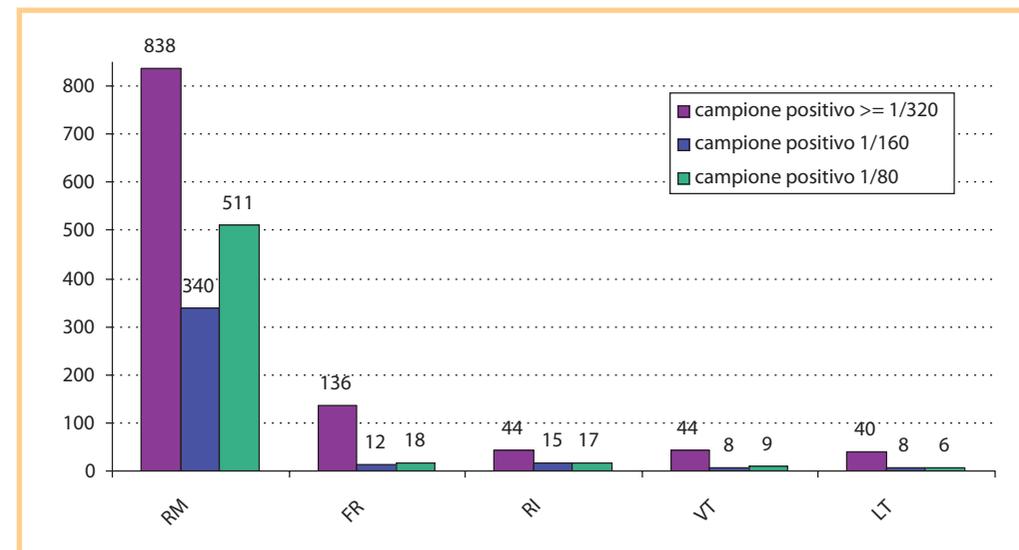


Grafico 37 - Distribuzione dei titoli anticorpali nei campioni risultati positivi a *Leishmania infantum* - anno 2007
Fonte dati: IZSLT - Direzione operativa Sierologia

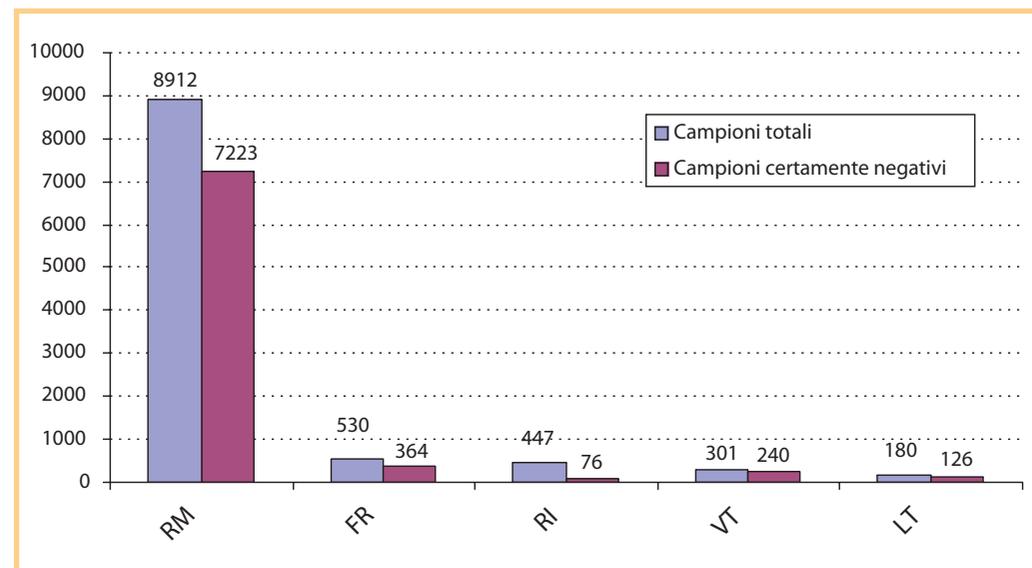


Grafico 36 - Campioni pervenuti all'IZSLT per la ricerca di anticorpi contro *Leishmania infantum* - anno 2007
Fonte dati: IZSLT - Direzione operativa Sierologia

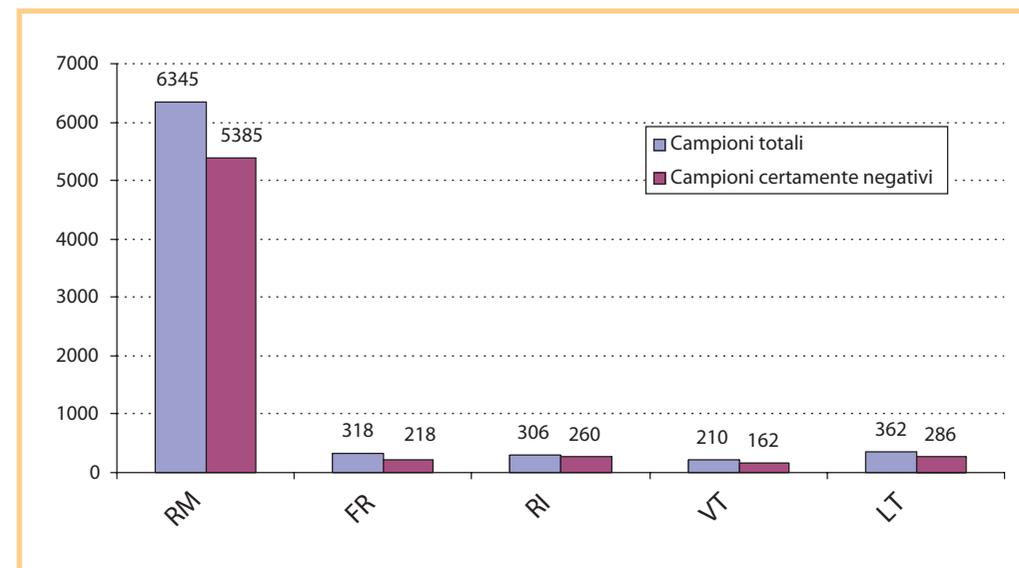


Grafico 38 - Campioni pervenuti all'IZSLT per la ricerca di anticorpi contro *Leishmania infantum* - anno 2008
Fonte dati: IZSLT - Direzione operativa Sierologia

