



**LA COMUNICAZIONE
DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE
ANIMALE A TUTELA DELLA SALUTE
DEI CITTADINI.**

Dall'anagrafe zootecnica unica
all'organismo interprofessionale, dalla
comunicazione istituzionale all'educazione
alimentare: l'impegno degli operatori per
il rilancio della filiera.

Fiera Verona EUROCARNE 2018 | Giovedì 1 febbraio 2018

CONVEGNO VERONA 1 FEBBRAIO 2018

La comunicazione della qualità e della sicurezza degli alimenti di origine animale a tutela della salute dei cittadini.

Dall'anagrafe zootecnica unica all'organismo interprofessionale, dalla comunicazione istituzionale all'educazione alimentare: l'impegno degli operatori per il rilancio della filiera

Il convegno svoltosi a Verona, nell'ambito di Fiera Verona Eurocarne 2018, giovedì 1 febbraio 2018, presso la Sala Vivaldi alle ore 14.00, ha visto l'apertura dei lavori affidata a **Gaetano Pergamo**, *Direttore Fiesa Confesercenti*, che ha illustrato le finalità del convegno, e gli interventi di **Gian Paolo Angelotti**, *Presidente Fiesa Confesercenti*, che ha parlato delle attività promosse da Fiesa per garantire la sicurezza e la qualità, di **Mario Rossoni**, *Presidente Gruppo italiano carni equine* che è intervenuto su "L'impegno del GICE per l'anagrafe unica e il passaporto europeo", della dr.ssa **Clara Fossato**, *Segretario Generale Uniceb*, su "Azioni di sinergia per una corretta informazione al consumatore", del Dr. Pino Cornacchia, resp. Territorio Ambiente Confederazione Italiana Agricoltori su "L'Interprofessione per il rilancio qualitativo della filiera", del dr. **Andrea Poggioli** del *Consiglio Direttivo Assograssi* su "La valorizzazione del ciclo di lavorazione a supporto della filiera." del dr. **Dido Valvassori** *veterinario dirigente ASL To 5 Chieri (To)* su "Il presidio territoriale dei veterinari pubblici per la salute animale", del dr. **Agostino Macrì**, *membro COSNALA, Comitato Scientifico Nazionale sull'Alimentazione d'origine Animale, promosso da Ismea e Mipaf* su "La comunicazione istituzionale per trasmettere la qualità e la sicurezza degli alimenti" e del dr. **Rosario Trefiletti** *Presidente Isccon* su "Il Rapporto sulla sicurezza alimentare nello Studio Isccon Confesercenti"



Apredo i lavori il moderatore del convegno, il Direttore Fiesa **Gaetano Pergamo**, ha ricordato che la politica di sicurezza alimentare rientra nelle grandi scelte varate dall'Unione europea per proteggere la salute e gli interessi dei consumatori, garantendo allo stesso tempo il regolare funzionamento del mercato europeo. Per raggiungere tale obiettivo, l'Unione provvede a elaborare la normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e dei prodotti alimentari, della salute e del benessere degli animali, della prevenzione dei rischi di contaminazione da sostanze esterne. Inoltre prescrive norme volte a garantire l'adeguata etichettatura di tali prodotti.

Questa politica è stata riformata all'inizio degli anni 2000 all'insegna del cosiddetto approccio "dai campi alla tavola". Un livello elevato di sicurezza degli alimenti e dei prodotti alimentari commercializzati nell'Unione viene così garantito in tutte le fasi della catena di produzione, distribuzione e consumo. Questa procedura si applica sia ai prodotti alimentari prodotti nell'Unione che a quelli importati da paesi terzi.

Questi principi comprendono in particolare la trasparenza, l'analisi e la prevenzione dei rischi, la tutela degli interessi dei consumatori e la libera circolazione di prodotti sicuri e di qualità nel mercato interno e con i paesi terzi. Una serie di organismi specializzati - in particolare l'Autorità europea per la sicurezza alimentare - contribuiscono a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari. Questo enorme apparato normativo, che va dal libro verde della Commissione sui "Principi generali della legislazione alimentare nell'Unione europea" al Reg 178/2002 e al "Pacchetto igiene" arricchitosi da ultimo dal regolamento comunitario 1169/2011 è vigilato da migliaia di operatori dei servizi pubblici: dai veterinari agli addetti alla sicurezza alimentare delle Asl, dai Nas ad altri corpi dello Stato e per finire dagli Osa delle aziende alimentari.

