

Il ruolo del Ministero della Salute, degli IZS e dell'ISS nella sicurezza alimentare

Con lo scopo di parlare/dibattere di salute e delle sue problematiche con un linguaggio semplice, diretto e trasparente rivolto sia agli utenti sia agli addetti ai lavori si è tenuta a Roma lo scorso febbraio la terza edizione di SANIT - Mostra convegno sui servizi sanitari.

Infatti nell'ambito sanitario le informazioni sono trasmesse attualmente quasi esclusivamente tramite i tradizionali mezzi di documentazione (giornali, radio, televisione) mentre le riviste scientifiche di rado sono accessibili al grande

pubblico e inoltre non va trascurata la necessità di una comunicazione/confronto all'interno dello stesso comparto sanitario tra le sue varie componenti. Nei quattro giorni della manifestazione diversi sono stati gli incontri dedicati alla prevenzione e alla Sanità pubblica veterinaria, in particolare le relazioni riportate di seguito sono state svolte durante il convegno *Il ruolo del Ministero della Salute, degli Istituti zooprofilattici sperimentali e dell'Istituto superiore di sanità nella sicurezza alimentare*.

Gli Istituti zooprofilattici sperimentali nel campo della sicurezza alimentare

di Renzo Nazareno Brizioli
Direttore IZS del Lazio e della Toscana

La rete degli Istituti zooprofilattici

Gli Istituti zooprofilattici sperimentali (IIZZSS) sono enti sanitari di diritto pubblico dotati di autonomia amministrativa, gestionale e tecnica. Operano nell'ambito del Servizio sanitario nazionale (SSN) come strumenti tecnico-scientifici dello Stato e delle Regioni. Capaci di adeguare le proprie attività in coerenza con l'evoluzione delle normative e quindi in linea con i principi della "nuova normativa" europea in tema di sicurezza alimentare, essi costituiscono uno strumento scientifico del SSN. Con le loro 10 sedi centrali e le 90 sezioni diagnostiche territoriali, rappresentano un

insieme di presidi di ricerca, di diagnosi, di consulenza e di formazione, capillarmente distribuiti sul territorio, che non ha paragone con strutture sanitarie veterinarie a livello internazionale. I compiti degli Istituti sono definiti dal DM 16 febbraio 1994 n. 190, e in particolare essi sono tenuti ad assicurare:

- la ricerca sperimentale sulla eziopatogenesi, patogenesi e profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali;
- il servizio diagnostico delle malattie degli animali e delle zoonosi;
- gli accertamenti analitici e il supporto tecnico-scientifico e operativo necessari alle azioni di polizia veterinaria e all'attuazione dei piani di profilassi, risanamento ed eradicazione;

Sanit 2006

segue

- la ricerca in materia di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e il supporto tecnico-scientifico ed operativo per le operazioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali;
- la sorveglianza epidemiologica nell'ambito della sanità animale, igiene delle produzioni zootecniche, igiene degli alimenti di origine animale, anche mediante l'attivazione di centri epidemiologici;
- l'esecuzione degli esami ed analisi necessari all'attività di controllo sugli alimenti di origine animale e su quelli destinati all'alimentazione animale;
- lo studio, la sperimentazione di tecnologie e metodiche necessarie al controllo sulla salubrità degli alimenti di origine animale e dell'alimentazione animale;
- l'effettuazione di ricerche di base e finalizzate per lo sviluppo delle conoscenze nell'igiene e sanità veterinaria;
- la propaganda, la consulenza e l'assistenza agli allevatori per la bonifica zoosanitaria volta allo sviluppo e al miglioramento igienico delle produzioni animali.

Molte energie sono state spese dagli IIZZSS al fine di raggiungere l'accreditamento, secondo norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025, e la conseguente crescita formativa degli operatori nell'ambito delle norme ISO 9000.

A questo proposito, gli IIZZSS forniscono agli operatori del SSN e agli operatori del settore, gli strumenti utili ai fini del controllo ufficiale e le sinergie necessarie affinché l'applicazione dell'autocontrollo sia in linea con quanto previsto dalla normativa vigente.

Ovviamente, per rispondere in modo efficace, gli IIZZSS hanno investito molto anche in termini strumentali e professionali adeguando, nei limiti delle risorse ricevute, sia la strumentazione dei propri laboratori, sia la professionalità del personale specializzato operante nei

laboratori stessi.

Inoltre il personale dipendente, attraverso la continua formazione, l'aggiornamento e gli scambi di esperienze con ricercatori di tutto il mondo, ha raggiunto livelli di prestazioni ottimali.

Anche le ricerche scientifiche, che vengono condotte nei laboratori, sono mirate sia alla risoluzione di problematiche emergenti, sia all'ottimizzazione delle prestazioni analitiche al fine di offrire risposte qualitative soddisfacenti. Il tutto nell'ottica di accelerare i tempi di risposta e fornire un servizio più efficiente.

La rete degli IIZZSS è una rete a maglie fitte, coordinata a livelli nazionale e regionale e apprezzata in ambito internazionale. Rete mirabile, così a suo tempo venne definita da sir Thomas Daling, allora capo dei servizi veterinari inglesi.

La presenza infatti in ogni provincia di una sezione diagnostica di base a cui può accedere chiunque abbia un interesse nei settori della salute animale e dell'igiene degli alimenti consente di individuare in tempi celeri la presenza di un pericolo, analizzare i fattori di rischio e prevedere l'evoluzione dei problemi.

Gli IIZZSS rappresentano lo strumento tecnico ed operativo del SSN per quanto riguarda:

- la sanità animale;
- il controllo di salubrità e qualità degli alimenti di origine animale;
- l'igiene degli allevamenti;
- il corretto rapporto tra insediamenti umani, animale e ambientale.

Strumenti ulteriori finalizzati anche alla tutela e salubrità degli alimenti sono i Centri di referenza, al servizio del Ministero della Salute e delle più importanti Organizzazioni internazionali, localizzati presso le diverse sedi degli Istituti zooprofilattici sperimentali di cui costituiscono laboratori di eccellenza per aree specialistiche ben definite nei settori della sanità animale, dell'igiene degli alimenti e dell'igiene zootecnica.

Per gli IIZZSS costituiscono riferimenti internazionali:

- Comitati scientifici dell'UE;
- Organizzazione mondiale della sanità;
- OIE;

- World trade organization.

Per ciò che concerne il rapporto tra sanità animale e umana, essi si impegnano nelle seguenti attività:

- diagnosi di malattie trasmissibili;
- identificazione di agenti trasmissibili degli animali potenzialmente patogeni per l'uomo;
- sorveglianza epidemiologica;
- studi di mutazioni genetiche di patogeni;
- studio di fattori di virulenza di microrganismi;
- individuazione di fattori genetici di resistenza e/o di ricettività delle infezioni;
- impiego di animali modificati a fine di studio e di diagnosi;
- xenotrapianti.

