



WORLD FOOD

Nuove frontiere per la sanità pubblica

MASSIMO MEAZZA

Ogni giorno nel territorio nazionale i consumatori acquistano e consumano prodotti alimentari provenienti da un Paese della Comunità europea o da un Paese terzo.

La commercializzazione dei prodotti alimentari proveniente dai Paesi della Unione europea è disciplinata dal “Pacchetto Igiene”, insieme di Regolamenti che garantiscono la tutela dei consumatori e la conformità e igiene degli alimenti.

L'introduzione nella UE di alimenti di origine animale da Paesi terzi è disciplinata da norme comunitarie volte alla tutela dei consumatori all'interno della Unione e alla salvaguardia del patrimonio zootecnico comunitario. Gli alimenti d'importazione devono rispondere agli stessi standard di sicurezza vigenti per i prodotti di origine comunitaria.

La forte spinta migratoria degli ultimi anni, dovuta anche al verificarsi di notevoli crisi economiche in molti Paesi esteri ha determinato la presenza in Italia di una notevole componente di popolazione proveniente da Paesi che storicamente non avevano residenza nel territorio nazionale con una concentrazione nelle zone fortemente urbanizzate. In Italia sono censiti circa 4 milioni di cittadini stranieri prevalentemente residenti nell'Italia del Nord (62%), e nell'Italia centrale (circa il 24 % del totale).

In particolare, uno straniero su quattro risiede nei comuni con almeno 150 mila abitanti; il 5,6% della popolazione straniera censita vive a Roma e il 4,4% a Milano, mentre l'incidenza più elevata si registra a Brescia, con 166,1 stranieri ogni 1.000 censiti, e a Prato, con 153,8 ogni 1.000 censiti.

In tutti i comuni con almeno 150.000 abitanti tra il 2001 e il 2011 si è registrato un incremento di popolazione straniera, pari nel loro complesso a 600 mila individui, a fronte di un decremento della popolazione italiana di pari entità (598.290 unità) [dati Censimento ISTAT 2011].

Le principali cittadinanze rappresentate sono la Romania, l'Albania, il Marocco, la Cina, l'Ucraina e le Filippine. L'Italia si caratterizza tra i Paesi europei per un processo di immigrazione relativamente recente. È ancora predominante la prima generazione di immigrati, per la quale il lavoro è il principale motivo di emigrazione.

L'alimentazione transculturale, oggi di grande attualità nel nuovo panorama sociale del nostro Paese come di molti altri Paesi occidentali, richiede approfondimenti e riflessioni che devono necessariamente coinvolgere tutte le categorie professionali che a vario titolo operano nel campo della sicurezza alimentare, dell'educazione alimentare e della cura e accoglienza delle persone immigrate.

Il processo migratorio è sempre qualcosa di traumatico, dovuto alla privazione da tutto quello che, fino al momento della partenza, veniva considerato il proprio “universo culturale” comprendendo anche “l'affettività alimentare”, ossia il cambiamento più immediato ed evidente tra quelli indotti dal processo migratorio è senz'altro quello alimentare e i “sapori di casa” costituiscono un'eredità culturale pregnante che contribuisce a livello personale, intimo ad accrescere il ricordo e ad attuare l'inesorabile cambiamento dell'esistenza in atto.

Tra tutte le componenti che accrescono le difficoltà di adattamento, una posizione fondamentale è occupata dalle differenze nelle abitudini alimentari tra il Paese d'origine e il Paese ospitante.

Alimenti normalmente non presenti nel settore commerciale di una determinata zona possono essere considerati “etnici”: è la situazione che si è verificata in Italia nei decenni scorsi dove il commercio di prodotti alimentari era limitato alla produzione e commercializzazione a livello locale, correlato alle abitudini alimentari e alla “conoscenza” di alcuni specifici alimenti, con una naturale diffidenza nei confronti di alimenti non consuetudinari.

Nel terzo millennio dobbiamo ragionare in termini globali e pertanto qualsiasi prodotto alimentare, nel rispetto delle regole e della normativa alimentare, può essere posto in vendita.

Quali sono gli scenari futuri?

È in questo contesto che il Settore della Sicurezza veterinaria alimentare deve prendere coscienza della situazione, in considerazione di un notevole scambio commerciale con i Paesi europei e importazione di alimenti da Paesi terzi, e di una vasta diffusione di esercizi commerciali sia di vendita sia di ristorazione gestiti da imprenditori provenienti da innumerevoli Paesi esteri, in particolare asiatici.

Contemporaneamente al flusso migratorio, sia la variazione delle abitudini culturali e alimentari della popolazione italiana sia la costituzione e apertura di società con legali rappresentanti di origine non italiana (notevole incremento negli ultimi anni) ha sviluppato il commercio e la ristorazione di prodotti alimentari cosiddetti "etnici".

La commercializzazione di alimenti provenienti da tutto il mondo (si pensi ai prodotti della pesca, ai prodotti cereali-coli, ortofrutticoli ecc.) determina nuove problematiche sanitarie, nuove criticità determinate dai MOCA (Materiali a contatto con gli alimenti) e l'avvento del *Novel Food* e dell'utilizzo delle Nanotecnologie negli alimenti.

In particolare è necessario l'approfondimento della conoscenza della composizione e degli aspetti nutrizionali degli alimenti "importati"; contemporaneamente l'Autorità sanitaria competente (personale delle ASL regionali e del Ministero della Salute) devono affrontare e fronteggiare la illecita commercializzazione di prodotti alimentari provenienti da tutti i continenti, tramite flussi commerciali non regolari, con evidenti rischi sanitari per la salute dei consumatori (ad esempio batteri patogeni negli alimenti - listeria - il latte contenente melamina, alimenti con additivi non consentiti, micotossine, contaminanti ecc.) e per il patrimonio zootecnico causa il pericolo di diffusione di malattie infettive.

La criticità della situazione è dovuta alla commercializzazione illecita di prodotti alimentari, mediante l'attuazione di flussi commerciali non dichiarati; le problematiche del riscontro di alimenti non conformi durante l'attività ispettiva determinano sia azioni amministrative-sanitarie sia giudiziarie, che devono essere collegate a una valutazione dell'effettiva pericolosità degli alimenti, con gli approfondimenti scientifici richiesti.

Questo scenario determina nuovi approcci ispettivi e tecniche di indagine, differenti dall'ispezione attuata negli stabilimenti riconosciuti e in allevamento.

Sono richieste nuove competenze, capacità professionali e modalità di integrazione che superano l'attuale modello organizzativo del SSN, esigendo flussi informativi rapidi, scambi di informazioni e collegamenti veloci tra le realtà territoriali.

Come ci prepariamo

La proposta innovativa del Gruppo di Lavoro è di dare origine a una Area Tematica, all'interno della SIMeVeP, specifica per il settore *World Food*, comprensiva delle esperienze nel campo degli Alimenti etnici, dell'impiego delle nanotecnologie nella produzione alimentare, dei MOCA e del *Novel Food*.