Il problema che affronteremo oggi è come si comunica la sicurezza alla quale sovrintendono decine di migliaia di operatori se basta un comunicato o una fake news a mettere in crisi questo enorme apparato di sicurezza facendo milioni di danni alle filiere.



Il Presidente Angelotti ha illustrato le iniziative di Fiesca Confesercenti soffermandosi sul corso di specializzazione nell'ambito del Master sulla Sicurezza Alimentare con l'Università di Roma "La Sapienza" Unitelma per l'AA 2018-2019; sull'Osservatorio Nazionale Sicurezza Alimentare che vede la partecipazione del Prof. Agostino Macrì, di Rosario Trefiletti, del Presidente Federconsumatori Emilio Viafora, dell'Avv. Roberto Gullini, del Dr. Tonino Pignatelli Nutrizionista, del Dr. Giacomo Graziosi giornalista delTG1; ha poi parlato dello Sportello Sicurezza Alimentare presso le sedi Confesercenti i cui responsabili sono i partecipanti al Corso di specializzazione del Master universitario. In questo ambito ha descritto il Report sulla Sicurezza Alimentare 2000-2015, la partecipazione editoriale al libro dei professori Del Torre e Macrì su "La dieta equilibrata"

Angelotti ha poi centrato la questione dell'Organismo Interprofessionale Carne bovina in fase di costituzione con Confagricoltura, Confederazione Italiana Agricoltura, Copagri, Uniceb, Assalzo e Assograssi.

Il Presidente ha poi ricordato la figura del compianto cav. Renzo Fossato, tra le figure più rappresentative della zootecnia e dell'agroalimentare italiano dal secondo dopoguerra ai nostri giorni, uomo di valore e dal grande amore per il

settore, capace di forti intuizioni e interpretazione degli interessi del mondo agro-zootecnico. Alla figura di Renzo Fossato la folta platea ha dedicato un lungo applauso.



Mario Rossoni ha invece centrato il suo intervento sulla questione della distribuzione della carne equina soffermandosi sulla grande conquista con la L.167/2017 dell'anagrafe zootecnica unica, comprensiva anche di quella equina che era frammentata in più banche dati. Su questo punto ha ricordato che l'art. 13 (Disposizioni in materia di Anagrafe Equina per l'adeguamento ai Regolamenti UE 2016/429 e 2015/262), a norma del quale l'organizzazione e la gestione dell'Anagrafe degli

Equidi, che era in capo al MiPAAF tramite l'UNIRE (Unione Nazionale Incremento Razze Equine) e l'AIA (Associazione Italiana Allevatori), demanda la gestione al Ministero della Salute, che a tal fine si avvarrà della Banca Dati informatizzata istituita ai sensi dell'art. 12 D. Lgs n.196/1999 e ss. (Attuazione Direttive CE sui problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina).

A riguardo il medesimo Dicastero della Sanità, con Decreto ad hoc da adottare entro il 12 giugno 2018, di concerto con lo stesso MiPAAF e previa intesa in sede di Conferenza permanente Stato-Regioni, dovrà definire le procedure tecnico-operative per la gestione ed il funzionamento dell'Anagrafe.

Rossoni ha ricordato che tale rimodulazione e redistribuzione in chiave sanitaria delle principali funzioni gestionali e delle risorse finanziarie concernenti l'Anagrafe degli Equidi è stata concertata con la Federazione di settore di Confesercenti nell'ambito del Tavolo interministeriale dedicato al settore equino promosso al MiPAAF su istanza del Gruppo Italiano Carni Equine.