La sicurezza alimentare

Le materie prime da cui originano gli alimenti, siano esse vegetali o animali, possono essere veicolo di sostanze chimiche quali: i residui di fertilizzanti, i residui di farmaci (come antiparassitari e antibiotici), i contaminanti ambientali (come i metalli pesanti e i fitofarmaci), le micotossine. Esse possono anche essere veicolo di microrganismi patogeni di diversa natura (batterica, virale, parassitaria o fungina), responsabili di malattie nell'uomo.

Nel corso dei trattamenti tecnologici si possono verificare anche degradazioni termiche e ossidative che danno luogo a prodotti di degradazione potenzialmente tossici.

Infine, gli alimenti raggiungono le aziende di ristorazione e le cucine domestiche e vi subiscono ulteriori conservazioni e trattamenti, che possono condurre a contaminazioni e alla formazione di composti di varia tossicità. Il consumo di alimenti di origine animale e di origine vegetale da parte dell'uomo è sempre stato accompagnato dal rischio di malattie per la presenza di pericoli fisici, chimici e biologici, con conseguenze talvolta drammatiche per il coinvolgimento di un numero rilevante di individui. Va anche considerata l'importanza crescente dei profondi cambiamenti nella composizione delle società avanzate: sempre più vecchi, sempre più numerose le patologie

croniche e le patologie da immunodepressione. Queste situazioni possono aggravare gli esiti di tossinfezioni di origine alimentare. La strategia utile ad assicurare un livello di sicurezza alimentare accettabile ha portato allo sviluppo, nel tempo, di un sistema finalizzato prevalentemente al controllo dei pericoli, basato sull'implementazione dei controlli ufficiali sugli alimenti, sullo sviluppo di nuove tecniche diagnostiche, sulla costituzione di una rete di laboratori ufficiali, sull'introduzione e l'applicazione di nuove tecnologie alimentari e sulla profilassi delle malattie degli animali.

Punti cardine sono altresì rappresentati dalla responsabilizzazione del produttore e dal coinvolgimento dei consumatori o di loro associazioni, anche grazie ad una informazione costante e trasparente.

Le nuove norme prevedono infatti il diritto, da parte dei consumatori, di attendersi informazioni sull'origine, sugli ingredienti e su altre caratteristiche quali/quantitative degli alimenti. Tali informazioni devono essere presentate in modo chiaro, così da consentire scelte consapevoli.

Le misure adottate hanno portato a un livello accettabile di salubrità degli alimenti.

Tuttavia, una serie di cambiamenti nella struttura di produzione, distribuzione e somministrazione, nelle abitudini alimentari dei consumatori, insieme, soprattutto, alla necessità sempre più pressante di aumentare l'efficienza del sistema di controllo (anche dal punto di vista economico), hanno reso il sistema di controllo tradizionale non più adeguato alle necessità.

Ci si è accorti che un sistema di semplice controllo dei prodotti finiti poteva avere delle lacune.

La sicurezza alimentare è considerata, dall'Unione europea, obiettivo con priorità strategica e fondamentale. Nel 2000, l'Unione europea ha pubblicato il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare. La nuova strategia proposta dal Libro Bianco prevede un radicale cambiamento di direzione, con la definizione di linee programmatiche. Nello sviluppo di queste

linee programmatiche si tiene in considerazione la limitatezza delle risorse disponibili; ciò comporta la necessità di obiettivi mirati, focalizzando quegli aspetti che fanno la reale differenza nel dare valore aggiunto agli sforzi dei governi in materia di sanità pubblica.

Al Libro Bianco ha fatto seguito l'emanazione dei recenti Regolamenti di igiene:

- n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 - che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- n. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per prodotti alimentari di origine animale;
- n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti alimentari di origine animale destinati al consumo umano;
- n. 882/2004/CE del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Zoonosi da alimenti

Gli IZZSS, sorti originariamente per la lotta contro le malattie diffuse degli animali, hanno assunto crescente importanza contro le malattie trasmissibili dagli animali all'uomo, cioè le zoonosi, che non sono poche e che richiedono una costante attenzione scientifica e professionale.

In tutta l'Unione europea, le infezioni trasmesse da alimenti rappresentano un importante problema di sanità pubblica. La maggior parte degli agenti patogeni implicati nelle infezioni trasmesse da alimenti ha in comune l'origine zoonosica, riconoscendo spesso come serbatoio naturale gli animali da allevamento.

A livello comunitario, la recente Direttiva 99/2003 e il connesso Regolamento

2160/2003 sulla sorveglianza e il controllo delle zoonosi hanno individuato le zoonosi a trasmissione alimentare e l'antibioticoresistenza in ambito veterinario quali argomenti prioritari per interventi di sanità pubblica e hanno fissato i principi per un loro efficace controllo.

I parametri applicati per identificare il livello di priorità sono stati individuati nella prevalenza/incidenza delle infezioni nelle popolazioni umane e animali e negli alimenti, nella gravità delle conseguenze delle infezioni nell'uomo, nell'impatto economico delle cure mediche in ambito medico e veterinario e delle conseguenze sul mercato alimentare, in un eventuale *trend* epidemiologico in ascesa.

La recente normativa europea in tema di igiene e controllo degli alimenti prevede l'utilizzo dell'analisi del rischio come strumento per garantire la sicurezza degli alimenti. L'analisi del rischio è una metodologia impiegata per organizzare e analizzare informazioni scientifiche con lo scopo di stimare la probabilità e l'entità di un evento avverso. Il prerequisito di un sistema di analisi del rischio scientificamente accettabile è l'attivazione di reti di sorveglianza epidemiologica fondate su laboratori accreditati secondo le norme di assicurazione della qualità.

Le nuove normative partono dal presupposto che chi gestisce i rischi alimentari deve avere a disposizione dati scientifici certi che, applicando la metodologia dell'Analisi del Rischio, permettano di quantificare il rischio per la popolazione umana e valutare l'impatto di eventuali misure di controllo.

Un altro caposaldo della nuova normativa è il controllo di filiera, che vede la fase di allevamento come momento critico di diffusione della contaminazione e quindi come punto cardine delle attività di controllo. La Direttiva 2003/99 e il Regolamento 2160/2003 prescrivono quindi il monitoraggio e il controllo delle zoonosi alimentari a livello di produzione primaria, con lo scopo di ridurre il rischio per l'uomo, secondo il principio *safe food from safe animals*.

Al fine di rafforzare l'efficacia del monitoraggio e del controllo delle zoonosi, la direttiva CEE 178/2002 ha

Sanit 2006

segue

introdotto all'art. 18 l'obbligatorietà della rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime.

Il regime dei controlli dovrà coprire l'intera catena alimentare, compresa la produzione di mangimi animali, e dovrà essere impostato sulla possibilità di rintracciare i prodotti lungo tutta la catena alimentare (principio della rintracciabilità) avvalendosi dell'uso di pareri scientifici per indirizzare le scelte politiche (principio di precauzione).