La costituzione del gruppo di lavoro (rete operativa nazionale) ha l'obiettivo di ricongiungere le singole esperienze di controllo e intervento sul territorio eseguito dal personale medico veterinario delle ASL, aggregando le conoscenze e le modalità operative di controllo mediante un processo integrato di apprendimenti, divenendo portavoce delle problematiche del settore della commercializzazione e somministrazione dei prodotti alimentari provenienti da "tutto il mondo" compreso il *Novel Food*.

La Sanità pubblica veterinaria costituita dai medici veterinari delle ASL, Regioni e Ministero della Salute, quale Autorità competente sanitaria deputata ai controlli ufficiali, possiede le competenze e le professionalità necessarie per affrontare e gestire la situazione, mediante l'approfondimento delle conoscenze scientifiche comprensive dei metodi produttivi degli alimenti in questo specifico settore.

È indispensabile l'approfondimento e la conoscenza specifica dei sistemi produttivi, delle caratteristiche di composizione e nutrizionali degli alimenti, dell'impatto e dei rischi per la tutela della salute dei consumatori.

Il gruppo di lavoro deve assumere il ruolo di promotore di linee guida, nuovi approcci ispettivi e indirizzi nazionali (con interessamento della Unione europea) di sicurezza alimentare nello specifico settore, mediante la collaborazione con le altre professionalità del SSN (dipartimenti ASL, laboratori IZSLER e Sanità pubblica), Università e altri Enti di controllo.

Gruppo di lavoro *World Food*

Coordinatore

Massimo Meazza - ASL Milano

Componenti

Donatella Cambiaghi - PIF Malpensa

Giuseppe Cito - Az. USL Roma B

Ettore Facibeni - AUSL 4 Prato

Gennaro Franco - INMP

Vitantonio Perrone - SIMeVeP

Luigi Piscitelli - ASL Milano

Paolo Tucci - Università Foggia

Interventi, attività e collaborazioni nel percorso verso Expo 2015

Il percorso da realizzare verso Expo 2015 prevede uno sviluppo progettuale, impostato sulle attività che il gruppo di lavoro *World Food* andrà a svolgere per raggiungere gli obiettivi prefissati.

Il gruppo di lavoro *World Food*, costituito lo scorso gennaio e inizialmente formato dai relatori al Workshop di Bergamo, dovrà essere integrato e composto dai medici veterinari delle ASL operativi in campo. La finalità è quella di riassumere le singole

esperienze lavorative creando una nuova rete operativa nazionale con scambi di informazioni, analisi e valutazione delle modalità ispettive e operative nei controlli ufficiali, esemplificazione delle azioni e linee di indirizzo, oltre quella di sviluppare una maggiore integrazione tra gli Enti di controllo.

L'obiettivo principale è proporre un nuovo approccio ispettivo e competenze nel controllo ufficiale degli alimenti, nelle varie fasi di commercializzazione, con predisposizione di linee guida di indirizzo e modalità operative di controllo e diffusione delle informazioni sia mediante formazione in campo sia mediante formazione a distanza e Internet.

Tutti i colleghi interessati a condividere la propria professionalità, esperienza e conoscenze nel settore, sono invitati ad aderire al gruppo di lavoro *World Food* inviando una mail di richiesta a: segreteria@veterinariapreventiva.it. I partecipanti al workshop di Bergamo del 28 novembre 2013 sono già stati inseriti nella mailing-list.

INTRODUZIONE DA PAESI TERZI DI ALIMENTI OA NEL TERRITORIO UE

DONATELLA CAMBIAGHI

L'introduzione nella UE di alimenti di origine animale da Paesi terzi è disciplinata da norme comunitarie volte alla tutela dei Consumatori all'interno della Unione e alla salvaguardia del patrimonio zootecnico comunitario. Gli alimenti d'importazione devono rispondere agli stessi standard di sicurezza vigenti per i prodotti di origine comunitaria.

Per garantire la conformità degli alimenti di origine animale e di taluni prodotti composti che li contengono, i PIF (Posti di ispezione frontiera) autorizzati - in virtù di Uffici periferici del Ministero della Salute - espletano controlli sistematici sulle partite in importazione tramite verifiche documentali, d'identità, materiali e analitiche, tenendo sempre conto di

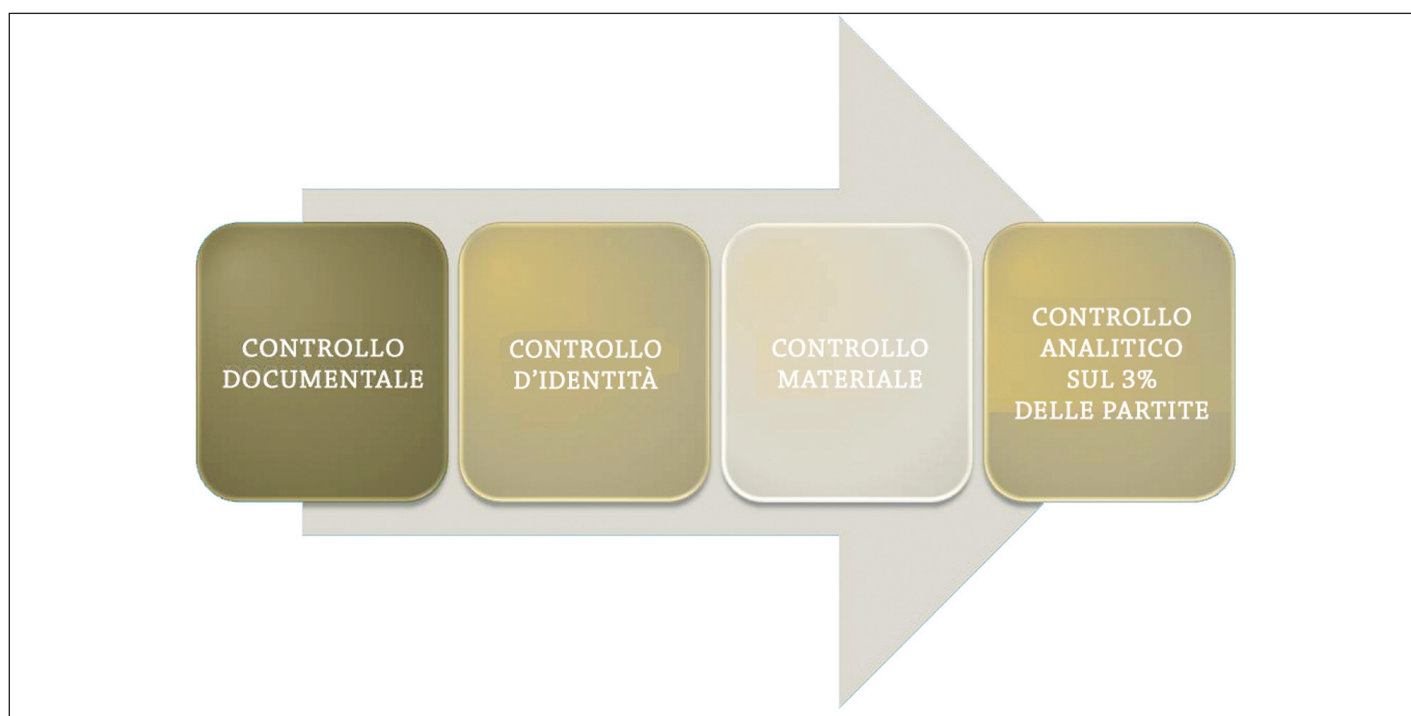


Figura 1. Controlli sistematici sulle partite in importazione: nessuna partita di prodotti di origine animale può essere introdotta senza aver subito i controlli veterinari presso un PIF dell'Unione europea.



