

a cura di Fnovi

Proseguito l'iniziativa della Federazione nel rappresentare il ruolo della professione medico veterinaria presso i consumatori, il 1° dicembre a Bra una delegazione Fnovi è stata ospite di Slow Food. Alla presenza dello Staff Direzionale Slow Food ed anche di colleghi medici veterinari, rappresentanti del Dipartimento di Scienze veterinarie dell'università di Torino e dell'Unaapi, i due enti si sono confrontati su molte tematiche fondamentali, non solo per la tutela della salute pubblica, ma anche per una alimentazione di qualità in un contesto ecosostenibile.

Fin dalle prime battute è stato chiaro come la mission della Fnovi (ente pubblico sussidiario dello Stato demandato a tutelare gli interessi pubblici, garantiti dall'ordinamento, connessi all'esercizio professionale¹) e quella di Slow Food (associazione internazionale non profit impegnata a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi²), potessero avere molti punti di contatto e possibilità di progettualità in comune.

IL RUOLO DELLA PROFESSIONE MEDICO VETERINARIA

Dirimente il dibattito sul ruolo della professione veterinaria, sia quale controllore che libero professionista. Rispondendo alle osservazioni di Slow Food, la Federazione ha chiarito come il ruolo veterinario sia da intendere sempre rivolto alla salvaguardia delle tutele volute da Slow Food nei confronti di produttori di qualità, anche di quelli piccoli. I nuovi regolamenti comunitari, nel demandare ai produttori molte delle competenze necessarie ad autocertificarsi, riqualificano la professione veterinaria nel ruolo di consulenza indispensabile ad accompagnare il pro-



L'INCONTRO CON SLOW FOOD METTE IN EVIDENZA LA NECESSITÀ DEL VETERINARIO AZIENDALE IN APICOLTURA, IL RUOLO DEI CONTROLLI E I NUMEROSI PUNTI DI CONTATTO TRA I DUE ENTI

FAR CONOSCERE LA PROFESSIONE. L'INCONTRO CON SLOW FOOD

Progetto Fnovi verso Consumatori. Con Slow Food per un'apicoltura di qualità nel marchio italiano.

duttore nel percorso produttivo. In questo contesto si è ribadito come la normativa cogente, a tutela del patrimonio zootecnico e della salute del consumatore, non possa essere elusa dai piccoli e medi imprenditori e debba diventare prerequisito dell'applicazione di quel nuovo sistema

di controlli voluto dall'Europa, basato sulla valutazione del rischio a tutela delle aziende virtuose, con particolare vantaggio delle produzioni del marchio italiano all'estero. In questo contesto il medico veterinario libero professionista (il veterinario aziendale), deve diventare il riferimento per



un'apicoltura adulta, equiparabile alle altre produzioni zootecniche, quale unica figura professionale "credibile" e di cerniera tra produzione e controlli date le sue competenze che vanno dalla salute degli alveari, alla lavorazione e commercializzazione dei prodotti.

LE MOLTE CAUSE DELLA MORIA DELLE API E LE MOLTE REALTÀ NAZIONALI

Il farmaco e le cause di moria delle api sono stati argomenti protagonisti della mattinata. La Federazione ha potuto evidenziare a Slow Food l'esistenza di realtà ed esperienze molto diverse da quelle già note e vicine all'associazione di Bra, in cui i problemi esistenti non sono affatto riconducibili ai soli e gravi danni prodotti dai neonicotinoidi e in cui la tracciabilità non è affatto garantita da un'anagrafe funzionante. L'urgenza dunque di un intervento a salvaguardia delle produzioni e dell'ambiente attraverso un corretto utilizzo del farmaco veterinario, soprattutto in apicoltura, si è palesato a tutti e la mission dichiarata da Slow Food ed esercitata come "mediazione culturale, educazione, formazione ed informazione" è apparsa assolutamente sovrapponibile a quella a cui ten-

de, da sempre, ogni medico veterinario che eserciti in "scienza, coscienza e professionalità". In questo contesto è stato chiarito il concetto degli Lmr per antimicrobici nel miele e dell'equivoco tra "diritto" ad un Lmr, senza rischio per la salute pubblica e "paravento" a pratiche zootecniche industriali non rispettose del benessere degli alveari. La peculiarità dell'organismo alveare, che accumula all'infinito ogni residuo di farmaco, condurrebbe all'inesorabile aumento degli Lmr per antibiotici nel miele, creando i presupposti per l'antimicrobico resistenza ed equiparando il miele europeo a quello extraeuropeo in quanto a residui di antibiotici. A parità di Lmr, il mercato europeo sarebbe costretto ad aprirsi ai mieli extraeuropei. I bassissimi costi del miele asiatico o americano spiazzerebbero irrimediabilmente il miele Ue, destinando all'estinzione i piccoli produttori e le produzioni tipiche di alta qualità che Slow Food, invece, intende salvaguardare.

MALATTIE ENDEMICHE ED ESOTICHE: SALVAGUARDARE TUTTI

Anche l'argomento delle malattie endemiche ed esotiche è stato discusso. L'emergenza *Aethina tumida*

ha fornito l'occasione per chiarire le ragioni del Ministero della salute nell'ordinare lo *stamping out* degli alveari colpiti dal parassita in Calabria; salvaguardare tutta l'apicoltura italiana a fronte dei soli interessi dei grandi imprenditori apistici, gli unici che potrebbero trarre convenienza dalla dichiarazione di endemicità della patologia. "Nomadismo industriale" e grandi commerci di miele ed animali cozzano con la mission dichiarata di Slow Food. Anche la necessità poi di contenere la diffusione del parassita, con molecole vecchie, bandite dal nostro mercato da anni, è stata debitamente considerata nel panorama delle complicazioni. È risultato evidente che anche in questo ambito i maggiori danni sarebbero a carico delle tipiche realtà tutelate da Slow Food il cui slogan per le produzioni da difendere è "buono pulito e giusto".

FNOVI E SLOW FOOD: ASSIEME SI PUÒ

La mattinata si è conclusa in sintonia con gli obiettivi sia di Slow Food che della Federazione in merito alla volontà di stabilire collaborazioni proficue con i portatori di interesse e con i soggetti tutelati da un lato e con i riferimenti professionali per le competenze dall'altro. Sancito l'accordo di collaborazione e di consultazione per i documenti da produrre, con una prima fase inerente l'avvio di contatti e comunicazioni utili allo sviluppo di conoscenze e competenze per tutte le iniziative condivisibili, l'incontro si è concluso con il consenso immediato di tutti alla proposta di una iniziativa di presa di posizione contro il rischio di registrazione ed utilizzo in apicoltura di antimicrobici. ■

¹ DDL Lorenzin-
http://www.anmviaggi.it/images/DDL_LORENZIN_TESTO_CDM.pdf

² <http://www.slowfood.it/>