Ai Paesi Membri viene richiesto di mettere in atto piani di monitoraggio mirati alla definizione della situazione sanitaria delle popolazioni animali, allo scopo di stabilire, successivamente, degli specifici obiettivi di riduzione della prevalenza di infezione per i patogeni prevalenti nell'uomo, creando quindi una fortissima necessità di collegamento fra i sistemi di sorveglianza attivi in campo umano e in campo veterinario.

La necessità del controllo si basa sul presupposto che non esiste un livello di rischio accettabile in termini assoluti o scientifici, ma esistono "livelli appropriati di protezione" che la società nel suo complesso è disposta a sopportare. La definizione dei livelli appropriati di protezione, quindi, non può prescindere da un'intensa attività di comunicazione, che è data da uno scambio interattivo di informazioni sul rischio tra i responsabili della parti interessate (produttori, consumatori, importatori ecc.). La comunicazione, cioè, non dovrebbe essere una trasmissione passiva di informazioni, ma dovrebbe avere una dimensione interattiva in quanto rappresenta il processo attraverso il quale viene negoziata e definita l'accettabilità del rischio da parte del pubblico nel suo complesso.

Vista l'alta priorità riconosciuta dalla Direttiva 99/2003 alle zoonosi trasmesse da alimenti, l'EFSA assume un ruolo

primario nel coordinamento del sistema di monitoraggio e reporting. A tal fine, l'EFSA ha costituito una *task force* che ha definito le linee guida e le modalità per tali attività.

Questo comporta debiti informativi che gli Stati membri della UE hanno in base a quanto previsto dalla nuova normativa.

Il contributo degli istituti zooprofilattici nel campo della sicurezza alimentare

In tema di sicurezza alimentare, gli IZZSS sono coinvolti su problematiche che riguardano gli aspetti sanitari e ambientali, sia degli allevamenti sia delle produzioni, nonché relativi alla commercializzazione e somministrazione mediante l'esecuzione di Piani Nazionali e Regionali che derivano dalle indicazioni dell'Unione europea. Essi sono impegnati nei seguenti piani:

- Piano di controllo ufficiale degli alimenti;
- PNR;
- Piano nazionale alimentazione animale;
- Piano di sorveglianza sulle TSE;
- Piani regionali di controllo specifici.

Ciò attraverso:

- ricerca di microrganismi patogeni o causa di spoliamento;
- rilevamento radioattività negli alimenti;
- ricerca sostanze tossico-nocive derivanti da contaminazioni ambientali o di origine dolosa;
- ricerca di residui di fitofarmaci;
- ricerca di OGM.

In linea con il documento di programmazione sanitaria, gli IZZSS hanno sviluppato progetti per contribuire al perseguimento dell'obiettivo di garantire un sistema di controlli capace di assicurare elevati livelli igienico-sanitari e di proteggere adeguatamente il cittadino consumatore, assicurando nel contempo alle esportazioni italiane l'ingresso nei mercati mondiali.

Le garanzie alimentari possono venire solo dalla conoscenza di tutti i fatti correlati a qualunque fase dei processi costituenti le "catene alimentari".

I mutamenti riscontrabili nella produzione di alimenti destinati al consumo umano

sono stati improntati negli ultimi anni soprattutto alla scelta qualitativa delle materie prime e alle procedure utilizzate nei processi di produzione atte a garantire alimenti sicuri e igienicamente idonei al consumo. Tali miglioramenti sono da attribuirsi anche ai notevoli progressi fatti dagli IZZSS nel campo della ricerca che ha portato, sulla base di dati scientificamente incontrovertibili, a una evoluzione del concetto di igiene e di sicurezza alimentare e alla maggiore attenzione da parte di tutti gli operatori del settore e da parte del consumatore verso le garanzie intrinseche ed estrinseche che un alimento deve dare affinché venga assicurata la qualità igienico sanitaria. I sistemi diagnostici e i mezzi analitici, come è comprensibile, fanno registrare progressivi miglioramenti circa l'attendibilità dei loro risultati. Quindi la ricerca scientifica deve essere quanto più possibile estesa e approfondita come in tutti i campi delle scienze biomrdiche, e in particolare della microbiologia e della chimica applicate al controllo degli alimenti. La necessità di dare un impulso continuo alla ricerca in questi campi e alla preparazione continuativa e costante dei veterinari preposti, nasce anche dall'esigenza di fronteggiare i sempre più sofisticati trattamenti con sostanze indesiderate e proibite da parte di personaggi senza scrupoli.

La sicurezza alimentare viene garantita meglio - ed è economicamente più vantaggiosa - se al controllo ufficiale si abbina l'autocontrollo.

In seguito all'evoluzione del settore delle produzioni alimentari, un controllo limitato alle materie prime e ai prodotti finiti da parte della produzione o all'attività di controllo igienico non sempre è stato in grado di garantire il massimo livello di sicurezza.

Tale constatazione ha pertanto portato allo sviluppo del sistema di sicurezza alimentare improntato sul concetto di prevenzione della contaminazione primaria e secondaria.

L'autocontrollo aziendale (basato sull'identificazione e la prevenzione dei potenziali pericoli connessi al processo di produzione degli alimenti) si è dimostrato essere strumento (non repressivo, efficace

ed efficiente) da abbinare al controllo ufficiale, in modo da intervenire in tempo reale sulle problematiche del settore alimentare e con minore dispendio economico da parte del SSN.

Il concetto d'igiene degli alimenti, associato in passato alla sola presenza di microrganismi patogeni trasmissibili all'uomo, si è andato ampliando verso aspetti precedentemente non considerati; l'assicurazione della qualità igienica degli alimenti ha pertanto richiesto un approccio multidisciplinare comprendente, oltre alla microbiologia, la tossicologia, la chimica, la biochimica e le tecnologie utilizzate nei processi di fabbricazione; inoltre, vanno attentamente valutate le influenze dovute ai diversi settori, produttivi e di servizio, coinvolti direttamente o indirettamente nella produzione degli alimenti.

Conclusioni

La garanzia, quindi, di un elevato grado di sicurezza alimentare dipende da una stretta sinergia tra ricerca e attività di controllo e vigilanza, le quali, attraverso opportuni studi epidemiologici, sono in grado di valutare e fornire indicazioni per una corretta gestione dei rischi legata ai processi produttivi e basata su un effettivo e documentato impegno di controllo con dimostrazione di trasparenza ed efficacia. La prontezza nell'evidenziare il fenomeno, la determinazione e la trasparenza nell'affrontarlo consentono di tutelare la salute del consumatore da un rischio reale e di evitare falsi allarmismi capaci di provocare disastrosi cali nei consumi.