La dr.ssa Clara Fossato ha parlato sul tema delle "Azioni di sinergia per una corretta informazione al consumatore". Sul tema ha dato conto delle innumerevoli iniziative intraprese dal gruppo di Associazioni della filiera (Uniceb, Confagricoltura, Copagri Cia, Assalzo Fiesa/Confesercenti) a difesa della correttezza professionale e deontologica degli operatori del mondo della carne.

Senza voler interferire sulla libertà di stampa e di opinione, le Associazioni hanno continuamente sollecitato gli organi di informazione ad una comunicazione libera ma corretta, fedele alla cronaca ma non scandalistica, rispettosa delle idee ma senza pregiudizi. Sulla stessa lunghezza d'onda le note inviate alle autorità istituzionali per la difesa del mondo della zootecnia italiana

sottolineando la forte preoccupazione sulle errate nozioni date in alcuni casi agli studenti sia sul sistema di produzione degli alimenti di origine animale in relazione al benessere animale e alla sostenibilità ambientale sia in materia di nutrizione e di igiene alimentare. Nell'era dei social network la cattiva informazione corre veloce e dunque occorre predisporre una valida informazione alla disinformazione sistematica data agli utenti su maltrattamenti animali sia in allevamento che al macello non consentiti dalla normativa italiana ed europea, ma riportati come pratica comune del sistema produttivo nazionale. A questo proposito la dr.ssa Fossato ha denunciato che si sta delineando una pericolosa deriva che sta mettendo a rischio soprattutto le fasce più sensibili della popolazione quali bambini, anziani e persone con problematiche relative alla salute. Senza contare il grave pregiudizio di immagine a danno degli operatori della filiera. E' invece utile e necessario prevedere un programma di informazione nelle scuole sulle proprietà nutrizionali degli alimenti e sul loro corretto consumo per garantire la salute umana nonché del sistema di allevamento nazionale. Questo per evidenziare quanto gli operatori siano già impegnati sui temi del benessere animale e della sostenibilità ambientale, nonché per informare delle normative rigorose applicate in Europa a questo riguardo e degli innumerevoli controlli sanitari messi in campo ogni anno dal sistema sanitario, con la previsione di programmi di formazione dei medici di base e dei giornalisti per informare i cittadini sulla corretta alimentazione e sulle proprietà degli alimenti, sfatando i falsi miti sugli effetti negativi degli alimenti di origine animale. Ma ciò è possibile solo con il coinvolgimento delle Istituzioni, supportate dalla professionalità e dalla eccellenza del mondo scientifico del nostro Paese, che possono riportare la fiducia negli italiani sul consumo dei prodotti alimentari di origine animale.



Il dr. Pino Cornacchia rappresentante della CIA ha invece illustrato il lavoro per la costituzione della OI carne e le sue finalità. Ha esordito descrivendo che la O.I. non ha finalità di lucro e si propone di perseguire la conoscenza e la trasparenza della produzione e del mercato, anche mediante la pubblicazione di dati statistici aggregati sui costi di produzione, sui prezzi, con

analisi sui possibili sviluppi futuri del mercato a livello regionale, nazionale o internazionale; o prevedere il potenziale di produzione e rilevare i prezzi pubblici di mercato; contribuire ad un migliore coordinamento delle modalità di immissione dei prodotti sul mercato, o la fornitura di prodotti trasformati a distributori e rivenditori al minuto, tenendo conto della necessità di ottenere condizioni concorrenziali eque e di evitare distorsioni del mercato. La OI si propone di definire strategie condivise per valorizzare in modo ottimale il