Figura 2. Principi generali: la Commissione può, in aggiunta ai principi generali, adottare misure di regionalizzazione o stabilire condizioni.



Figura 3. Ambito di competenza PIF: decisione 2007/275/CE.

eventuali misure di salvaguardia e degli accordi bilaterali vigenti fra l'Unione e taluni Paesi terzi (figura 1).

I requisiti d'importazione sono armonizzati a livello comunitario per tutte le categorie alimentari più significative e stabiliscono criteri relativi alla sanità pubblica che alla sanità animale. In relazione a ciascuna tipologia di prodotto, vengono a tal fine stabiliti dalla Commissione elenchi di Paesi terzi autorizzati ad esportare in UE, elenchi di stabilimenti che sono in grado di garantire il rispetto dei criteri stabiliti a livello comunitario e modelli di certificati sanitari tramite i

quali le competenti autorità del Paese terzo attestano il rispetto dei requisiti fissati dall'UE (figura 2).

In estrema sintesi sono stati affrontati alcuni esempi, rimandando per una trattazione più esaustiva al sito del Ministero della Salute che fornisce linee guida in proposito.

È stato presentato in linea generale l'ambito di competenza dei PIF, con particolare rilievo sul nuovo ed emergente problema dell'importazione di prodotti composti, contenenti cioè, oltre a ingredienti non di origine animale, prodotti trattati di origine animale (figura 3).



Foto 1. Lingue d'anatra provenienti dalla Cina.

Considerata la finalità dell'evento, sono state riassunte le modalità d'introduzione di prodotti destinati all'esposizione, a studi e analisi e afferenti alla categoria dei campioni commerciali.



Foto 2. Carni affumicate provenienti dall'Africa.

Sono stati forniti alcuni esempi inerenti l'attività di sequestro di prodotti non conformi reperiti presso il PIF di Malpensa (foto 1 e 2).

L'INTEGRAZIONE PASSA ANCHE ATTRAVERSO LA SICUREZZA ALIMENTARE

ETTORE FACIBENI

La provincia di Prato è caratterizzata da una elevata presenza di immigrati extracomunitari. Su una popolazione residente di oltre 249.000 abitanti, gli extracomunitari regolari sono 36.500 rappresentando il 13,65% della popolazione. Questo dato colloca Prato al secondo posto in Italia dopo Brescia, per numero di cittadini stranieri in rapporto alla popolazione, facendone una sorta di laboratorio, un banco prova in cui pianificare e rendere operative nuove politiche di accoglienza alla luce della sempre più pressante esigenza di riuscire a gestire i profondi cambiamenti in atto nella società. La comunità straniera più numerosa presente a Prato è quella cinese con oltre 24.600 persone; i cittadini cinesi rappresentano il 67% del totale degli stranieri (tabella 1). Per Prato le politiche di integrazione significano essenzialmente riuscire a organizzare i servizi, compresi quelli deputati ai controlli, in modo da rapportarsi in maniera coordinata ed efficace con questa numerosa comunità.

La presenza cinese a Prato ha origine recente. I primi flussi migratori sono iniziati sul finire degli anni ottanta, ma è solo nei primi anni duemila che questo fenomeno ha assunto dimensioni rilevanti coincidendo con la crisi strutturale del settore tessile pratese che ha reso disponibili ampie aree industriali e capannoni dismessi non più utilizzati in cui si sono potute insediare le nuove ditte cinesi.

La comunità cinese a Prato ha creato il più grande distretto manifatturiero etnico in Europa incentrato nella produzione di abbigliamento pronto moda. Si tratta di imprese di confezioni per lo più di abbigliamento femminile, che vendono i propri articoli come prodotti "Made in Italy" vincendo la concorrenza sul mercato globale sfruttando l'immagine forte e affermata nel mondo dello stile italiano associato a un basso costo dei prodotti.

Basso costo spesso ottenuto a scapito della legalità e della sicurezza compresa quella dei medesimi lavoratori come testimoniato anche dai recenti gravi incidenti sul lavoro che hanno scosso l'intera opinione pubblica nazionale.

Il così detto "distretto parallelo" del pronto moda cinese in contrapposizione al tradizionale distretto tessile pratese del filato, rappresenta l'attività caratterizzante ed economicamente più importante della comunità cinese all'interno della quale si sono sviluppate altre attività economiche di rilievo che possiamo definire di servizio per la comunità come quella legata all'alimentazione e alla ristorazione.

Le abitudini e le tradizioni alimentari caratterizzano fortemente l'identità culturale di un popolo e rappresentano un solido elemento di coesione tra i vari componenti oltre che rafforzare e mantenere vivo il legame di appartenenza con il Paese di origine. Questo aspetto, tipico di tutti i gruppi di

Tabella 1. Popolazione residente e cittadini stranieri nella provincia di Prato.

	Popolazione residente (2013)	Popolazione straniera (2012)	% stranieri su residenti (2011)	Cittadini cinesi* (2011)
Provincia di Prato	249.334	36.500	13,65 %	24.600

*I cittadini cinesi rappresentano oltre il 67% del totale degli stranieri



Foto 1. Esempio tipo di esercizio cinese.



Foto 2. Laboratorio di prodotti a base di carne.

immigrati, nella comunità cinese, già tradizionalmente schiva e appartata, è particolarmente forte e sentito. Le difficoltà nel coinvolgere attivamente gli immigrati, le loro associazioni o i loro rappresentanti nelle istituzioni rappresenta un elemento di criticità nel processo di integrazione.