Il controllo degli alimenti trova nei servizi veterinari e negli IIZZSS la vera sede per

quello che è il controllo preventivo integrale del quale oggi sempre più si parla, cioè a dire del controllo di filiera. Si comprende bene che vale come affermazione fondamentale quella in base alla quale alimenti sani provengono da animali sani.

Prima di tutto quindi la salute degli animali da mettere come punto di partenza di una filiera che passo passo ne accompagna i prodotti fino alla tavola dei consumatori, chiudendo un arco di operazioni e di controlli che sono eseguiti dai servizi veterinari e dagli IIZZSS.

Sino ad oggi e di fronte alle recenti emergenze, gli Istituti sono stati in grado di fare la loro parte, grazie anche alla capacità di raccordo e coordinamento, sia tra di loro che con i servizi veterinari territoriali che agiscono nelle rispettive Regioni di competenza.

Il Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la Sicurezza alimentare

di Romano Marabelli

Capo del Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza alimentare

Grazie a questa occasione, i punti di riferimento della Veterinaria e del settore della Sicurezza Alimentare hanno la possibilità di un confronto e di una presentazione della situazione anche da un punto di vista strutturale. L'occasione di realizzare il Dipartimento non va vista come un'occasione legata a un problema specifico come è stato e come continua ad essere l'emergenza "influenza aviaria", bensì come il frutto di un percorso piuttosto lungo e articolato programmato da tempo.

La Veterinaria pubblica e la Sicurezza alimentare sono diventate centrali non solo per quanto riguarda la tutela della salute pubblica, ma più in generale sono divenute una priorità del nostro paese.

Questo è l'elemento su cui riflettere e a cui dobbiamo dare una risposta nel prossimo futuro.

In realtà, il percorso fatto finora è stato molto tormentato, a partire da quanto vissuto all'inizio degli anni '90, attraverso la ristrutturazione totale della nostra legislazione affinché venisse adeguata alle

Sanit 2006

segue

normative comunitarie. È chiaro che l'impatto che la normativa europea ha avuto nel nostro paese, è stato difficile da metabolizzare, sia per i servizi dei controlli sia per gli operatori. Questa cura ha, però, spinto l'Italia verso una posizione particolarmente favorevole: si è capito che il nostro sistema dei controlli dava valore aggiunto alle produzioni nazionali e consentiva un controllo delle importazioni, in un paese che, per definizione, ha un'autosufficienza piuttosto limitata nel settore agroalimentare e che, quindi, deve coniugare il sostegno e la sicurezza dei prodotti che vengono preparati in Italia con importazioni, in alcuni casi, di prodotti già finiti e, in moltissimi altri, di prodotti ancora da trasformare.

Questo complesso sistema ha dato ottimi risultati, perché, con i prodotti italiani del settore alimentare, abbiamo fondato ed esportato una vera e propria cultura dell'alimentazione.

Questo è stato possibile grazie al lavoro di garanzia che i servizi veterinari hanno svolto all'interno del sistema produttivo. Come sapete, tutte le esportazioni e tutti gli accordi fatti per l'esportazione di prodotti italiani nascono dal riconoscimento, da parte degli altri Paesi europei e dei Paesi terzi, dei livelli di sicurezza in ambito di sanità veterinaria, perché, senza tale riconoscimento, nessun prodotto può lasciare il territorio di un qualsiasi Paese dell'Unione europea.

Questo percorso è stato tormentato da alcune emergenze a livello internazionale. La più nota è la BSE, ma c'è anche la diossina in Belgio, l'Afta in Olanda, nel Regno Unito e in parte della Francia. Tutte queste emergenze hanno messo in evidenza all'interno dell'Unione Europea che, probabilmente, andava fatto un salto di qualità anche dal punto di vista delle strutture, soprattutto da parte di quei Paesi che avevano scelto di

sostenere le loro produzioni dall'interno degli stessi Ministeri a vocazione produttivistica.

Questo si è rivelato un percorso perdente, infatti, alla fine degli anni '90, il Parlamento europeo ha completamente sfiduciato la Commissione e il Presidente della Commissione è andato a casa con sei mesi d'anticipo. Questa crisi ha portato il Parlamento e poi la Commissione a chiedere una forte ristrutturazione, iniziata nella legislatura precedente con il commissario Emma Bonino, che è poi sfociata nella costituzione della SANCO, Direzione generale per la salute e la sicurezza dei consumatori. Quindi, a partire dal 2000, ci siamo trovati in una situazione in cui la Commissione e l'Unione europea hanno fatto una scelta di campo assolutamente rispondente a quella fatta in passato in Italia. La Commissione si è data strutture composte dalla Direzione generale SANCO articolate in diverse direzioni: una dedicata alla Sanità animale, una dedicata alla Sicurezza alimentare, una dedicata ai controlli che è stata decentrata a Dublino e infine quella dedicata all'analisi del rischio di Parma.

Questo sviluppo ha portato a un cambiamento di approccio della Commissione, che è molto più vicino a quelle che sono state le scelte dell'Italia, per esempio, in un periodo come gli anni 70-80, in cui molti paesi del Nord Europa puntavano più alla produzione ed una contemporanea diminuzione dei livelli di sicurezza.

Le esperienze hanno dimostrato il contrario e la Commissione, negli ultimi anni, ha cambiato la sua posizione istituzionale, difendendo in maniera più rigorosa i livelli di sicurezza dei cittadini europei.

Questo processo ha avuto il merito di diventare un punto di riferimento mondiale, soprattutto dal punto di vista dei livelli di sicurezza che tutti i Paesi del mondo dovevano applicare. Ci sono stati scontri piuttosto accesi con gli Stati Uniti, il Giappone, il Sud

America e l'Asia, ma, ormai, è fuori discussione che i livelli di sicurezza definiti dall'UE sono i livelli di sicurezza di riferimento.

Sulla base di queste premesse, l'Italia ha riflettuto su come dare una risposta corrispondente agli obiettivi europei e ha scelto il Federalismo, cioè la valorizzazione delle specificità territoriali, servizi capillari su tutto il territorio, ha scelto di avere un numero di operatori estremamente importante rispetto agli altri paesi. In tal senso, la tutela della sicurezza alimentare e della salute dei cittadini è diventata preponderante per il Ministero della Salute.

Quello che cerchiamo di realizzare è una struttura corrispondente alle strutture dell'UE, ma allo stesso tempo cerchiamo di costituire, presso il Ministero della Salute, una struttura di servizio per il territorio, che abbia la capacità di avere un colloquio con la struttura di Bruxelles e di stimolare le Regioni ad essere operative e uniformi.

Il Dipartimento si pone come una struttura intermedia tra la Commissione e le Regioni, una struttura di servizio che non vuole acquisire nuove competenze, ma solo riorganizzare le precedenti. Si è cercato di portare nel Dipartimento tutte le materie che avevano un collegamento con le attività del settore della Sanità pubblica veterinaria, della Sicurezza alimentare e della nutrizione.

