

Società

DA NOI IL CIBO È PIÙ SICURO

Un'eccellenza tutta italiana, ma poco conosciuta, ci garantisce un livello di sicurezza alimentare maggiore rispetto agli altri Paesi.

Negli Stati Uniti, nel 2011 ci sono stati 33 decessi a causa di un batterio, la listeria, che si era diffuso nei meloni. Nel 2019, lo stesso microrganismo ha fatto sei vittime in Gran Bretagna, annidandosi nei sandwich.

Crisi simili, anche di varia entità, si verificano periodicamente in diversi Paesi, ma non in Italia. Come mai? La risposta è da ricercare in un'eccellenza italiana meno conosciuta di altre in campo alimentare, ma certamente più importante per la nostra salute: la rete degli Istituti zooprofilattici, unica in Europa e nel mondo.

CONTROLLI ECCELLENTI. Spiega Antonia Ricci, direttrice dell'Istituto zooprofilattico delle Venezie: «Il nostro Paese ha una particolarità che lo avvantaggia in partenza: la salute veterinaria dipende infatti dal ministero della Salute e non, come accade in altri Paesi, da quello dell'Agricoltura. Questo permette di disporre di un'integrazione ormai consolidata da anni, e in continua evoluzione, che ci consente di intervenire in modo estremamente efficace».

Intervenire, in questo caso, significa tante cose, tra le quali monitorare, analizzare, fare ricerca, contrastare even-

tuali emergenze e ideare piani di prevenzione, lavorando sempre ciascuno nella sua zona, ma in rete con gli altri. Spiega ancora Ricci: «Gli Istituti zooprofilattici sono dieci, e ciascuno ha propri laboratori in ogni provincia: il lavoro e il monitoraggio sono dunque capillari, così come regolari e molto stretti sono i rapporti con il ministero, che pianifica le attività e raccoglie i dati. I veterinari delle Asl inviano regolarmente i campioni per il controllo della filiera alimentare, dal mangime al prodotto finito, e in caso di contaminazione (anche chimica) scattano subito le contromisure».

LEADER IN EUROPA. In un mondo e in un'industria globale come quella alimentare, però, tutto questo potrebbe non essere sufficiente se mancasse il livello successivo, quello europeo. Per questo gli istituti, ognuno dei quali è anche riferimento nazionale su temi specifici, sono in alcuni casi anche centri di riferimento europei: per esempio, quello delle Venezie lo è per l'influenza aviaria, quello di Torino (insieme all'Istituto Superiore di Sanità) per le malattie della famiglia della cosiddetta mucca pazza e così via. I centri di riferimento nazionali decidono come orientare le scelte dell'intera rete sul tema di cui si occupano, e si coordinano con gli omologhi centri di riferimento esteri.

Tutto questo facilita anche la nascita di nuove reti europee. Nel 2108, per esempio, ne è nata una dedicata al benessere dei suini, alla quale appartengono l'Agenzia per la sicurezza alimentare francese (Anses), alcuni centri universitari di Spagna e Danimarca e, per l'Italia, l'Istituto zooprofilattico della Lombardia e quello dell'Emilia Romagna, insieme alle relative università. Più di recente è nata anche una rete per il benessere dei volatili (per esempio le galline da uova) e dei piccoli animali da allevamento. **E**

Agnese Codignola

A che cosa serve l'Efsa?

Di sicurezza alimentare si occupa anche l'Efsa (European Food Safety Agency), agenzia europea con sede a Parma. In modo complementare agli Istituti zooprofilattici, l'Efsa contribuisce a tutelare la salute dei cittadini, fornendo indicazioni motivate da solide basi scientifiche. Spiega Alberto Spagnoli, coordinatore delle policy: «L'agenzia ha una rete di esperti grazie ai quali valuta i dati provenienti dalla letteratura scientifica e dalle aziende. In questo modo stabilisce valori-soglia, si esprime sulla sicurezza, chiede ritiri e così via».

SOSTANZE VIETATE. Oltre a questo lavoro sui singoli prodotti, l'Efsa ne svolge anche altri, spesso di grande portata. Spiega ancora Spagnoli: «Negli anni abbiamo completato l'analisi di tutti i pesticidi, e ora stiamo per finire quella sugli additivi, mentre ci stiamo già occupando di una classe di sostanze usatissime, gli enzimi. Tale sforzo è finalizzato a costituire le cosiddette liste positive, in cui sono elencate le sostanze ammesse. A differenza di quanto si fa in altre zone del mondo, l'Europa ha infatti deciso di andare sempre più verso un utilizzo motivato delle sostanze, autorizzandole solo se ci sono tutti i dati che garantiscono la sicurezza (fino a qualche anno fa le sostanze erano invece autorizzate finché un "incidente" non faceva capire che potevano essere pericolose). Questo spiega perché le liste finali siano sempre più ristrette rispetto a quelle di partenza e perché, a volte, ci siano sostanze vietate in Europa, ma consentite negli Stati Uniti o in altri Paesi».