

AUTORIZZAZIONE SANITARIA ALLE IMPRESE

Acquacoltura: esperienze nel Friuli Venezia Giulia

Piscicoltura e stabilimenti di lavorazione possono contare su procedure chiare, linee guida operative e un modello standard per la sorveglianza basata sul rischio.

di M. Palei¹, M. Zanolla¹,
D. Berton², A. Fabris³,
M. Cocchi⁴, C. Ceolin⁴,
M. Dalla Pozza⁴, G. Arcangeli⁴

¹Servizio di Sicurezza Alimentare, Igiene della Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Friuli Venezia Giulia; ²Azienda per i Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale" ³Associazione Piscicoltori Italiani (Api); ⁴Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - Centro di Referenza nazionale per la patologia dei pesci, molluschi e crostacei

L'acquacoltura rappresenta il settore di produzione alimentare in più rapido accrescimento ed è ormai la fonte di quasi il 50% della produzione ittica mondiale. Secondo il rapporto "The State of World Fisheries and Aquaculture 2012" pubblicato dalla Euro, la pesca e l'acquacoltura sostenibili hanno assunto un ruolo vitale per milioni di persone garantendone la sicurezza alimentare e nutrizionale. Nel 2010, questo settore ha prodotto 128 milioni di tonnellate di

pesce destinato al consumo umano, con una media di 18,4 kg di pesce pro-capite, fornendo a più di 4,3 miliardi di persone, circa il 15% dell'apporto proteico di origine animale.

Poiché la maggior parte delle zone di pesca ha ormai raggiunto il massimo potenziale di utilizzo, l'acquacoltura, secondo le previsioni Fao, presenta tutte le potenzialità per far fronte a questa crescente domanda.

Le proiezioni della Euro prevedono, infatti, un aumento del 33% dell'allevamento di pesci, crostacei ed alghe nel prossimo decennio, in particolare entro il 2018 la quantità di pesce d'allevamento dovrebbe superare quella di pesce pescato e nel 2021 rappresentare il 52% dei pesci destinati al consumo umano. Anche l'Italia mostra un trend crescente in quest'ambito, sia nel settore dei molluschi che dei pesci, risultando il terzo Paese produttore di molluschi in Europa e il secondo per la produzione di salmonidi. In modo particolare le regioni del

nord-est d'Italia sono vocate alle attività di acquacoltura e, nell'ambito delle produzioni d'acqua dolce, l'allevamento della trota iridea è quello maggiormente diffuso. Il 70% della produzione nazionale è concentrato in tali regioni ed il Friuli Venezia Giulia (Fvg) produce circa il 30% delle trote iridee allevate nel nostro Paese, rappresentando un'importante settore economico per questa regione.

Per garantire lo sviluppo dell'acquacoltura e la tutela dei consumatori, la Direttiva 2006/88/Ce e i Regolamenti del pacchetto igiene richiedono il controllo dello stato sanitario degli animali acquatici e la vigilanza sull'igiene dei prodotti e sulla loro sicurezza. In particolare, le norme prevedono l'adozione di misure finalizzate all'individuazione precoce di mortalità anomale o dell'insorgenza di malattie infettive e diffuse e l'immediata attivazione di interventi adeguati per evitarne l'ulteriore diffusione. La salvaguardia dello stato sanitario degli allevamenti costituisce infatti l'elemento cardine per la libera movimentazione dei pesci e dei prodotti derivati.

L'Italia ha recepito questa nuova disciplina con il D.Lgs. n. 148 del 4 agosto 2008. Tale normativa ha introdotto una serie di novità e di attività che il responsabile delle imprese d'acquacoltura, il responsabile sanitario dell'azienda stessa e il Servizio veterinario ufficiale sono chiamati a svolgere, ciascuno per le proprie competenze.

Si sono introdotte procedure di riconoscimento delle aziende d'acquacoltura e degli stabilimenti di trasformazione, l'attribuzione della qualifica sanitaria alle aziende, la determinazione del livello di rischio di introdurre e diffondere le malattie infettive nelle aziende

soggette ad autorizzazione, l'applicazione di un programma di sorveglianza, buone pratiche di biosicurezza a livello aziendale, l'individuazione di un responsabile sanitario delle aziende (laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici), obblighi di registrazione delle movimentazioni di animali, prodotti e della mortalità aziendale, certificazioni sanitarie e misure di controllo delle malattie infettive.

L'articolo 4 del D.Lgs. 148/2008, prevede che ogni impresa d'acquacoltura venga autorizzata. A questo proposito, con D.M. del 3 agosto 2011, il Ministero della Salute ha stabilito le modalità per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, di cui all'art. 4 del D.Lgs. 148/2008, da parte dei Servizi veterinari delle Asl competenti per territorio, nonché le procedure a cui le imprese e gli stabilimenti di lavorazione devono attenersi per ottenere tali autorizzazioni. Il Ministero stesso ha poi emanato specifiche linee guida per la predisposizione dei manuali di buone prassi, con il supporto tecnico del Centro di Referenza Nazionale per la patologia dei pesci, molluschi e crostacei dell'Izsve.