A Prato sono oltre 250 le imprese del settore alimentare gestite da cittadini extracomunitari. Queste attività si caratterizzano per un maggiore dinamismo imprenditoriale rispetto a quelle di altre etnie. L'esercizio tipo è infatti costituito da minimercati di vendita generi alimentari e articoli casalinghi, è prevalentemente a conduzione familiare e spesso sono presenti reparti di macelleria e/o di pescheria. Gli esercizi più grandi presentano anche locali cucina con produzione e vendita di prodotti cotti di gastronomia (foto 1). Sono presenti ditte che effettuano attività di produzione e trasformazione di alimenti, di deposito e vendita all'ingrosso con attività di importazione diretta sia da Paesi terzi sia da Paesi comunitari (foto 2). Si registrano inoltre nuove tipologie di esercizi come i negozi di pescheria con vasche per la vendita di pesce vivo. Le imprese alimentari cinesi di Prato hanno dimensioni e rilevanza a carattere nazionale, infatti, i loro prodotti sono commercializzati su tutto il territorio italiano essenzialmente nell'ambito delle stesse comunità cinesi (foto 3). Si registra inoltre un nuovo fenomeno rappresentato da una sorta di pendolarismo commerciale con afflusso da altre parti di Italia di cittadini cinesi che vengono a Prato nella così detta "china town" che gravita intorno a via Pistoiese in cui si concentrano i negozi e



Foto 3. Deposito all'ingrosso di alimenti.

le attività commerciali a fare shopping compreso l'acquisto di alimenti tipici della tradizione alimentare cinese.

Per gli organi di controllo l'attività ispettiva in questi esercizi pone, oltre alle consuete difficoltà dovute alla scarsa conoscenza della lingua italiana da parte degli operatori, ai frequenti cambiamenti di proprietà con continuo ricambio del personale e modifiche delle attività, anche quelle legate alle diverse abitudini alimentari con la presenza di nuove tipologie

di alimenti di cui spesso non si conoscono i processi di produzione, le caratteristiche intrinseche e le effettive modalità di utilizzo per cui risulta difficile, per personale non qualificato, procedere a una loro ponderata valutazione.

A questi elementi di criticità si aggiunge una normativa specifica di settore che di fatto vieta l'importazione dalla Cina di molti alimenti di origine animale in quanto considerati alimenti a rischio per il consumatore. I divieti di introduzione dalla Cina nei Paesi dell'Unione europea di determinate tipologie di alimenti di origine animale sono sanciti dalla Decisione (CE) n. 994 del 2002 (GU L. 348 del 21/12/2002) più volte modificata negli anni e trovano la loro legittimità nel principio di salvaguardia enunciato nell'articolo 53 del Regolamento (CE) 178/2002 (GU L. 31 del 01/02/2002) che prevede l'adozione di misure di protezione, costituite essenzialmente da limitazioni all'importazione, per quegli alimenti che possono comportare un rischio per la salute umana.

Di fatto questi divieti sono in vigore da quasi dodici anni a testimonianza del perdurare di gravi carenze rilevate nel corso degli anni dalle ispezioni comunitarie sia nelle filiere produttive sia nell'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali cinesi. Ne deriva che molti alimenti di origine animale cinesi non soddisfano gli standard fissati dalla legislazione comunitaria e sono considerati a rischio per mancanza di garanzie di sicurezza.

A oggi l'elenco degli alimenti vietati è quello definito dalla Decisione (UE) 2012/482 del 20/08/2012 (GU L226 del 22/08/2012) che rappresenta l'ultimo aggiornamento di modifica della Decisione (CE) 2002/994 recante misure di protezione nei confronti di prodotti di origine animale importati dalla Cina.

In pratica la normativa comunitaria prevede per gli alimenti

di origine animale cinesi una divisione in tre diverse categorie: nella prima ci sono gli alimenti ammessi senza alcuna limitazione, nella seconda quelli ammessi previa presentazione ai Posti di Ispezione Frontalieri (PIF) di entrata nel territorio comunitario di un certificato ufficiale di analisi con esiti favorevole per ogni partita in importazione. La terza categoria è costituita da tutti gli altri alimenti di origine animale non espressamente menzionati nelle due categorie precedenti. È dunque un elenco negativo per esclusione. Per questi alimenti l'importazione dalla Cina è vietata (riquadro 1).

Il rilievo nel corso dei controlli ufficiali di alimenti di origine animale in violazione dei divieti di importazione dalla Cina impone l'adozione di misure restrittive e l'applicazione di provvedimenti complessi che possono comprendere il prelievo di campioni, disposizione di sequestri e/o blocchi sanitari, notizie di reato, atti prescrittivi, attivazione del sistema di allarme, contestazione di sanzioni amministrative. Queste operazioni richiedono un grande impegno di risorse sia come tempo necessario per il completamento del controllo sia come figure professionali coinvolte (Medici veterinari e Tecnici della prevenzione).

Il personale deputato ai controlli deve essere in grado di sapere valutare una varietà ampia di alimenti, molto diversa rispetto a quelli della nostra tradizione alimentare la cui composizione è spesso difficilmente identificabile con un semplice esame ispettivo sia perché si tratta di ricette complesse, generalmente alimenti confezionati trasformati pronti per l'uso (alimenti *ready to eat*) costituiti da più ingredienti, sia perché spesso risultano carenti di etichettatura in italiano e di documentazione di accompagnamento.

Riquadro 1. Divieti di importazioni di alimenti di origine animale provenienti dalla Cina. Decisione UE 2012/482 del 20/08/2012 che modifica la Decisione CE 994/2002 "Misure di protezione nei confronti di prodotti di O.A. importati dalla Cina".

Prodotti ammessi 1) Prodotti della pesca
2) gelatina, alimenti per animali da compagnia

Prodotti ammessi previa analisi su tutte le partite in entrata dalla UE (dichiarazione e certificato)*

- 1) Prodotti dell'acquacoltura**
- 2) Gamberetti sgusciati e/o lavorati
- 3) Gamberetti *Procambrus clarkii* pescati in acqua dolce
- 4) Involucro di origine animale
- 5) Carni di coniglio
- 6) Miele e pappa reale – propoli e polline
- 7) Prodotti a base di carne di pollame
- 8) Uova e prodotti a base di uova

Prodotti vietati 1) Tutti gli alimenti di O.A. non altrimenti menzionati

*Provenienti esclusivamente da stabilimenti posti nella provincia di Shandong (divisione territoriale CN-1).

