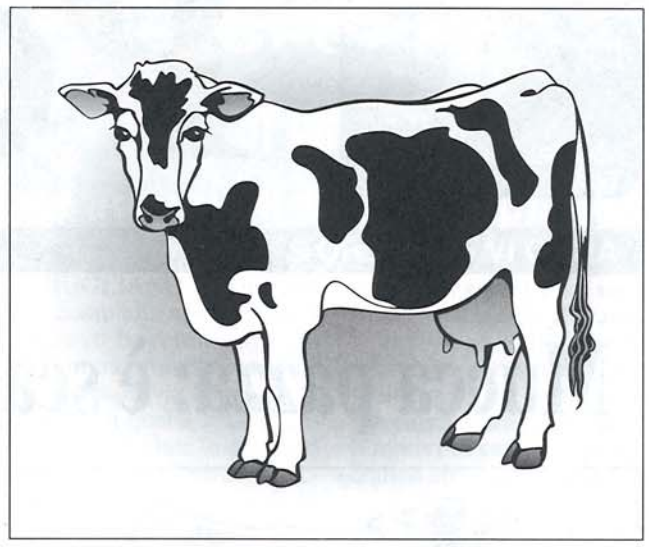
ASL Napoli 2 / Dipartimento Prevenzione

"Mucca pazza? Per ora l'allarme non esiste"

Il dottor Della Gala definisce soddisfacenti i risultati dei controlli recentemente effettuati



QUARTO - "Evitare inutili allarmismi e mangiare tranquillamente la classica bistecca, poché l'azienda sanitaria locale ha tutto sotto osservazione ed è in grado di eliminare dal ciclo alimentare qualsiasi bovino infetto da encefalopatia spongiforme bovina e, quindi, non idoneo alla macellazione e alla commercializzazione". Queste le 'istruzioni per l'uso' dettate alla collettività dai vertici dell'Asl Napoli 2, al termine della prima fase di controlli sulle strutture territoriali dell'area giuglianese-flegrea. Contro il fenomeno mucca pazza da alcune settimane è infatti sceso in campo l'intero staff del reparto di prevenzione di Quarto diretto dal dottor Antonino Parlato. Quaranta, in tutto, gli esperti del settore, tra veterinari, vigili sanitari e biologi, coordinati dal dottor Vincenzo Zinno, responsabile sanità animali, dal dottor Raffaele Verde, resp. igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, e dal dottor Giacinto Della Gala, responsabile di igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione delle carni, nonché della somministrazione degli alimenti di origine animale. E' a quest'ultimo che rivolgiamo le nostre domande.

Bse e Creutsfeld Jakob. Due termini che nelle ultime settimane stanno creando molta preoccupazione tra i cittadini e le massaie in genere. Ci può spiegare, innanzitutto, di cosa si tratta?

"Bse, ovvero encefalopatia spongiforme bovina, indica una malattia degenerativa del sistema nervoso centrale e può colpire le famiglie animali bovine, ovine e caprine. Il termine Creutsfeld Jakob si riferisce, invece, ad una rara forma di encefalopatia degenerativa che attacca l'uomo. In Italia si verificano circa 50 casi l'anno, ovvero 1 su 1 milione. Le persone colpite da questo morbo sono, in gran parte, sessantenni. A provocare la malattia è la mutazione di un aminoacido all'interno della proteina fisiologica. Sia nell'uomo che nell'animale queste encefalopatie portano alla morte".

Che relazione c'è tra Bse e variante di Creutsfeld ?

"La variante della Creutsfeld Jakob viene contratta dall'uomo a seguito dell'ingestione di proteine prioniche presenti nelle carni infette di Bse. Tale variante "predilige" persone tra i 13 e i 40 anni, non più i sessantenni, e, a differenza della Creutsfeld originaria, porta alla morte in un tempo più lungo. Questa variante, contratta dall'uomo, è stata analizzata da scienziati svizzeri, i quali hanno verificato che la struttura molecolare del prione che colpisce il bovino (BSE) è la stessa ritrovata nella variente di Creutsfeld, che, appunto, colpisce gli esseri umani. Una volta ingerita carne infetta, essa non segue il regolare percorso della digestione. Arrivata nell'intestino, raggiunge direttamente il sistema nervoso e, dopo un periodo di incubazione che sfiora i 10 anni, provoca danni alle strutture dell'encefalo. Da qui la diagnosi di encefalopatia degenerativa".

Entrando nello specifico del nostro territorio, in che termini l'Asl 2 si sta adoperando per quanto concerne i controlli su allevamenti, mangimi animali, mattatoi, rivendite al minuto?