potenziale dei prodotti, anche a livello di sbocchi di mercato, e sviluppare iniziative volte a rafforzare la competitività economica e l'innovazione; fornire le informazioni e svolgere le ricerche necessarie per innovare, razionalizzare, migliorare e orientare la produzione e, se del caso, la trasformazione e/o la commercializzazione verso prodotti più adatti alle richieste del mercato e ai gusti e alle aspettative dei consumatori, con particolare riguardo alla qualità dei prodotti, come le peculiarità dei prodotti a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, e alla protezione dell'ambiente. Allo stesso tempo la OI persegue lo scopo di gestire meglio i fattori di produzione, garantire la qualità dei prodotti e la salvaguardia del suolo e delle acque, rafforzare la sicurezza sanitaria degli alimenti e migliorare la salute e il benessere degli animali. Intorno a queste finalità si sta tentando la costituzione della OI carne con la partecipazione attiva di tutte le parti della filiera in una logica integrata di scambio vicendevole delle informazioni e delle opportunità per incoraggiare il consumo sano e responsabile dei prodotti sul mercato interno, curando i rapporti con organizzazioni ed enti pubblici e privati che hanno scopi affini a quelli della O.I. La OI che intendiamo costituire è aperta a tutte le rappresentanze economiche della produzione, trasformazione e distribuzione, in modo da avere una grande rappresentatività e poter definire regole erga omnes ed acquisire contributi, come accade, per esempio in Francia e come previsto dalla regolamentazione europea e dalla legislazione nazionale.



Il dr. Andrea Poggioli ha iniziato il suo intervento incentrato sulla “Valorizzazione del ciclo di lavorazione a supporto della filiera” introducendo l’associazione Assograssi che da oltre 40 anni, rappresenta la imprese impegnate nella raccolta, lavorazione e trasformazione di sottoprodotti di origine animale. Tale Associazione è energicamente impegnata, a livello sia nazionale sia comunitario, nel promuovere e comunicare la sicurezza dei prodotti derivati da sottoprodotti di origine animale. Ha descritto la filiera dei sottoprodotti di origine animale con 2.184 attività riconosciute e 2.298 attività registrate per un totale di 4.482, sul territorio nazionale, 120 operatori sono impianti di trasformazione di sottoprodotti di origine animale, continua affermando che la valorizzazione di sottoprodotti di origine animale costituisce una delle più rilevanti forme di uso efficiente di uno scarto agricolo/alimentare, altrimenti destinato a essere smaltito come rifiuto, che assume un valore come nuova materia. Valorizzare i sottoprodotti di origine animale al fine di ottenere grassi animali, farine di carne e ossa/proteine animali trasformate da destinarsi, in modo sostenibile a impieghi sicuri in importanti settori produttivi costituisce pertanto un chiaro interesse per tutti i cittadini, è in questo contesto che le

industrie di trasformazione di sottoprodotti di origine animale giocano un ruolo chiave: sia garantendo un trattamento sicuro dei sottoprodotti al fine di rimuovere il rischio potenziale per la salute pubblica e animale che essi, ab origine, costituiscono, sia destinando a nuovi utilizzi i prodotti derivati che da essi si ricavano. La legislazione europea, nel rispetto della categorizzazione dei materiali di origine, impone diversi utilizzi, normativamente predeterminati, ai prodotti derivati dal processo di rendering. Sul versante dei grassi animali il mercato interno (europeo), stante i possibili utilizzi, è sufficiente ad assicurarne una valorizzazione adeguata a vantaggio di tutti gli operatori della filiera, per quanto riguarda invece le proteine animali trasformate multi-specie, stante i limitati possibili utilizzi, non soltanto il mercato interno (europeo) ma anche quello mondiale è del tutto insufficiente ad assicurarne una valorizzazione adeguata a discapito dell'intera filiera. Con l'avvento della BSE il legislatore europeo nell'anno 2001 ha giustamente stabilito norme molto restrittive per i possibili utilizzi dei prodotti derivati da sottoprodotti di origine animale che però, nonostante la mutata situazione epidemiologica del morbo – basti pensare che la quasi totalità dei Paesi Europei ha raggiunto lo stato sanitario di rischio trascurabile per quanto concerne la BSE - continuano tutt'oggi a rimanere in vigore facendo perdurare un sistema normativo molto più severo rispetto ai requisiti imposti dalla stessa O.I.E. Questi limitati utilizzi consentiti comportano per la filiera bovina Europea una penalizzazione, rispetto a quella dei Paesi Terzi, di circa 550 milioni di Euro! Il dr. Poggioli continua poi valutando le possibili soluzioni per rilanciare la filiera, dall'utilizzo in acquacoltura delle proteine animali trasformate multi-specie alla riapertura dell'esportazione dei fertilizzanti contenenti farine animali evidenziando l'importanza della comunicazione rispetto alla sicurezza dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti da essi derivati