I campioni analizzati nel 2008 sono stati 7541 di cui 6311 sono risultati negativi (83,6%). La maggior parte dei campioni proveniva da Roma (84,1%) e a seguire Latina (4,8%), Frosinone (4,2%), Rieti (4,0%) e Viterbo (2,7%).

In base ai campioni pervenuti, nel 2008 il numero complessivo di test risultati positivi ($\geq 1/320$ e $1/160$) è stato pari a 926 (12,2%) mentre i campioni “dubbi” (ovvero di $1/80$) sono stati 304 (4,0%). Osservando le percentuali di positività per provincia si può notare che in proporzione il maggior numero di test positivi è stato osservato a Frosinone (29,2%), poi Viterbo (18,0%), Latina (17%), Rieti (11,4) e Roma (11,0%).

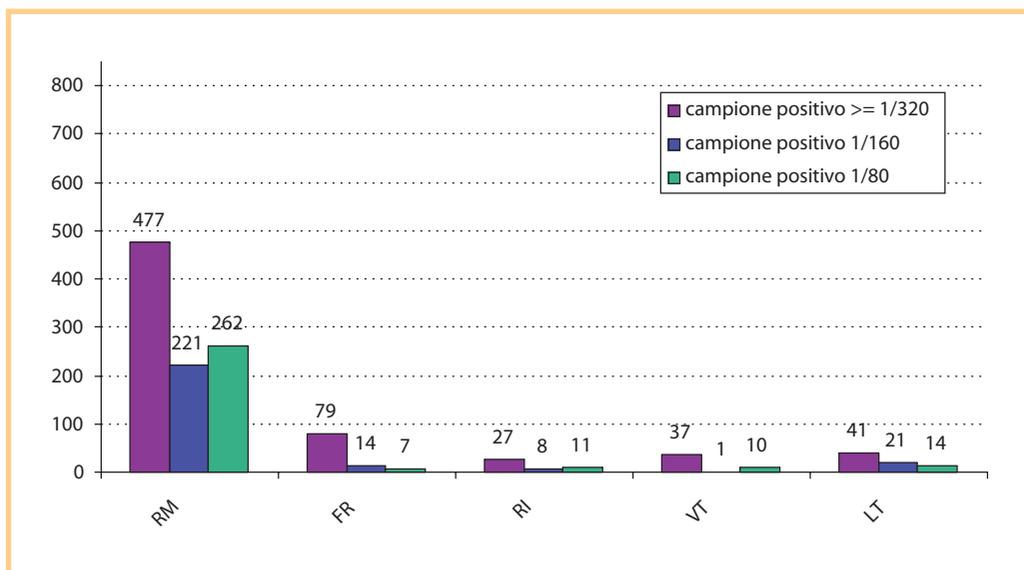


Grafico 36 - Distribuzione dei titoli anticorpali nei campioni risultati positivi a *Leishmania infantum* - anno 2008
Fonte dati: IZSLT - Direzione operativa Sierologia

A cura del Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (CSRA) dell'IZSLT:

Dott. Stefano Saccares – *Medico Veterinario Responsabile del CSRA*
Dott.ssa Valeria Morena – *Tecnologo alimentare*
Dott.ssa Selene Marozzi – *Medico Veterinario*
Dott. Roberto Condoleo – *Medico Veterinario*
Sign. Mario Coscarella – *Assistente amministrativo*

Si ringraziano per aver contribuito alla stesura dello stampato:

- Il Dr. Della Marta, la Dr.ssa Marciandò, la Dr.ssa Ficarelli, la Sig.ra Mercandetti e tutti i dipendenti dell'Area Sanità Veterinaria della Regione Lazio;
- Il Dr. Sala e la Dr.ssa Scaramozzino dell'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale dell'Istituto Zooprofilattico delle Regioni Lazio e Toscana (IZSLT);
- La Dr.ssa Bozzano e Sig.ra Miconi dell'ufficio di Staff Formazione, Comunicazione e Documentazione dell'IZSLT;
- La Dr.ssa Macrì della Direzione Operativa Sierologia dell'IZSLT;
- Il Dr. Autorino e Dr. Caprioli della Direzione Operativa Diagnosi Delle Malattie Virali, della Rabbia e delle Leptosirosi dell'IZSLT;
- Il Dr. Colafrancesco del Sistema Informativo Epidemiologico Veterinario dell'IZSLT;
- Il Dr. Luigi Lanni della Direzione Operativa Ittiopatologia Sviluppo e Miglioramento delle Produzioni Ittiche dell'IZSLT;
- I Servizi Veterinari delle AA.UU.SS.LL. della Regione Lazio;
- Il Dott. De Chiara dell'Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) di Fiumicino;
- La Dr.ssa Zottola della Sezione Provinciale di Latina dell'IZSLT per aver cortesemente fornito gran parte del materiale illustrativo.



*Stampato da Prostampa Sud
nel mese di giugno 2009*

*Progetto grafico e impaginazione:
Arianna Miconi*