Il Dipartimento avrà 3 Direzioni generali, che saranno corrispondenti alle strutture di Bruxelles: una Direzione di Sanità animale, una di Sicurezza alimentare e nutrizione e la terza, che sarà un Segretariato per la valutazione del rischio nella catena alimentare, corrispondente all'Autorità di Parma.

A questo punto si possono individuare quali sono le competenze che rimangono al Dipartimento, cioè competenze di coordinamento su materie trasversali, gli affari generali e l'Ufficio secondo che si occupa di ricerca, sperimentazione,

comunicazione e dei rapporti con gli IZS e le Università; poi c'è l'ufficio internazionale anch'esso con attività trasversali su tutte le attività della Direzione generale e infine da valutare l'ufficio Audit che si raccorda con le attività delle Regioni.

In sintesi, la Direzione generale di Sanità animale recupererà competenze legate anche al farmaco animale, al benessere e all'alimentazione animale e in più avrà il nuovo centro nazionale per la lotta alle emergenze nel settore delle malattie animali, che è il terzo elemento aggiunto dal decreto legge, per costituire un polo di coordinamento.

La seconda Direzione recupera le competenze di tutte le materie legate alla sicurezza, alla tecnologia, ai nuovi prodotti e alla nutrizione.

La terza Direzione, il segretariato nazionale, dovrebbe recuperare l'attuale comitato nazionale per la sicurezza alimentare. Questa è la direzione che in futuro meriterà un forte potenziamento e su cui ci saranno le riflessioni più importanti, sia da un punto di vista di una eventuale trasformazione del comitato in un consiglio più ampio, sia dal punto di vista delle strutture di supporto.

Ora è chiaro perché, in un paese come il nostro, abbiamo l'obbligo di realizzare strutture operative che siano coerenti sia con i bisogni del paese che con le organizzazioni internazionali ed è chiaro perché dobbiamo lavorare per dare uniformità alle risposte delle Regioni.

L'amministrazione del Ministero non

vuole interferire sull'organizzazione delle Regioni, ma l'UE chiede all'Italia e alle Regioni di avere strutture veterinarie di sicurezza alimentare coerenti a quelli che sono gli obblighi internazionali.

Purtroppo, in Italia questo non sempre succede e per questo dobbiamo lavorare con le Regioni per immaginare uno schema da utilizzare in tutte le Regioni e attorno al quale ogni Regione metterà le proprie specificità territoriali.

L'ultima riflessione va al centro nazionale per la lotta alle emergenze in materia di sanità animale, un centro che sarà di coordinamento e potrà essere una grande occasione per le strutture di eccellenza che abbiamo sul territorio, a partire dall'ISS, gli IZS, le Università e i Centri di Ricerca.

Gli IZS nel contesto europeo e internazionale: garanzie sanitarie nell'export di prodotti di origine animale

di Vincenzo Caporale

Direttore IZS dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" - Teramo

Mi sembra interessante raccontare sul piano della concretezza pratica quello che a mio avviso è un esempio paradigmatico a livello di rapporti internazionali, nel momento in cui bisogna giocare la partita delle esportazioni nell'ottica di una globalizzazione le cui regole stanno evolvendo in modo molto veloce. È bene ricordare che queste regole vengono frequentemente ignorate sul piano della sostanza e della *ratio*, ma

trovano riscontro nelle legislazioni dei Paesi dell'Unione europea a una velocità tale che spesso è quasi impossibile riuscire a fare tutta la formazione indispensabile.

Credo che l'esempio del rapporto tra Italia e Stati Uniti per quanto riguarda l'esportazione del nostro prodotto principe di origine animale, il Prosciutto di Parma e di San Daniele, sia esemplificativo per spiegare come gli IZZSS giochino un ruolo che definirei classico: rappresentare lo

Sanit 2006

segue

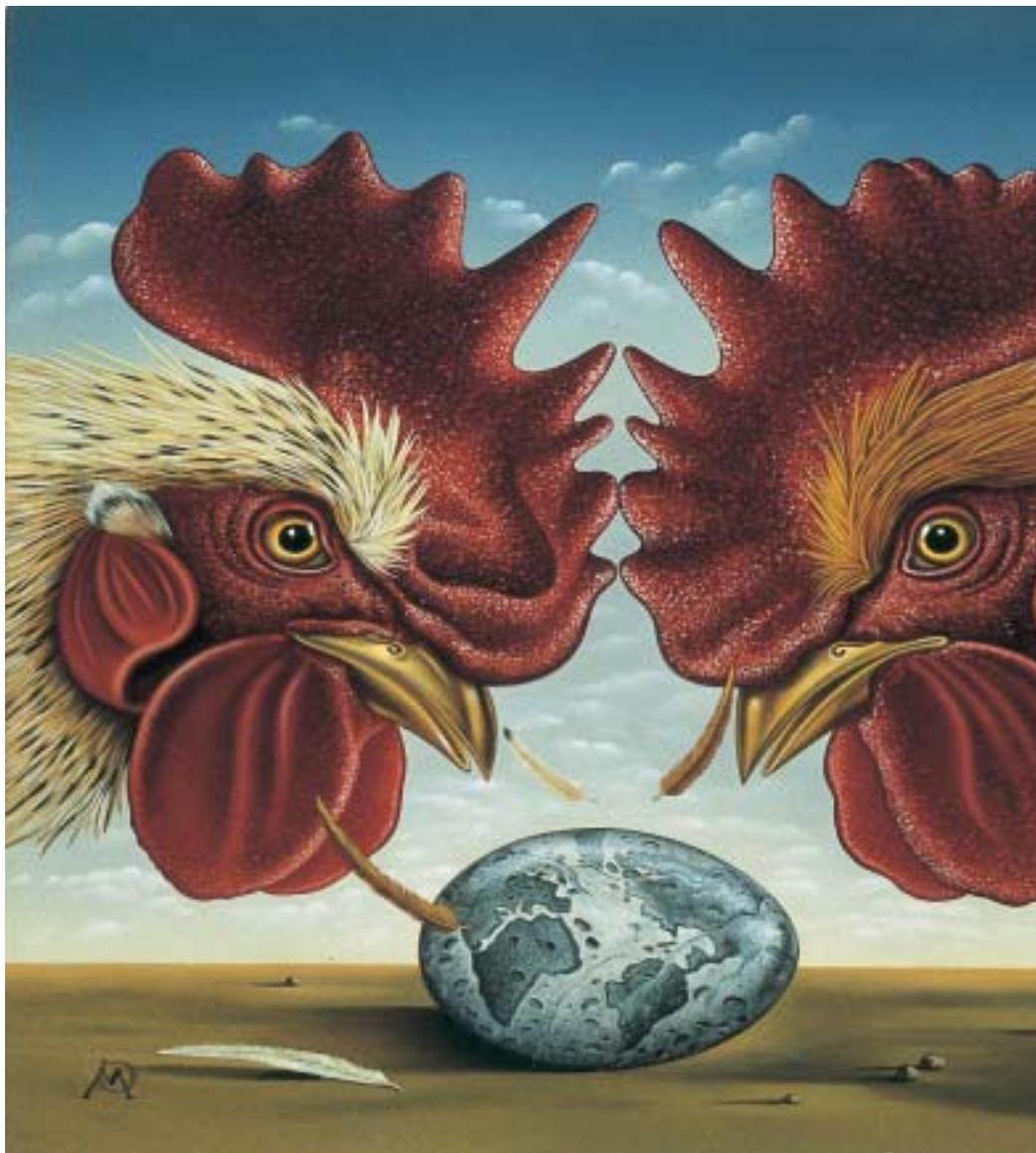
strumento di carattere scientifico, tecnico e poi operativo che garantisce il “Sistema Italia”.