Il dr. **Dido Valvassori** ha iniziato la sua comunicazione con la constatazione che la gente quando smette di consumare carne non lo fa perché glielo consiglia il medico o perché fa male (se no non ci sarebbe più nessuno che fuma, che si droga o si ammala di AIDS, per esempio) e nemmeno perché una persona famosa è vegetariana, ma perché di fronte a campagne stampa alimentate dalle televisioni con immagini di maltrattamento animale giustamente si indigna. Noi come veterinari pubblici lo diciamo con schiettezza: dove succedono quelle cose, come in alcuni macelli- in molti casi clandestini e dunque illegali- vanno chiusi, e gli operatori, a partire dal veterinario responsabile, devono essere licenziati in tronco subito e perseguiti ai sensi di legge. Bisogna partire da qui e prendere le distanze da questi personaggi collusi con il malaffare. Ma siamo su un terreno di illegalità e di delinquenza, circoscritto e marginale. Occorre impedire che questo possa inquinare l'immagine di un mondo ampio e sano, che i veterinari pubblici

riscontrano nella filiera carne italiana. E si tratta di un controllo quotidiano e capillare nelle stalle e nei macelli italiani, svolto con alta professionalità da circa 4.500 veterinari, un apparato tra i più complessi e penetranti a livello europeo. Alla luce della attività quotidiana e continua si può affermare che la filiera opera secondo le migliori pratiche per garantire il benessere animale, gli standard normativi nella macellazione e nella lavorazione delle carni. Detto questo siamo anche in presenza di un mercato globale e complesso che richiede continui azioni di sorveglianza e contrasto a fenomeni di commercializzazione intra ed extra comunitaria. Il risultato è che Paesi grandi produttori riversano in Europa e in Italia migliaia di tonnellate di carni che probabilmente non forniscono le stesse garanzie in termini di tutela del benessere, di salubrità ed igienicità che sono invece richieste e giustamente pretese dal consumatore italiano. Tutto questo non solo determina forti squilibri di mercato, ma getta una ombra di sospetto e di sfiducia anche nel settore nazionale delle carni per far fronte alle quali bisogna tenere alta l'attenzione del sistema di vigilanza. Ed è quello che i veterinari italiani, che rispondono solo al servizio pubblico e al Ministero della Salute, contrariamente a quello che succede in altri paesi, fanno tutti i giorni a diretto contatto con gli imprenditori del sistema agro zootecnico italiano a tutela della salute della popolazione animale intesa anche come garanzia di benessere e come azione fondamentale per tutelare l'intera filiera produttiva che non può prescindere dagli aspetti sanitari legati alla tutela del consumatore ed all'uso responsabile e controllato del farmaco veterinario. Il dato di oggi è che molti Paesi europei ed extra europei sono produttori di carni, alcuni in eccedenza.



Il prof. Agostino Macrì ha esordito ricordando che per contrastare la proliferazione di notizie non corrette (o false) presenti sul web, e ripristinare un'informazione basata su dati scientifici riguardo ai prodotti di origine animale, è stato pubblicato il sito www.carnerossa.info. Il sito nasce da un progetto del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e

Forestali), per iniziativa di ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare), con l'obiettivo di informare correttamente il consumatore e di favorire la filiera delle carni, una delle eccellenze del Made in Italy.

