

Mangimi, metodi di ricerca omogenei

Il viaggio all'interno della filiera italiana ed europea per capire come è organizzato il sistema dei controlli e come sarebbe possibile migliorarne l'organizzazione, tra criticità ed opportunità

“**P**anico diossina in Germania chiusi 5 mila allevamenti”, così nel 2011 la “Repubblica” riporta l'ennesimo scandalo diossina nei mangimi destinati a polli, suini e bovini, causa della conseguente contaminazione delle uova e delle carni derivanti dagli animali così alimentati. Poco più tardi, nel 2014, proprio in Italia viene segnalato l'arrivo di un carico di 24.000 tonnellate di mais provenienti dall'Ucraina i cui tenori in diossine superano di gran lunga i limiti consentiti. Due casi che hanno fortemente colpito l'opinione pubblica, non sono gli unici ovviamente, eppure - al netto dell'enfasi giornalistica - rappresentano il viatico ad una domanda determinante: quale è la qualità sanitaria dei mangimi circolanti sul territorio Europeo e quindi nazionale? A tal proposito è doveroso citare una parte dei dati resi noti per questa filiera nell'ultimo report RASFF relativo all'anno 2014. In questo anno sono state riportate 3097 notifiche, di queste 309 riguardavano i mangimi, circa il 10% del totale facendo registrare per la prima volta da diversi anni un leggero aumento. La maggior parte delle notifiche riguarda ancora il campo microbiologico, ben 150 per la presenza di *Salmonella* spp., e circa 30 per enterobatteriacee. A queste vanno aggiunte 31 notifiche per la presenza di OGM, 27 per la presenza di micotossine, 15 per la presenza di diossine. È facile notare che attualmente nulla è trascurabile nel controllo della filiera dei mangimi, siano essi contaminanti microbiologici che chimici o organismi modificati geneticamente. L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha prodotto, su richiesta della Commissione europea, diversi pareri relativi alla gestione dei vari rischi connessi alla produzione dei mangimi, sottolineando il ruolo fondamentale di questi ultimi nella trasmissione sia di batteri patogeni che nell'accumulo

di sostanze tossiche e pericolose negli animali ai quali vengono somministrati. Nascono da questi pareri le indicazioni per la corretta gestione del rischio, indicazioni relative all'importanza di un'efficace applicazione delle buone prassi di lavorazione e delle buone prassi igieniche, nonché dei principi HACCP lungo tutta la catena dei mangimi, soprattutto per ciò che concerne le eventuali contaminazioni microbiologiche. Tali pareri originano inoltre indicazioni ai laboratori cui viene suggerito di avviare indagini al fine di individuare test diagnostici da poter utilizzare in modo armonizzato su tutto il territorio europeo per facilitare la comparazione degli esiti.

A livello nazionale il ministero della Salute, attraverso il Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sull'Alimentazione degli Animali (PNAA), dettaglia le modalità di vigilanza e controllo ufficiale sui mangimi per tutelare la salute ed il benessere animale e la salubrità dei prodotti di origine animale da essi derivanti. La tipologia di matrici da campionare, delle sostanze da ricercare, il numero di campioni da effettuare sono il risultato dello studio dell'analisi dei rischi che si basa sui dati statistici ed epidemiologici derivanti dall'attività di controllo e sulle “allerta” degli anni precedenti, sull'utilizzo delle banche dati e su studi che permettano di definire la priorità dei controlli.

A livello nazionale il ministero della Salute, attraverso il Piano Nazionale di Sorveglianza e Vigilanza Sanitaria sull'alimentazione degli animali, dettaglia le modalità di vigilanza sui mangimi per tutelare salute, benessere animale e salubrità dei prodotti di origine animale

Per tutti i prodotti provenienti dai Paesi Terzi o di provenienza comunitaria i controlli vengono svolti dai PIF (Posti di ispezione frontiera) e dagli UVAC (Uffici veterinari adempimenti CE). I campioni raccolti sono analizzati dagli I.I.ZZ.SS., mentre le analisi di revisione sono effettuate dall'ISS. Ove necessario parte dei controlli può essere eseguita anche dal Comando Carabinieri del NAS, Guardia di Finanza, Polizia di Stato. Tutti i dati che provengono da questi campionamenti sono inviati al ministero della Salute dalle singole Regioni, per poi essere raccolti annualmente e trasmessi alla Commissione Europea.

Il sistema di controllo dei mangimi è molto complesso ed articolato. Uno dei principali problemi che attualmente si può ravvisare è legato all'applicazione delle norme nell'ambito del campionamento, che spesso si rileva non essere di facile attuazione. Anche i tempi di esecuzione esame possono risultare eccessivamente lunghi, al punto che spesso gli esiti arrivano quando ormai gran parte delle partite sono state già distribuite. Ciò deve spingere, dunque, il mondo scientifico non solo verso un'armonizzazione, a livello comunitario, dei metodi di ricerca, così come suggerito dall'EFSA, ma anche ad una messa a punto di metodi rapidi ed affidabili per la ricerca dei principali contaminanti chimici e microbiologici.

Alla luce di quanto fin qui espresso un fatto è assolutamente certo: i medici veterinari hanno molto a cuore l'alimentazione dei propri assistiti, molto più della scarsa, anzi scarsissima, attenzione e riguardo che potrebbero avere per le tasche dei produttori di mangime.

