

SICUREZZA ALIMENTARE

Classificazione e sorveglianza sanitaria sulle aree di produzione dei molluschi bivalvi

Mario Latini

IZS dell'Umbria e delle Marche, Centro di Referenza Nazionale per il Controllo Microbiologico e Chimico dei Molluschi Bivalvi Vivi (Ce.Re.M.)

L'attività di classificazione e sorveglianza sanitaria delle acque adibite alla raccolta di molluschi bivalvi rappresenta uno dei capisaldi della commercializzazione di questi prodotti e una garanzia di sicurezza alimentare.

La classificazione, indispensabile per la destinazione al consumo del prodotto raccolto nell'area, viene effettuata sulla base della presenza di *Escherichia coli* quale indicatore di contaminazione fecale. I molluschi prelevati dalle zone classificate come A, (limite di 230 *E. coli*/100 g di polpa e liquido intervalvare), possono essere commercializzati direttamente purché presentino caratteristiche del prodotto fresco e vitale e non contengano biotossine in quantità superiore ai limiti consentiti; quelli prelevati da zone classificate come B (limite compreso tra 230 e 4.600 *E. coli*/100 g polpa e liquido intervalvare) possono essere commercializzati soltanto dopo trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione; quelli

prelevati da zone classificate come C (limite compreso tra 4.600 e 46.000 *E. coli*/100 g di polpa e liquido intervalvare) possono essere destinati al consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata. Tuttavia, i molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone di classe B o C non sottoposti a depura-



Foto 1. Banco naturale di mitili in area classificata.

zione o stabulazione, possono essere inviati a uno stabilimento di trasformazione per essere sottoposti a un trattamento in grado di garantire l'eliminazione di microrganismi patogeni. Nessun prodotto può essere avviato al consumo se proveniente da zone in cui la presenza di *E. coli* è superiore a 46.000/100 g; identico destino dovrebbero subire anche i prodotti che non rispettano i requisiti microbiologici per *Salmonella* (assenza in 25 g), nonché i limiti di legge per biotossine algali e contaminanti chimici. Gli indicatori di contaminazione fecale, infatti, non garantiscono alcuna sicurezza rispetto a un rischio di contaminazione da salmonella, vibrioni o virus enterici. In sede di classificazione e monitoraggio non sarebbe quindi sbagliato considerare anche questi parametri per un corretto giudizio non tanto di classificazione, ma di rischi per il consumatore.

Altro dato fondamentale è la valutazione preliminare sugli inquinanti presenti nell'area di raccolta, sulla loro reale incidenza nella zona e sulla loro circolazione (attività che a livello europeo prende il nome di *Sanitary Survey*). In queste valutazioni potrebbe essere utilizzato efficacemente anche lo strumento dell'ecotossicologia applicata ai molluschi bivalvi.

Nel corso di questi anni, sulla base della normativa comunitaria di riferimento, e in particolare del Reg. CE 854/2004, sono state emanate linee guida e messi a punto piani di classificazione e monitoraggio; ma qual è lo stato dell'arte in Italia nell'attuazione di tutte le pratiche previste dal regolamento?

Sia la classificazione sia la sorveglianza sanitaria sulle aree già classificate mostrano un'attuazione diversificata da Regione a Regione dovuta in parte alle differenti tipologie di costa, in parte alle differenze dei molluschi raccolti in termini di specie e quantità nelle varie zone d'Italia. Ci sono Regioni che compendiano in un unico decreto la classificazione di tutte le aree e altre che invece emanano decreti *ad hoc* per piccole aree, effettuando quella che si potrebbe definire una "classificazione a spot". Le indicazioni del Centro di riferimento europeo sottolineano la necessità di sottoporre a revisione, almeno triennale, le aree classificate e prevedono, anche per la riclassificazione delle aree di produzione, una nuova *Sanitary Survey*. Sarebbe auspicabile effettuare una classificazione anche di quelle acque libere dove non c'è uno sfruttamento sistematico da parte di produttori o raccoglitori, ovvero dei siti in cui la presenza di molluschi bivalvi può indurre molti liberi cittadini a prelievi di prodotto: in tali siti, in effetti, non esiste alcun controllo e viene meno qualsiasi garanzia per il consumatore.

Non si può sottovalutare, infatti, il rischio che prodotti non sicuri vengano destinati all'autoconsumo e anche la possibilità che qualcuno possa fraudolentemente commercializzarli in un mercato locale. Siamo di fronte quindi a un problema che potrebbe essere sottovalutato nella sua complessità.

L'approccio metodologico per una corretta classificazione sanitaria delle aree di raccolta dei molluschi bivalvi prevede una serie di passaggi e competenze che qualificano le attività veterinarie. Queste attività si possono riassumere nell'analisi del rischio sanitario e nella produzione di report. Tale report dovrebbe seguire le indicazioni del laboratorio europeo di riferimento per il controllo microbiologico dei molluschi bivalvi e

prevedere tutte quelle informazioni che servono a identificare l'area e a valutare i rischi connessi alla raccolta dei molluschi bivalvi in quell'area con l'identificazione delle sorgenti di eventuali inquinamenti.