L'esempio è abbastanza interessante, anche perché parte da una crisi, da un'emergenza che si risolve e si trasforma in un successo complessivo per il Paese e per il suo sistema agroalimentare.

Va sottolineato come in tali processi diventa importante la cooperazione internazionale, quella che oggi chiamiamo *partnership*. Innanzitutto è fondamentale la costruzione di processi di carattere culturale, tecnico e scientifico che sfociano in rapporti in cui non si ha semplicemente un dare e un avere ma una comunicazione efficace che permette di comprendersi. Premesso ciò, tali esportazioni raggiungono una somma di denaro consistente che si attesta sui 260 milioni di euro all'anno. I dati si riferiscono sostanzialmente a tre IZZSS e questo rappresenta uno dei grandi problemi: l'Italia continua a non avere dei sistemi formativi coerenti che siano in grado di fornire tutti i dati necessari.

Gli esami di cui parliamo, comunque, non sono pochi e in realtà sono soltanto quelli effettuati dagli Istituti zooprofilattici per l'esportazione nei Paesi terzi, soprattutto non si riferiscono al prosciutto e quindi a quello che noi facciamo a livello di esami di laboratorio per l'esportazione verso i grandi mercati ricchi. L'Italia esporta prodotti di qualità e il risultato netto è che vanno soltanto ai Paesi ricchi come Stati Uniti, Giappone, Australia ecc. ovvero ai Paesi che si possono permettere di pagare certi prezzi.

Il discorso da affrontare è il rapporto tra Italia e Stati Uniti per quanto riguarda l'esportazione dei prodotti di origine suina. Fondamentalmente l'esportazione inizia con la crisi del 2002, in relazione non tanto



all'esportazione del prosciutto quanto alle ispezioni che gli Stati Uniti ripetutamente fanno nel nostro Paese per verificare le condizioni di produzione, quindi alle ispezioni effettuate a livello del sistema produttivo.

In sostanza la crisi nasce su due aspetti: il primo sta nel fatto che gli Stati Uniti sul piano internazionale si riconoscono soltanto in un rapporto Stato a Stato, non concepiscono e a loro non interessa per niente che uno Stato possa essere organizzato sul piano amministrativo su livelli decentrati, di conseguenza chiedono che lo Stato abbia e tenga sotto controllo il sistema. Per esempio del

fatto che in Italia ci siano le Regioni piuttosto che le Unità sanitarie locali, sul piano internazionale non interessa e deve essere lo Stato che dimostra di tenere sotto controllo la situazione. A giudizio degli americani dunque l'Italia non tiene sotto controllo la situazione perché non ha strumenti informativi e soprattutto non ha uno strumento di verifica che adesso viene chiamato *auditing*. Insomma, se lo Stato è responsabile è lo stesso Stato che deve dare dimostrazione effettiva di aver delegato qualcosa a qualcuno e che questo qualcuno risponde esattamente di quello per cui ha ricevuto la delega.

Il secondo elemento è invece di



carattere tecnico ed è relativo alla gestione degli HACCP e agli aspetti puramente tecnici di carattere microbiologico. La crisi è scoppiata principalmente perché c'era l'incapacità a capirsi esattamente su quello che da una parte volevano e chiedevano gli Stati Uniti e quello che l'Italia riusciva a rispondere. Ma proprio nel momento in cui si stava cercando di far fronte a questa crisi, ne è scoppiata un'altra: mentre il dottor Marabelli era a Washington a discutere del problema, gli Stati Uniti hanno isolato una *Listeria* dal prosciutto ma non sono poi riusciti a rimettere insieme il prelievo dell'isolamento della *Listeria* e questo ha dato il tempo di organizzare quello che poi è diventato un grande processo di collaborazione. Tutto nasceva dal fatto che gli Stati Uniti avevano messo in piedi nel 1996,

sei anni prima, il loro sistema. Era l'introduzione nel mondo del sistema degli HACCP. Gli USA stabilivano l'obbligatorietà dell'applicazione degli HACCP per se stessi e lasciavano la scelta fra due possibilità agli altri Paesi che o applicavano esattamente le regole decise dagli Stati Uniti, oppure dovevano essere in grado di dimostrare che le regole che stavano applicando erano fondamentalmente equivalenti. Qui evidentemente cominciano i primi problemi. O adotti i loro sistemi o dai l'equivalente, e nel momento in cui dai l'equivalente non lo devi fare a parole ma devi fornire una documentazione di tutto quello che fai

e applichi: per esempio circa un metodo di laboratorio diverso da quello richiesto, devi dare la dimostrazione sul piano sperimentale che il metodo che tu stai applicando dà esattamente i risultati del metodo che usano loro. Perché se tu non sei in grado di dare la dimostrazione documentata sul piano scientifico, l'equivalenza non può essere riconosciuta. In un Paese che fondamentalmente funziona per tradizione orale, questo di per sé costituisce un problema complicato poiché la legislazione europea è una legislazione basata sulle procedure. Tutti le legislazioni a livello internazionale parlano di obiettivi da raggiungere rispetto a quelli che sono i limiti accettabili di protezione, definendo di fatto un livello di protezione. A quel tempo l'Italia non adottava pienamente questo metodo e dunque non ci avvalevamo della verifica quantitativa degli obiettivi raggiunti, che poi è uno degli elementi fondamentali per definire concretamente i livelli di rischio. In Italia non erano disponibili in quel momento i dati quantitativi e dal punto di vista degli americani c'era quindi il problema della dimostrazione pratica e concreta, quindi non era possibile esercitare l'opzione dell'equivalenza. Non è semplice ottemperare a metodologie altrui, soprattutto se si utilizzano tecnologie diverse. Paradigmatica in questo senso è la famosa storia della disinfezione del pollame a fine ciclo che, pur essendo la più semplice, si complica sul problema dei processi tecnologici (il noto processo a caldo e a freddo). L'altro elemento era l'uso generalizzato delle procedure ISO che invece nel sistema statunitense non è previsto perché gli americani, che oltretutto sono i grandi sostenitori degli accordi internazionali, quando si tratta di applicare le regole internazionali spesso e volentieri sono un po' restii e applicano le loro regole per poi cominciare a discutere: è così! Noi dunque applicavamo le regole