** Di fatto non ammessi in quanto non presenti stabilimenti approvati negli elenchi per l'esportazione nei Paesi UE.

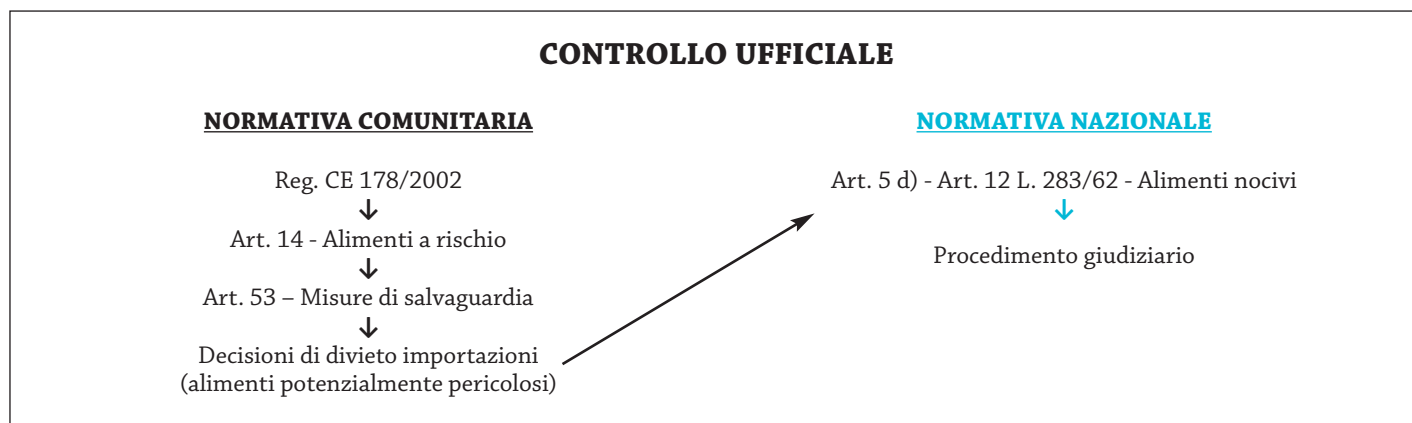


Figura 1. Collegamento tra normativa comunitaria e nazionale.

La difficoltà nel gestire tali situazioni deriva anche dal fatto che la normativa comunitaria definisce precetti e disposizioni cogenti, ma non indica i provvedimenti successivi sanzionatori da intraprendere in quanto questi ultimi sono ancora materia esclusiva dei singoli Stati membri. In caso di violazioni del diritto comunitario sono infatti gli Stati membri che devono definire, con specifico atto interno alla propria legislazione, i provvedimenti e le sanzioni da intraprendere. In mancanza di tale specifico atto è necessario valutare se la violazione di norme comunitarie non sia comunque riconducibile a violazioni di disposizioni generali già contemplate nel repertorio normativo nazionale.

Nello specifico caso i divieti di importazioni decisi a livello comunitario rispondono a misure urgenti intraprese a seguito di accertate situazioni di rischio per i consumatori (principio di salvaguardia). L'articolo 14 del Regolamento (CE) 178/2002 sui requisiti di sicurezza degli alimenti stabilisce che gli alimenti a rischio non possono essere commercializzati e definisce a rischio quei prodotti che sono dannosi o inadatti al consumo umano introducendo così il principio di pericolosità degli alimenti già contemplato nella nostra normativa nazionale all'articolo 5 della Legge 283/62.

Ne deriva che la violazione dei divieti di importazione di alimenti di origine animale dalla Cina può configurare una violazione dell'articolo 5 lettera d) e del correlato articolo 12 (divieti di importazione di alimenti) della Legge n. 283/62 in quanto alimenti potenzialmente pericolosi e dunque determinare l'avvio di un procedimento giudiziario a carico del trasgressore.

Gli esiti dei controlli ufficiali presso esercizi gestiti da cittadini cinesi ci fa ritenere che le importazioni di alimenti attraverso canali non regolari sia un fenomeno diffuso e di più vaste dimensioni rispetto ai quantitativi che vengono effettivamente rinvenuti e sequestrati nei punti vendita.

Altro aspetto che contraddistingue i controlli presso esercizi gestiti da cittadini extracomunitari è l'elevato fenomeno della recidiva cioè il rilievo delle medesime criticità in controlli successivi anche in quelle situazioni in cui erano stati intrapresi provvedimenti repressivi e/o sanzionatori importanti. Questo

dato in parte può essere riferibile a una diversa sensibilità legata a differenti tradizioni culturali e abitudini alimentari, ma è anche un campanello di allarme sull'efficacia del controllo ufficiale e sullo scarso effetto persuasivo degli strumenti in nostro possesso sul quale è importante interrogarci.

Da queste considerazioni è nata l'esigenza di promuovere iniziative di informazione mirate per gli operatori commerciali extracomunitari in modo da accrescere la loro consapevolezza sul ruolo e sulle responsabilità che la normativa alimentare gli affida e fare comprendere che è più vantaggioso, anche da un punto di vista economico, il rispetto delle regole, piuttosto che seguire facili scorciatoie di successo.

Per il raggiungimento di questi obiettivi sono stati intrapresi specifici programmi di controllo promossi dalla Regione Toscana con il supporto di docenti madrelingua cinese finalizzati alla informazione/formazione degli operatori del settore alimentare sugli argomenti di maggiore criticità emersi nel corso dei sopralluoghi di controllo quali: gestione e principi di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP, importazione ed etichettatura degli alimenti, rintracciabilità e documentazione di accompagnamento degli alimenti oltre a dare informazioni pratiche su come fare, quale modulistica utilizzare, quale documentazione presentare, a quale ufficio rivolgersi per avere le informazioni necessarie per avviare una attività alimentare. Il materiale didattico presentato nel corso di questi incontri è stato raccolto in opuscoli informativi stampati anche in lingua cinese e distribuiti agli operatori e agli enti interessati.

Queste iniziative hanno rappresentato un impegno per il personale coinvolto, ma sono state anche di grande stimolo essendo convinti che l'importanza del controllo ufficiale non è solamente quello di contrastare pratiche commerciali irregolari ma risiede nella consapevolezza che non ci possono essere efficaci politiche per la tutela e la sicurezza dei consumatori senza una corrispettiva crescita e adeguata formazione degli operatori del settore alimentare. Questo aspetto è tanto più importante in una società sempre più multietnica dove le diversità culturali e le differenti abitudini alimentari sono destinate a incontrarsi.

IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO LE IMPRESE ALIMENTARI ETNICHE

LUIGI PISCITELLI

Il cibo costituisce a livello mondiale il problema numero uno. L'Unione europea, con l'emanazione del Regolamento (CE) 178/2002 si è prefissata come obiettivo quello di garantire un livello elevato di tutela della salute umana, quindi il veterinario pubblico ufficiale si trova ad assumere un ruolo di primo piano, perché responsabile del controllo degli alimenti e dei mangimi in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.

Per effetto della globalizzazione e dei grandi flussi di migranti provenienti da tutte le parti del mondo, si assiste a un costante aumento, sul mercato europeo, di alimenti cosiddetti etnici, vale a dire alimenti che non rientrano nella cultura locale.

Milano, come tutte le città metropolitane, è una società multietnica e per questo costituisce un mercato nel quale circola una grande varietà di alimenti volti a soddisfare le esigenze delle diverse etnie che vi risiedono.

Si assiste quindi a una considerevole importazione di alimenti, soprattutto dal continente asiatico e in particolare dalla Cina e infatti il maggior numero di notifiche per prodotti alimentari irregolari da parte della CE è rivolto alla Repubblica Popolare Cinese.