"Nella nostra area di competenza abbiamo sottoposto a rigidi controlli i 41 allevamenti di bovini, nei quali sono presenti 374 capi di bestiame. Qui abbiamo focalizzato l'attenzione sui mangimi animali e sulla farmacovigilanza, che riguarda i tempi di sospensione dai farmaci per l'avviamento dell'animale al consumo: in gran parte antibiotici utilizzati per le cure del bovino. Ma i controlli sono stati eseguiti anche per verificare l'eventuale assunzione di sostanze proibite al fine di aumentare la produzione zootecnica.

Inoltre abbiamo sottoposto a verifiche l'attività dei 2 mattatoi presenti nell'Asl 2(Marano e Bacoli), quella dei 14 depositi frigoriferi e dei 4 laboratori di sezionamento delle carni cosiddette rosse. Oggetto dei controlli anche le decine di negozi per la vendita al dettaglio di carne e i due consorzi per la rivendita dei mangimi animali. Ebbene, a tutt'oggi, dopo questa prima fase operativa, i risultati sono soddisfacenti.

E' in virtù di ciò che ci sentiamo di rassicurare ampiamente i consumatori della nostra area".

Ultima domanda, dottor Della Gala. Wurstel, carni in scatola e insaccati. C'è qualche rischio ?

"Anche su questo versante invitiamo i cittadini a stare tranquilli, poiché non sussistono motivi di allarmismo".

ALLEVAMENTI
"Sono stati sottoposti a verifica 374 bovini"

MANGIMI
"Tutto OK nei due consorzi per la rivendita agli allevatori"

MACELLAZIONE
"Attività regolare nei 4 laboratori di sezionamento"

Etichettatura della carne bovina

Il Programma Regionale

Muovendo dalla considerazione che l'aggiunta in etichetta di informazioni non obbligatorie, riferite alla **modalità di allevamento e alla qualità della carne,** può contribuire sia alla valorizzazione delle produzioni locali di pregio, sia al soddisfacimento dell'esigenze informative che esprime il consumatore ai fini della sicurezza alimentare e della certificazione di qualità, l'Assessorato regionale all'agricoltura ha varato uno specifico Programma,che prevede l'adozione di un sistema di controllo interno ed esterno lungo tutta la filiera.

Il programma promozionale dell'Assessorato all'agricoltura prevede:

- **un Organismo di gestione del sistema di etichettatura.** Ai fini della realizzazione dell'iniziativa pilota, l'**Associazione Italiana Allevatori** (AIA), è stata individuata quale organismo gestore, possedendo i requisiti necessari. L'AIA, infatti attraverso le APA è articolata su tutto il territorio regionale e nazionale e ha ottenuto il riconoscimento del MiPAF a norma del Reg. UE 1760/00. L'AIA, inoltre, ha adottato un apposito disciplinare approvato dal MiPAF con DM n°23998 del 10.12.99.
- **l'accordo di filiera.** Recentemente è stato siglato un accordo tra l'AIA, le Organizzazioni che rappresentano la produzione agricola, quelle che rappresentano la macellazione e quelle che rappresentano la vendita della carne. Tale accordo definisce gli impegni che le diverse componenti della filiera carni assumono nella realizzazione del sistema.
- **l'innovazione tecnologica dei macelli e dei punti vendita.** Il programma prevede l'erogazione di un contributo ai macelli e ai punti vendita sulle spese di adeguamento tecnologico che devono sostenere per potere aderire al sistema. Il relativo bando è stato pubblicato sul BURC n. 55 de 27.11.2000. Contemporaneamente è stata posta in attuazione un'azione dimostrativa con il coinvolgimento di tre organismi associativi, tre macelli e venti punti di vendita.
- **l'attivazione di un sistema informatico.** Il sistema mira a rendere possibile il controllo della carne nel suo percorso della stalla fino al punto di vendita.
- **un etichetta.** Essa contiene oltre alle informazioni obbligatorie dal 1° gennaio 2002; i seguenti dati:
  - **l'azienda in cui è nato il capo,**
  - **la data di nascita,**
  - **la razza e il sesso,**
  - **l'età di macellazione.**
- **i corsi di formazione.** È prevista un'attività formativa e di aggiornamento. In particolare saranno svolti corsi per ispettori e per classificatori delle carni e corsi di aggiornamento per gli operatori dei diversi segmenti della filiera.



- **la divulgazione e promozione commerciale.** Sarà realizzato uno specifico programma a carattere generale per diffondere una corretta informazione sulle carni di origine locale.
- **il controllo da parte di un soggetto "terzo".** Tutto il sistema è controllato e certificato da ISMECERT.
- **la vigilanza.** Essa è esercitata dall'Assessorato regionale all'agricoltura.

a cura dell'Assessorato all'Agricoltura