ISO considerandole ovviamente giuste perché questi erano gli standard accettati a livello mondiale. Gli Stati Uniti hanno richiesto che si dimostrasse che il sistema ISO corrispondeva al sistema AOC. A questo punto si trattava di dare una stima quantitativa dei microrganismi presenti nelle carcasse di suino macellato, di verificare l'esistenza di una possibile differenza tra il prelievo a caldo e il prelievo a freddo e dei metodi di laboratorio ISO rispetto agli AOC. Così è successo che quello che solitamente è un rapporto di carattere commerciale, rapidamente diventa un problema di carattere sperimentale nel quale bisogna dimostrare in termini oggettivi l'esistenza di determinati presupposti in assenza di un sistema che sia in grado prontamente di mettere in condizione il Paese di dare risposte sul piano sperimentale. Credo che questa sia stata la grande risposta che gli Istituti zooprofilattici hanno dato in modo sistematico nella storia, e l'hanno data ancora una volta in questo caso. Io non starò ora a farvi vedere i dati, non ritengo poi estremamente rilevante il problema del prelievo a caldo o a freddo. Certo è che gli Istituti zooprofilattici non hanno un futuro se non diventano macchine di produzione di conoscenza e questa ne è stata la dimostrazione. In altre parole nel mondo sviluppato e allo stato attuale o sei uno che produce conoscenza, oppure ci metti lavoro a basso costo. Ciò è vero per il Paese, così come per le sue Istituzioni. Nella fattispecie, dunque, si trattava di produrre non solo e non tanto analisi di laboratorio, ma piuttosto la conoscenza necessaria per potersi confrontare. E qui torniamo di nuovo sull'equivalenza. Ogni volta che noi avremo e dovremo avere rapporti di carattere internazionale, dovremo invocare l'equivalenza, pertanto dovremo necessariamente essere in condizione di produrre gli elementi di conoscenza che saranno necessari per poter verificare l'equivalenza. In questa occasione abbiamo reagito

Sanit 2006

segue

alla maniera italiana, a una velocità probabilmente della luce, però non è sempre possibile farlo. La verità è che il nostro Paese non ha una programmazione strategica in ragione di un sistema capace di programmare nel tempo una risposta sul piano dell'equivalenza, ed è altrettanto evidente sul piano della sicurezza degli alimenti e della sanità animale. Allora c'era un problema di fondo: come ce la siamo cavata? Come siamo riusciti a garantirci uno spazio temporale, come dire di respiro? Semplice! Siamo andati dagli americani e abbiamo chiesto: scusate ma quali sono i livelli di rischio che avete per i vostri consumatori? È stato strano perché quella volta noi li conoscevamo e loro no; si deve sapere che il sistema federale di ispezione americano non era al corrente dei livelli di rischio per i suoi consumatori. Noi gli dicemmo: guardate che voi avete questo livello, adesso noi montiamo un sistema di sorveglianza e vediamo se il livello di rischio che abbiamo nel nostro Paese è superiore al livello di rischio del vostro, perché se non lo è voi dovete accettare i nostri prodotti per il famoso discorso dell'accordo sps che appunto prevede che gli scambi debbano avvenire a parità di rischio. Questo introduce l'altro elemento fondamentale che questo Paese non ha mai voluto capire fino in fondo, e cioè di avere sistemi di sorveglianza che non siano nominali, ma che siano capaci di produrre i dati oggettivi che determinino concretamente i livelli di rischio per i consumatori, per le piante e sicuramente per i propri animali. Questo è l'unico strumento che consente di stare sul mercato internazionale. Nel giugno 2002, la FSAS ha isolato la maledetta *Listeria*, ad agosto eravamo lì con una rappresentanza del Ministero ed è stata decisa un'operazione che era

quella di andare a fare un programma di collaborazione fra gli Stati Uniti e l'Italia al fine di risolvere questo problema. È sicuro che il problema che avevamo di fronte era di carattere tecnico ma era anche un problema culturale perché non è semplice parlare con gente come gli americani e farsi capire rispetto alle cose che tu gli stai dicendo; spesso loro fanno fatica a capire le cose anche se ci sono ottimi linguisti e alla fine della giornata la comunicazione si basa sempre e comunque sui dati scientifici che tu sei in grado di produrre. Allora si è organizzato un incontro fra gli Stati Uniti e l'Italia che ha permesso di fare una pianificazione sugli HACCP, perché l'interpretazione data nel nostro Paese degli HACCP differiva in modo sostanziale rispetto alla visione che avevano gli americani. Fondamentalmente la loro visione degli HACCP è semplice: non è tanto quello che trovi (e se non lo trovi vuol dire che non lo cerchi, oppure usi sistemi che non sono sufficientemente sensibili), non mi interessa che tu lo trovi, quello che mi interessa è che applichi le azioni correttive e mi dimostri che siano efficaci. È un ragionamento semplicissimo: in questo Paese, com'è noto, sprovveduti legislatori continuano a tenere in piedi legislazioni che fanno a cazzotti con questo sistema. Per esempio se tu chiedi a chiunque perché non si trova mai la salmonella nell'autocontrollo, ti sarà risposto che si finisce comunque sempre in tribunale. Evidentemente questo è un sistema legislativo che non regge rispetto a un sistema che invece prevede l'esatto contrario, cioè che se non la trovi vuol dire che non la cerchi; sembra una sottigliezza ma sul piano culturale internazionale non lo è. Ed è vero anche sulla sanità animale, se tu non hai sospetti su una malattia infettiva (ad esempio quanti sospetti di afta hai?), se non hai sospetti di afta vuol dire che tu l'afta non la sorvegli e se non la sorvegli non tieni la popolazione sotto controllo e se non

tieni la popolazione sotto controllo sei epidemiologicamente sconosciuto, pertanto sei infetto fino a prova contraria. Questo è un problema di carattere culturale prima ancora che tecnico-scientifico e organizzativo, ma lo dobbiamo capire perché abbiamo firmato accordi a livello mondiale che presuppongono questi comportamenti.

Il Sistema Italia si è organizzato per dare una risposta organica. Credo non sia un caso che l'Ufficio *auditing*, che ha cominciato a fare un ragionamento sui livelli di verifica dei sistemi regionali e delle Regioni a livello delle ASL, sia nato fondamentalmente in questa occasione. Sarà stata una coincidenza, certo è che la nascita di questo sistema ha permesso di superare una serie di diffidenze quando si è capito che non era questione di diffidenze perché il nemico non era dentro ma fuori. Ormai le regole internazionali dicevano che il Ministero della Salute doveva rispondere di quello che fa l'ispettore sulla catena della ASL. È evidente che il Ministero per poter rispondere deve avere contezza diretta del fenomeno ed è chiaro che a questo punto si sono dovute definire delle linee di responsabilità per le autorità centrali.