La rilevante presenza sul mercato nazionale di alimenti etnici mette in serie difficoltà tutte le figure preposte al controllo; di fatto, accade spesso che di alcuni alimenti non solo non si conosce il processo produttivo, ma a volte risulta anche difficile identificarne la matrice alimentare. Se a questo aggiungiamo che gli alimenti sono prevalentemente etichettati in lingua cinese e, solo successivamente, in fase di importazione, dotati di un'etichetta in lingua italiana frutto di una traduzione effettuata utilizzando software di traduzione disponibili *on line*, risulta evidente quali siano le difficoltà che si trova davanti chi è deputato ad eseguire i controlli.

La domanda sorge spontanea: quanto tradotto in italiano corrisponde a quanto riportato nell'etichetta originale cinese? E inoltre, c'è corrispondenza fra quanto viene dichiarato e quanto realmente è contenuto nella confezione? È ormai una consuetudine trovare sugli scaffali, presso alcuni esercizi etnici, un prodotto di origine animale etichettato come vegetale ovvero "meduse in salamoia" etichettate come "tubero di senape" con accanto la dizione in cinese 海蜇头 che tradotto significa medusa (foto 1).

Questo meccanismo viene messo in atto dall'OSA con lo scopo di eludere i controlli, sicuri del fatto che le figure preposte non sono in grado di leggere quanto scritto in cinese. Ecco che l'operatore usa fraudolentemente due linguaggi, uno rivolto agli italiani e uno rivolto ai propri connazionali, consci che la matrice alimentare in oggetto è di importazione illegale in quanto prodotta in un impianto non riconosciuto dalla Comunità europea.

Stesso discorso vale per un altro prodotto (foto 2) con matrice alimentare di origine animale di difficile identificazione, ma che con l'ausilio del codice a barre e la traduzione di pochi ideogrammi cinesi (carne di maiale) si



Foto 1. Esempio di prodotto di origine animale etichettato come vegetale. Nella dizione italiana è definito come "tubero di senape", ma in quella cinese come "medusa".



Foto 2. Prodotto con matrice alimentare di origine animale di difficile identificazione. Dalla traduzione dell'ideogramma cinese si può capire che si tratta di carne di maiale.

può verosimilmente identificare come carne di maiale disidratata.

Può tornare utile e di estrema facilità di applicazione la stesura di un breve glossario in funzione delle proprie esigenze, come riportato per esempio in tabella 1.

In conclusione, risulta evidente che

Tabella 1. Elenco degli idiomi cinesi più diffusi nel settore con relativa traduzione che può tornare utile durante l'ispezione di prodotti etnici.

海蜇	Medusa	牛肉	Carne di bovino
海蜇头	Medusa + testa	鸡肉	Carne di pollo
鱼	Pesce	猪油渣	Ciccio di maiale
鱼干	Pesce secco	牛奶	Latte
肉	Carne	羊	Agnello
猪	Maiale	排	Costoletta
猪肉	Carne di maiale	味	Aroma
牛	Bovino		

etnici hanno la necessità di accedere a una formazione e a una informazione specifica che fornisca loro una maggior conoscenza sulle matrici alimentari, sui processi produttivi e anche sugli aspetti socio-culturali delle popolazioni destinarie di questi alimenti, poiché il cibo, nel processo migratorio, costituisce elemento di forte identità culturale.

IL RUOLO DELLE NANOTECNOLOGIE

PAOLO TUCCI

La colorazione, verde o rosso-arancio, della coppa di Licurgo, conservata presso il British Museum di Londra, dipende da come è illuminata. Chi ha costruito la coppa nel IV secolo d.C. molto probabilmente ha ottenuto questo effetto senza volerlo. Qualche anno fa è stato scoperto che il fenomeno è dovuto alla presenza di nanoparticelle d'oro e d'argento di 30-70 nanometri all'interno del vetro (<http://tinyurl.com/o4dlgnn>). Queste nanoparticelle si sono create casualmente durante la lavorazione, ma oggi noi siamo in grado di ridurre i materiali a dimensioni nanometriche secondo le nostre esigenze e con un "microscopio a scansione a effetto tunnel" possiamo ma-

nipolare la materia a livello atomico (<http://tinyurl.com/ndgbhyb>).

Le nanotecnologie comprendono una serie di metodologie che studiano le proprietà che la materia presenta su scala molecolare o nanometrica. Quando le particelle sono ridotte alla scala nanometrica, con dimensioni comprese nell'intervallo tra 1 e 100 nm, le loro proprietà chimico-fisiche cambiano. Prima conseguenza: la riduzione delle particelle a dimensioni nanometriche comporta un notevole aumento dell'area superficiale. L'aumento della superficie comporta una maggiore interazione tra le particelle e tra le particelle e il *medium* circostante rendendo il materiale

estremamente più reattivo (<http://tinyurl.com/o22v9tr>). Seconda conseguenza: le proprietà delle particelle non sono più descritte con le leggi della fisica classica, ma con quelle della fisica quantistica; i materiali mostrano un comportamento completamente diverso. Per esempio l'oro ridotto a scala nanometrica riesce a "ancorare" con grande efficienza le proteine. Uno strumento diagnostico che deve riconoscere proteine patogene se utilizza come *detector* "oro nanometrico" diventa estremamente più sensibile. Terza conseguenza: si ottengono nuovi composti da iniettare *in vivo* in grado di rilevare masse tumorali in stadi più precoci rispetto ai metodi tradizionali. Quindi in campo medico umano le nanotecnologie sono sfruttate principalmente per rendere più specifici e sensibili gli esami diagnostici o anche per veicolare in modo più efficiente i farmaci (<http://tinyurl.com/nhqho4d>). Infatti, particelle con dimensioni minori di 300 nm possono essere captate all'interno delle cellule e quelle con dimensioni minori di 70 nm possono penetrare persino nel nucleo, raggiungendo un livello di distribuzione molto più ampio rispetto ai tradizionali metodi di somministrazione. Quest'ultimo aspetto interessa anche la Medicina veterinaria considerando che sono state allestite preparazioni ormonali "nanometriche" che fanno intravedere uno scenario diverso dall'attuale rispetto a controlli e abusi.

Il diverso comportamento chimico-fisico delle particelle e la maggior reattività pone delle nuove sfide anche nel campo della tossicologia. Alcuni nanomateriali sono risultati tossici per tessuti umani e cellule in coltura con incremento dello stress ossidativo, accensione delle proteine proinfiammatorie, mutazioni del DNA, danni al nucleo cellulare, interferenza con attività e crescita cellulare, danni al mitocondrio e morte cellulare. Studi sui ratti hanno dimostrato che le nanoparticelle passano attraverso la parete intestinale e si accumulano in diversi organi dando origine a sviluppo di granulomi e lesioni. Particelle di biossido di titanio delle dimensioni di 200 nm possono attivare il sistema immunitario e promuovere l'infiammazione.