Al fine di dare un'omogenea applicazione sul territorio delle norme europee e nazionali il Servizio di sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria della regione Friuli Venezia Giulia, a partire da novembre 2011, ha istituito e coordinato un tavolo tecnico composto da rappresentanti delle Aziende per i servizi sanitari del Friuli (Ass), del citato Centro di riferimento nazionale dell'Izsve e dell'Associazione piscicoltori italiani (Api), con lo scopo di predisporre indicazioni operative per il rilascio della citata autorizzazione

alle aziende di piscicoltura. L'obiettivo perseguito è stato quello di fornire ad allevatori, responsabili sanitari d'allevamento e operatori del servizio veterinario pubblico, procedure chiare, condivise e modulate in funzione delle diverse tipologie produttive che caratterizzano il settore d'acquacoltura della Regione Friuli.

Con Decreto del Direttore del servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria sono state pubblicate e diffuse indicazioni operative per l'applicazione, in Fvg, del D.M. 3

agosto 2011, le prime a livello nazionale.

Il Decreto regionale definisce e descrive le tipologie di aziende e impianti soggetti a registrazione e autorizzazione rispetto a quelli che, in deroga, devono essere solo registrati, i compiti del responsabile dell'impresa e del servizio veterinario dell'Asl, le modulistiche di raccolta dati necessari all'espletamento degli adempimenti previsti. Sono requisiti necessari per il rilascio dell'autorizzazione la corretta tenuta dei registri (carico e scarico, mortalità), l'adozione di



IMMAGINI DI ALLEVAMENTI ITTICI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

buone prassi in materia di igiene, la presentazione e l'attivazione di un programma di sorveglianza igienico-sanitaria basato sulla valutazione del rischio.

Per determinare il livello di rischio di un impianto d'acquacoltura è stata predisposta una scheda di raccolta dati che considera due principali fattori di rischio: l'acqua (approvvigionamento idrico ed effluenti dell'azienda) e le movimentazioni animali (in entrata e in uscita). La scheda prevede di rispondere a quesiti per stimare la probabilità di insorgenza di una malattia attraverso l'approvvigionamento idrico e le movimentazioni in entrata di animali, e altri per stimare la probabilità di diffondere una malattia attraverso gli effluenti dell'azienda e attraverso le movimentazioni di animali in uscita. Dall'incrocio di tali probabilità si ottiene il livello di rischio finale (basso, medio, alto) di ciascuna azienda, che serve per definire la frequenza dei controlli sanitari previsti dal piano di sorveglianza sanitaria. A questo proposito è stato predisposto il modello standard per la presentazione del piano di sorveglianza igienico-sanitaria basato sul rischio.

Le linee guida prevedono inoltre specifiche indicazioni operative sulle modalità di raccolta, conservazione e trasporto dei campioni al laboratorio.

Questo il risultato della condivisione progressiva dei risultati del lavoro svolto con gli addetti del settore e attraverso la divulgazione delle indicazioni operative che ha coinvolto veterinari ufficiali, responsabili sanitari delle aziende ed allevatori.

Bibliografia disponibile ●

RIORGANIZZAZIONE DELLE STRUTTURE REGIONALI

L'Umbria esclude il profilo veterinario

Precluso ai medici veterinari l'accesso alla direzione del servizio regionale. La Fnovi ha scritto al Governatore e alla Giunta regionale.

La deliberazione della Giunta umbra sulla riorganizzazione delle strutture regionali (delibera n. 1149 adottata lo scorso ottobre) ha rivisto le articolazioni delle strutture dirigenziali regionali e, con riferimento al Servizio - Prevenzione, sanità veterinaria e sicurezza alimentare, ha rimodulato il prerequisito di accesso alla Direzione del servizio regionale rendendolo inaccessibile ai medici veterinari.

Il presidente **Gaetano Penocchio** ha manifestato al presidente della Regione, **Catiuscia Marini**, e ai componenti della Giunta la perplessità registratesi in seno alla Fnovi. La valutazione negativa si estende alla declaratoria delle competenze medico-veterinarie del "servizio" che risultano notevolmente ridotte, in tragica coerenza con l'impostazione data al "profilo della posizione". Quanto realizzatosi nella Regione è in difformità con quanto previsto nell'organizzazione del Ministero della Salute che vede la responsabilità del "Dipartimento della sanità



pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute" attribuita ad un medico veterinario (**Romano Marabelli**) e, localmente, le direzioni del Dipartimento di prevenzione delle Asl accessibili ai medici e veterinari. Non si comprendono le ragioni di questo cambio di rotta, visto che la Regione Umbria ha per lunghi anni attribuito questa responsabilità ad un medico veterinario (**Gonario Guaitini**). L'inopinata esclusione del profilo del medico veterinario è pertanto apparsa incomprensibile e la Fnovi ha formulato istanza di chiarimenti circa le ragioni che sostengono la delibera adottata, riservando ogni ulteriore azione a tutela dei medici veterinari italiani. ●