Il Ministero della Salute ha dovuto pertanto emanare delle linee guida sul controllo nella fattispecie della *Listeria*, ha dovuto realizzare un sistema di valutazione del rischio, ha dovuto definire i criteri microbiologici per la *Listeria* sui prosciutti, ha dovuto monitorare la prevalenza di contaminazione: cioè ha dovuto montare un sistema di sorveglianza che fosse in grado di produrre i dati oggettivi che davano contezza dei livelli di contaminazione dunque di rischio, e vi assicuro che non è stato facile e continua a non essere facile perché permangono le diffidenze.

Poi ci sono i compiti delle autorità locali e la cosa interessante è che anche i produttori hanno dovuto rivedere il loro sistema HACCP, per esempio i sistemi di disinfezione che

gli americani avevano reputato un grosso problema delle nostre aziende, svolgere i piani di campionamento e di autocontrollo e infine i laboratori. In questo Paese c'erano persone che ritenevano di poter fare a meno di dichiarare quali erano i loro livelli di competenza, attraverso l'accreditamento. Sono stati lanciati insulti contro quelli che sostenevano questo principio, salvo che alla fine gli Stati Uniti sono venuti e hanno detto: o sei un laboratorio accreditato e funzioni come dichiarati, oppure sei fuori dal sistema. Questo è un altro problema culturale legato al fatto che nessuno può dichiararsi da solo, ma serve sempre un soggetto terzo che comunque dichiara che effettivamente fai le cose così. Non è un problema di fiducia e sfiducia, ma di riuscire a documentare in modo oggettivo che effettivamente si fa quello che si dice di fare. È un problema che non si pone in rapporti vicinali dove le conoscenze sono personali, ma si pone su un piano internazionale quando chi ti verifica è un cinese che probabilmente ha scarsa conoscenza della lingua inglese e chi sta da quest'altra parte pure, magari non conosce perfettamente l'inglese e insieme devono parlare e tutto diventa complicato. Se quindi non ci sono dei protocolli accettati sul piano internazionale a cui in qualche modo far riferimento, è chiaro che il problema diventa irrisolvibile. Al termine di questo processo, che è stato duro ed ha coinvolto Istituti zooprofilattici, Ministero, ASL e Regioni, l'aspetto interessante è stata la volontà degli statunitensi di voler organizzare a Parma un convegno dove hanno preteso che si invitassero tutti i Paesi con cui loro hanno rapporti. Il convegno è servito per dimostrare come si doveva organizzare un sistema che potesse creare un clima di fiducia reciproca, affinché le transazioni commerciali avvenissero sul piano della assoluta fiducia e correttezza. Questa è una storia secondo me paradigmatica, al di là dell'essere stati

più o meno bravi. Innanzitutto si tratta di un processo che non finisce, non può finire, un processo continuo che richiede costanti aggiornamenti dipendenti dall'aggiornamento dei sistemi legislativi, dai sistemi organizzativi, dal fatto che evidentemente il prosciutto non è l'unico prodotto che noi esportiamo, dalla ridefinizione, per esempio, dei piani di campionamento rispetto ai livelli di rischio che ne vengono fuori. Così è stato messo in piedi un sistema informativo funzionale alla sorveglianza, alla verifica del controllo ufficiale del rischio. Questa è stata di nuovo un'idea fondamentale, seppur difficilissima da far passare. In altre parole se noi accettiamo il principio che l'autocontrollo è parte integrante del sistema delle garanzie, è assolutamente inconcepibile non pensare che il cosiddetto controllo ufficiale e il sistema di autocontrollo non siano l'uno complementare dell'altro, e che come tali vadano resi trasparenti. Deve essere chiaro che qualcuno deve provvedere a modificare quella legge malefica, che tanto bene ha fatto a questo Paese ma che alla fine deve per forza di cose essere modificata. Non può essere che noi chiediamo la trasparenza e non possiamo fare altrimenti perché sul piano internazionale ce la chiedono, ma contemporaneamente la trasparenza vuol dire automatica denuncia all'autorità giudiziaria. Questo non può essere: quella legislazione va corretta. Oramai nel mondo, le legislazioni sanitarie veterinarie vengono continuamente aggiornate, perché continuamente si modificano le regole internazionali e dunque le legislazioni nazionali non possono *immota manent*. I laboratori che hanno risposto con l'accreditamento del 17025 - lo stesso Istituto superiore di sanità pare che si stia accreditando - hanno adottato nuovi metodi e quindi c'è stata l'opportunità di migliorare anche. Ecco l'importanza degli scambi, delle metodologie di laboratorio, di armare

sistemi di interlaboratorio di controllo, di tutti i provvedimenti che abbiamo adottato, di fatto, per la classificazione delle Listerie, di tutta la biologia molecolare degli americani. È chiaro che su questo siamo indietro ed è inutile che ce lo nascondiamo: siamo indietro, non siamo nelle condizioni di partecipare alla costituzione delle librerie che oggi sono lo strumento fondamentale sul piano internazionale, dove si ragiona sull'identificazione degli agenti che di nuovo diventano elemento necessario per la determinazione dei livelli. Qualcuno si dovrà preoccupare prima o poi di cominciare a capire, di mettere il naso fuori dai confini di questo Paese. Sia come Paese, infatti, sia come sistema noi sottovalutiamo le opportunità della cooperazione internazionale che sono essenziali. Con gli americani ha funzionato nel momento in cui abbiamo stabilito un programma di cooperazione, ci siamo visti, incontrati, capiti e loro hanno compreso che noi non siamo quelli che li vogliono imbrogliare. A parte gli Stati Uniti, bisogna tuttavia considerare che noi abbiamo rapporti con una miriade di Paesi incredibili, alcuni dei quali esportano verso il nostro Paese materie prime che noi trasformiamo. Se noi vogliamo garantire la sicurezza degli alimenti ai nostri cittadini e soprattutto vogliamo garantire la sicurezza dei prodotti che esportiamo trasformandoli, è evidente che lo possiamo fare solo attraverso programmi fortissimi di cooperazione in cui diventiamo i soggetti produttori che trasferiscono conoscenza, che stabiliscono rapporti tecnici, scientifici e umani con queste aziende. Se riteniamo di essere un Paese avanzato, e io credo che lo siamo, se riteniamo di avere sistemi avanzati, e io dico che li abbiamo, ma non sono sistemi, è evidente che dobbiamo decidere e spostare la conoscenza, importare i loro prodotti e su queste basi arricchirci. Mentre è del tutto inutile, e lo sappiamo, immaginare solo di competere sul piano del costo del lavoro.