Alcuni ricercatori hanno suggerito la possibilità che tali particelle possano aumentare l'incidenza di malattie autoimmuni dell'apparato digerente (sindrome dell'intestino irritabile, morbo di Crohn). I meccanismi di difesa del nostro organismo non sembrano in grado di rimuovere le nanoparticelle da polmoni e intestino e si sospetta che

gli attuali strumenti di indagine non sono adatti per evidenziare la tossicità delle nanoparticelle. Quindi una parte degli studi è concentrata sulla messa a punto di metodi per la detenzione degli effetti tossici in modo da stabilire con più precisione il rapporto rischio-beneficio delle nanotecnologie per la salute umana. Quest'ultimo aspetto è estremamente importante per il settore alimentare considerando la estesa presenza di nanotecnologie negli alimenti per rendere più salutari alcuni cibi (meno grassi, aumento proteine, fibre o vitamine), per intensificare gli aromi, per incrementare i tempi di conservazione. In alcuni casi le nanoparticelle sono presenti come contaminanti; molti alimenti contengono una parte insolubile composta da nanoparticelle senza nessun valore nutrizionale e che sembrano il risultato di scorie dei processi industriali o dell'inquinamento atmosferico. In uno studio sono stati testati pane e biscotti e il 40% conteneva nanoparticelle inorganiche come contaminanti (<http://tinyurl.com/pls75y5>).

D'altro canto le nanotecnologie offrono al veterinario anche delle opportunità per migliorare la sicurezza in campo alimentare. Attualmente sono già disponibili e in alcuni casi commercializzati "nanodetector" in grado di determinare in campo e rapidamente la presenza di microorganismi patogeni negli animali o di contaminanti nel mangime.

I costi attuali sono ancora elevati, ma bisogna considerare che siamo ancora agli stadi iniziali di utilizzo e con l'uso diffuso questo aspetto migliorerà. Alcuni nanodetector sono anche in grado di eliminare tali patogeni senza dover utilizzare antibiotici o antivirali con un sensibile vantaggio per l'ambiente e il consumatore. Sono state "costruite" nanoparticelle che indicano rapidamente ed efficacemente se un lotto di carne di una specie è contaminato da quella di un'altra. Infine i "nanobarcode" permettono di seguire il prodotto lungo tutta la filiera alimentare senza la possibilità che vadano persi durante i vari processi di lavorazione (<http://tinyurl.com/qbkza25>).

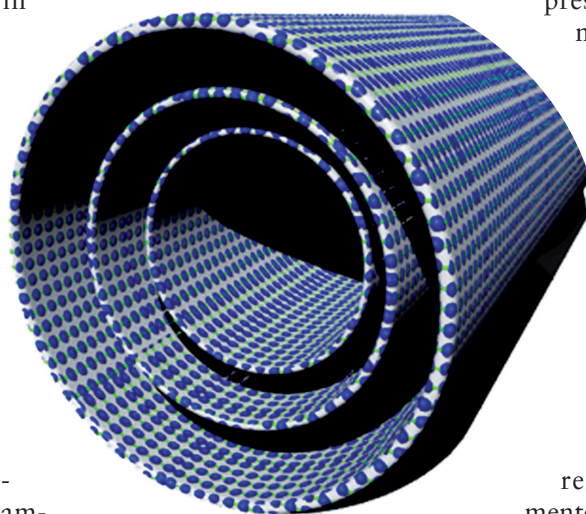
Questi sistemi sembrano destinati a diventare essenziali strumenti di lavoro per il veterinario nel futuro prossimo e di conseguenza si dovrebbe già cominciare a provvedere a una informazione professionale più dettagliata su questi argomenti in modo da ripensare la sicurezza alimentare e il benessere animale in termini nuovi.

Questi sistemi sembrano destinati a diventare essenziali strumenti di lavoro per il veterinario nel futuro prossimo e di conseguenza si dovrebbe già cominciare a provvedere a una informazione professionale più dettagliata su questi argomenti in modo da ripensare la sicurezza alimentare e il benessere animale in termini nuovi.

Questi sistemi sembrano destinati a diventare essenziali strumenti di lavoro per il veterinario nel futuro prossimo e di conseguenza si dovrebbe già cominciare a provvedere a una informazione professionale più dettagliata su questi argomenti in modo da ripensare la sicurezza alimentare e il benessere animale in termini nuovi.

Questi sistemi sembrano destinati a diventare essenziali strumenti di lavoro per il veterinario nel futuro prossimo e di conseguenza si dovrebbe già cominciare a provvedere a una informazione professionale più dettagliata su questi argomenti in modo da ripensare la sicurezza alimentare e il benessere animale in termini nuovi.

I siti internet indicati nell'articolo sono stati visitati l'ultima volta in fase di pubblicazione.



ALIMENTAZIONE TRANSCULTURALE

GENNARO FRANCO

L'alimentazione transculturale, oggi di grande attualità nel nuovo panorama sociale del nostro Paese come di molti altri Paesi occidentali, richiede approfondimenti e riflessioni che devono necessariamente coinvolgere medici, biologi, antropologi, psicologi, insegnanti e tutte le categorie professionali che a vario titolo operano nel campo dell'educazione alimentare e della cura e accoglienza delle persone immigrate. Qualunque siano le motivazioni che spingono un individuo ad abbandonare il Paese di origine, i propri affetti, la propria posizione o ruolo sociale, il processo migratorio è sempre qualcosa di traumatico, dovuto alla privazione da tutto quello che, fino al momento della partenza, veniva considerato il proprio "universo culturale".

Tra tutte le componenti che accrescono le difficoltà di adattamento, una posizione fondamentale è occupata dalle differenze nelle abitudini alimentari tra il Paese d'origine e il Paese ospitante. Il cambiamento più immediato ed evidente tra quelli indotti dal processo migratorio è senz'altro quello alimentare e i "sapori di casa" costituiscono un'eredità culturale pregnante che contribuisce a livello personale, intimo ad accrescere il ricordo e ad attutire l'inesorabile cambiamento dell'esistenza in atto. Il cibo si comporta, quindi, come un vero e proprio strumento di riappropriazione d'identità, nel momento in cui questa venga a mancare, è il ponte verso la terra di origine, verso i propri affetti e i propri luoghi.

Inoltre, nei Paesi di accoglienza, si assiste sempre più frequentemente alle cosiddette "patologie da importazione", cioè quelle malattie assenti o attualmente poco diffuse in Italia, ma frequenti nei Paesi d'origine e, successivamente, alle "patologie da adattamento" legate al particolare significato che l'esperienza della migrazione assume nella vita di una persona.