L'analisi del rischio prevede certamente una conoscenza teorica e pratica forte da parte del veterinario, ma soprattutto una conoscenza del territorio che valorizza l'attività in campo dei servizi veterinari. A supporto vi sono, in maniera imprescindibile, le analisi di laboratorio che però, se non inserite nelle attività richiamate, perdono di efficacia. Si tende purtroppo, generalmente, a sopravvalutare la funzione delle analisi di laboratorio, quasi fossero un obiettivo e non uno strumento da utilizzare correttamente nelle attività sanitarie veterinarie con la finalità di ricevere le informazioni necessarie alla gestione delle problematiche. Un simile approccio porta a un'incompleta analisi del rischio e tende a far sì che i report siano concentrati sui risultati analitici piuttosto che su altri aspetti. I report sono invece un passaggio fondamentale perché si possa passare da una stima puramente analitica a un giudizio critico. Diventano inoltre una traccia nel tempo di eventuali cambiamenti e una raccolta di tutte quelle informazioni necessarie in sede di riclassificazione o di modifica dei piani di sorveglianza. Essi hanno il duplice scopo di definire quello che il veterinario ASL già sa nella pratica e di essere una base per qualsiasi giudizio in merito anche da parte di chi nel tempo si avvicenda nel lavoro.

Un report corretto deve fornire un quadro esauriente e facile da leggere di tutto ciò che ha a che fare con lo stato sanitario della zona di raccolta e in particolare con le fonti di inquinamento, considerando tutto il bacino idrografico e non solo la zona immediatamente adiacente al sito di raccolta. Al fine di acquisire dati corretti è fondamentale l'effettuazione di sopralluoghi per integrare o confermare le informazioni ottenute dalla consultazione delle banche dati disponibili presso altri Enti (ARPA, Province, Capitanerie di porto...). Questo lavoro in campo è il fulcro di tutta l'attività dei servizi veterinari nel controllo dei molluschi bivalvi e deve essere eseguito con una certa continuità per avere il polso di eventuali modifiche urbane o dell'ambiente che possano incidere sullo stato sanitario del prodotto. In queste valutazioni uno dei punti cardine da ricordare è che la scelta dei punti di prelievo per il monitoraggio dei molluschi è il risultato dell'analisi del rischio e non viceversa. Per una corretta classificazione non si può infatti effettuare un prelievo casuale dall'area di raccolta per ottenere dati microbiologici da utilizzare poi come principale o unico criterio di valutazione. Bisogna invece che i punti di prelievo siano scelti con cura e solo dopo che si sia effettivamente valutato quali sono le fonti di inquinamento e dove maggiormente vanno a incidere. Tutte queste considerazioni richiedono un approccio dettato da buon senso, esperienza e competenza professionale ed è quindi fondamentale che le valutazioni siano effettuate da professionisti preparati e attenti.

I report sulla classificazione si accompagnano agli analoghi report che dovrebbero valutare le non conformità emerse nelle aree di raccolta dei molluschi bivalvi. Anche questi sono uno



Foto 2. Mitili raccolti per le analisi ufficiali.

strumento essenziale per una corretta analisi del rischio e per poter giudicare la situazione relativamente alla salubrità dei molluschi in Italia. Qualunque attività di monitoraggio o qualsiasi azione correttiva in questo ambito non può prescindere da una analisi di quello che è successo in passato nell'area controllata, passato che deve essere documentato e valutato da professionisti esperti e qualificati. La possibilità di valutare e confrontare tutte le non conformità può permettere infatti di lavorare sui rischi sanitari in maniera assai più efficace.

Il *Food and Veterinary Office* (FVO) della Commissione Europea ha in passato criticato la presenza in alcuni Stati Membri di più autorità competenti in questo settore che non permettevano un'efficace circolazione delle informazioni. In Italia un'eventuale difficoltà nel reperire le informazioni dal territorio potrebbe essere superata con il coinvolgimento del Centro di Referenza Nazionale per il Controllo Microbiologico e Chimico dei Molluschi Bivalvi Vivi (Ce.Re.M.), istituito presso l'Istituto Zooprofilattico dell'Umbria e delle Marche nella Sezione territoriale di Ancona. Il Ce.Re.M., quale organo tecnico consultivo del Ministero della Salute, avrebbe in questo caso non certo il compito di effettuare o approvare quello che le Aziende sanitarie Locali o l'ARPA (come nel caso del Friuli Venezia Giulia) sono delegate a fare, ma potrebbe agire come un punto di raccordo e incontro per le problematiche, la formazione, l'informazione.

Essendo in contatto con altre realtà italiane ed europee, sia per investitura ministeriale sia per la possibilità di utilizzare la rete degli Istituti Zooprofilattici, il Ce.Re.M. può rappresentare

infatti un tramite per raggiungere un'omogeneità di approccio in ambito nazionale e una maggiore integrazione e armonizzazione con l'ambito europeo anche attraverso l'opera del Laboratorio Nazionale di Riferimento per il controllo della contaminazione microbiologica dei molluschi bivalvi vivi, che è l'organo tecnico deputato a interfacciarsi con il centro di referenza europeo.

Per il giusto funzionamento di un organo tecnico consultivo è fondamentale che vi sia un trasferimento veloce di dati e informazioni da parte delle Regioni. In effetti il regolamento CE 854/2004 prevede che tutti gli operatori del settore siano tempestivamente informati riguardo alla classificazione di aree di produzione e a eventuali provvedimenti di chiusura e riapertura a causa di analisi non favorevoli. Per poter creare una rete efficace sarebbe opportuno che queste informazioni arrivassero anche al Ce.Re.M. come punto di incontro e scambio di informazioni veloce e tecnicamente qualificato.

Quello della classificazione e della sorveglianza sulle aree di produzione dei molluschi bivalvi è ancora un campo in cui le capacità professionali sono superiori alle pastoie burocratiche tanto spesso così frustranti per i veterinari che operano con passione e competenza sul territorio. In quest'ottica il Ce.Re.M. sta organizzando una serie di incontri formativi teorico-pratici sul modello di quelli effettuati dal CEFAS (*Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science*), Centro di referenza europeo, che rappresenteranno un primo ma indispensabile passo per una azione sanitaria che sia in armonia con quanto avviene in ambito europeo.