I contenuti del sito sono curati dal Comitato Scientifico Nazionale sull'Alimentazione d'origine Animale (COSNALA), presieduto dal Prof. Giorgio Calabrese, noto nutrizionista e Presidente del Comitato nazionale sicurezza alimentare del Ministero della Salute, mentre gli componenti del Comitato sono: Maria Caramelli (Veterinaria - Direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta); Carlo Gaudio (Cardiologo - Vice presidente della facoltà di medicina e odontoiatria

presso l'Università "Sapienza" di Roma); lo stesso Macrì (Esperto di sicurezza alimentare - Professore di ispezione alimentare al Campus Biomedico, cura il blog sicurezzalimentare.it); Giuseppe Stefano Morino (Pediatra - Responsabile educazione alimentare presso l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù). www.carnerossa.info è un sito responsive (che si adatta cioè al dispositivo che si utilizza per navigarlo) sul quale far atterrare l'attività dei social Facebook, Twitter, Youtube, Instagram. L'albero del sito è stato studiato per rispondere alle domande più frequentemente fatte sui motori di ricerca - ad esempio: "la carne fa male?", "carne+salute" - e lo stile del linguaggio è giornalistico divulgativo, pur rispettando il rigore scientifico dei messaggi. Oltre ai tre temi centrali del sito - sicurezza, salute e sostenibilità - sono stati aggiunti altri temi e sezioni (come le FAQ o le ricette) con lo scopo di attrarre gli utenti a visitare le pagine della piattaforma.

Sulla stessa linea il prof Macrì ha ricordato il blog [sicurezza alimentare.it](http://sicurezza.alimentare.it) e la pagina facebook antibufale per raccontare la sicurezza alimentare in Italia e smascherare le bufale che vengono riportate come fake news.



Rosario Trefiletti, ha incitato gli operatori della filiera a far valere le qualità del prodotto carne italiana, fatta con cura e professionalità come testimoniano le relazioni svolte e la stessa attività svolta da Federconsumatori negli anni scorsi. Lo stesso Rapporto messo a punto con Fiesca Confesercenti che ha ripercorso 15 anni di storia nel nostro paese dal punto di vista della sicurezza alimentare. Lo studio ha ripercorso le tappe degli allarmi alimentari che si sono

succeduti dal 2000 sino ai giorni nostri, partendo dal caso scuola: la mucca pazza e il morbo della BSE. Sono stati passati in rassegna l'influenza aviaria, la contaminazione di ITX nel latte della prima infanzia, del latte in polvere con la melamina proveniente dalla Cina, dell'influenza suina, del caso della mozzarella blu, dell'epatite A nei prodotti alimentari, della carne di cavallo non tracciata nei tortellini, dell'emergenza diossina, degli anabolizzanti, dei funghi con la nicotina. Su questi casi lo studio ha prodotto la genesi, lo sviluppo, i ritardi del sistema di allerta, le conseguenze sui consumi e sui consumatori, i contraccolpi economici e normativi. Ha cercato, con l'ausilio dei giornali dell'epoca, di tracciare una linea comportamentale che possa essere utile nei casi di emergenza sanitaria, ispirandosi a criteri oggettivi ed obiettivi, cercando di mettere a punto parametri valutativi ispirati alla buona comunicazione, distinguendo l'informazione sui rischi dall'informazione mediatica. Lo studio ha anche ripercorso l'evoluzione del quadro della normativa sulla sicurezza alimentare, dai principi generali discendenti dalla legislazione europea, al

pacchetto igiene, al regolamento sull'etichettatura, a quello sull'origine della carne e sulla tracciabilità animale, alla normativa Haccp, sino all'istituzione dell'Autorità europea della sicurezza alimentare.

Emerge un quadro che richiede di alzare il livello di controllo sui piani alti della produzione agro-alimentare comunitaria ed internazionale e in particolare il settore zootecnico dal cui grembo sono scaturite più di un' emergenza alimentare.

Ad oggi viceversa l'attività di controllo igienica e sanitaria in Italia, è molto diffusa e capillare (va dai vigili annonari, ai Nas, al servizio veterinario, alla guardia forestale, ai corpi di polizia all' ICQFR).

In un quadro, dunque, che resta sensibile e permeabile il rapporto Fiesc Federconsumatori evidenzia, da una parte, l'esigenza di affinare e specializzare i controlli in materia verso le aree che hanno prodotto maggiori criticità. Ma il nostro sistema nazionale ha gli anticorpi per tutelare la sicurezza alimentare e dobbiamo avere la forza di comunicarlo ai cittadini e ai consumatori con gli strumenti della comunicazione tradizionale e più innovativa come il web.