Pur tenendo presente che la popolazione immigrata è tendenzialmente sana, sia in relazione all'età (si tratta soprattutto di giovani adulti), che per una sorta di selezione naturale dei soggetti in migliori condizioni psico-fisiche per l'esperienza migratoria ("effetto migrante sano"), le persone immigrate possono essere esposte a rischio di malnutrizione, definita "acuta" in seguito a viaggi lunghi ed estremamente disagiati o "cronica" dovuta a un basso livello di reddito che rende difficile un'alimentazione quotidiana variata ed equilibrata. Inoltre, l'ambiente-alimentazione esercita, come è noto, una sensibile influenza sull'equilibrio psico-fisico del soggetto immigrato e molti studi hanno dimostrato come malnutrizione e/o denutrizione, unite a stress psicologico e povertà possono talvolta portare a un abbassamento delle difese immunitarie. Un altro elemento che caratterizza il nuovo panorama sociale e culturale di molti Paesi, dove la migrazione è diventata un fenomeno strutturale, è il pluralismo religioso e una componente fondamentale dell'universo religioso sono proprio i regimi dietetici: tutte le religioni, in tutti i tempi, hanno sempre sentito la necessità di elaborare delle regole, senza le quali il rapporto con il "divino" sarebbe precluso. I divieti alimentari, in particolare, definiscono frontiere culturali e rafforzano l'identità del gruppo. L'alimentazione transculturale è oggi, quindi, una realtà, non solo per la presenza di molte persone straniere in Italia, ma anche per la diffusione dei cosiddetti *ethnic food*, alimenti originari di Paesi diversi dall'*home market* e che contribuiscono a una cultura alimentare diversa dalla tradizione del Paese ospitante.

Negli anni dei primi flussi migratori in Italia (anni '80), questi "nuovi" alimenti erano disponibili solo in pochi mercati rionali o in piccoli negozi specializzati ed erano soprattutto le persone



immigrate che provvedevano a un'alimentazione tradizionale della comunità di appartenenza, portando nei loro viaggi (o facendosi inviare dai familiari rimasti nel Paese di origine) ingredienti importanti, come cereali, legumi, salse e spezie. Successivamente, con l'intensificarsi dei fenomeni migratori, con l'adattamento delle persone immigrate al nuovo contesto territoriale e l'instaurarsi di rapporti di integrazione (o meglio di interazione) tra comunità straniere e residenti italiani, i

“nuovi” alimenti si sono notevolmente diffusi e il prodotto “etnico” viene richiesto non solo dalla comunità di appartenenza, ma è apprezzato anche dalla comunità ospite, soprattutto nelle grandi città.

Oggi, invece, quella che si prefigura è una nuova Italia nella quale le persone immigrate portano insieme alle loro storie di vita e alle loro speranze, la loro identità, la loro cultura, i sapori e i colori delle loro abitudini alimentari.

ALIMENTI NON CONVENZIONALI, GADGET GASTRONOMICI O SERIA PROPOSTA ALIMENTARE?

GIUSEPPE CITO

L'Unione europea, accanto alla legislazione che regola gli scambi intracomunitari e con i Paesi terzi, ha emanato alcune Decisioni e Direttive che sono indirizzate verso la “carni alternative”. Esse sono prodotte, come abbiamo visto, quasi esclusivamente al di fuori del territorio Comunitario e perciò la normativa di riferimento ne regola l'importazione, anche se in alcuni casi non in maniera esaustiva. Le importazioni di carni di ratiti (compresi emù e nandù), di artiodattili selvatici o di allevamento (inclusi cammello, dromedario, antilope, alce, renna, zebù, caribù), di solipedi selvatici come la zebra e di mammiferi selvatici come il canguro sono disciplinate dalle norme: Decisione 2004/118/CE, Decisione 2000/585/CE, Decisione 97/222/CE e Circ. Min. 13.08.97 n. 600.3/SP.31/5760. Comunque in linea generale l'importazione di questi prodotti carni è condizionata da alcuni elementi fondamentali indicati dalle normative seguenti (Direttiva 97/78/CE e D.lgs. di recepimento n. 80 del 25.02.2000).

Per tutti quei prodotti non soggetti a normative specifiche, si fa riferimento alla Direttiva 96/90/CE che modifica la Direttiva 92/118/CE (recepita dal D.lgs. 493/98), che stabilisce le condizioni sanitarie per gli scambi e le importazioni e inserisce tra questi prodotti anche quelli di specie non soggette a requisiti specifici, in particolare le carni di rettili e relativi preparati destinati al consumo umano. In virtù di questa Direttiva, gli Stati Membri adottano decisioni in base a una valutazione del rischio effettivo di propagazione di malattie trasmissibili gravi o di malattie trasmissibili all'uomo per effetto della creazione del prodotto non soltanto per la specie dalla quale il prodotto è derivato, ma anche per altre specie che possono fungere da veicolo o serbatoio della malattia o rappresentare un rischio per la sanità pubblica.

Nonostante i numerosi controlli finalizzati a garantire il consumatore e messi in atto dai singoli Governi e dall'Unione europea, il numero di episodi di malattie alimentari permane elevato. L'apparente aumento di alcune patologie alimentari è in realtà legato al perfezionamento dei sistemi di rilevazione di focolai di tossinfezioni e dei metodi analitici utilizzati per evidenziare gli agenti responsabili.

Le uniche barriere che possono essere imposte in questo contesto sono quelle igienico-sanitarie ed è su questo terreno

che si giocherà la dimostrazione di efficienza dei controlli in merito alla sicurezza alimentare passando attraverso un'adeguata comunicazione del rischio.

La percezione del rischio, risulta essere differente a seconda della categoria in cui il soggetto che percepisce il rischio si trova. Il rischio è valutato dagli esperti, mentre viene solo percepito dal grande pubblico. L'obiettivo è quello di avvicinare il più possibile il rischio percepito dal pubblico a quello valutato dagli esperti. La comunicazione del rischio (pubblico) è una componente essenziale del processo di analisi del rischio (esperti) finalizzato a garantire la sicurezza alimentare, cioè: un efficace sistema di scambio di informazioni e di opinioni riguardo ai rischi associati ai pericoli potenziali, realmente presenti o anche solamente percepiti dal consumatore.

Il problema demografico è rappresentato dal vertiginoso aumento previsto nel 2050 a nove miliardi di persone; ciò richiederà di garantire a tutta la popolazione l'accesso a risorse alimentari di qualità sicure da un punto di vista igienico-sanitario senza compromettere le risorse territoriali, idriche, forestali e del patrimonio complessivo della biodiversità.

La ricerca di nuove fonti alimentari, in questi ultimi anni, ha rivolto l'interesse verso l'utilizzo degli insetti quale fonte alimentare alternativa e più sostenibile. Dal punto di vista nutrizionale gli insetti possono costituire un adeguato apporto di energia, proteine, minerali, vitamine e acidi grassi mono- e polinsaturi. Il vero problema forse è come sono arrivati nel piatto! Questo scenario determina un nuovo approccio ispettivo e nuove tecniche di indagine, molto differenti dall'ispezione attuata negli stabilimenti riconosciuti e in allevamento. Sono richieste nuove competenze, con capacità professionali e modalità di approccio che superano l'attuale modello organizzativo del SSN, sarà necessario esigere flussi informativi rapidi, scambi di informazioni e collegamenti veloci tra la ricerca, la tecnologia, l'impresa e il complesso meccanismo del controllo ufficiale.

La bibliografia e la sitografia sono disponibili presso la redazione:
argomenti@sivemp.it