

PRODUZIONI BIOLOGICHE E FILIERA CORTA: ESPERIENZA DI COLLABORAZIONE TRA SERVIZI VETERINARI ED UNA COOPERATIVA SITA NEL TERRITORIO DELL'EX ASL 20

BIOLOGICAL FOODS “FROM FARM TO FORK”: EXPERIENCE OF PUBLIC HEALTH (VETERINARY SERVICES) IN A REGIONAL PRODUCTION

Nervi G., Bassi P.

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario area B ASL Alessandria

SUMMARY

Veterinary services of Public Health taught lessons of hygiene, food technology and laws to little farmers (“from farm to fork”). Perhaps the new 882/2004 CE Regulation will make impossible carry on with this activity.

Key words

Servizio veterinario, filiera corta, regolamento Ce 882/2004

Nel 1981 tre ragazzi di Montale Celli (Alessandria) decidono di fondere le loro tre aziende familiari per dare vita ad una struttura comune e continuare quella modalità di cooperazione che prima si viveva spontaneamente nei paesi di campagna e che con l'emigrazione in città e il lavoro in fabbrica era quasi completamente scomparsa. L'indirizzo che fu preso fu quello di mirare alla qualità dell'alimento prodotto grazie al ricorso a metodi di coltivazione ed allevamento biologici.

Oggi lavorano nella Cooperativa Valli Unite 25 persone nei settori viti vinicolo (quello che ha avuto gli sviluppi maggiori), coltivazione di fieno e cereali per l'alimentazione umana e per l'allevamento di suini da salumi, bovini da carne e vacche da latte. Sono infatti presenti circa 60 bovini allevati a filiera aperta (i vitelli arrivano dai pascoli dell'Appennino a circa 12 mesi di età) che vengono ingrassati e macellati nel macello aziendale. La carne

viene rivenduta nell'annesso esercizio al dettaglio o a diversi Gruppi di acquisto (GAS). Vengono inoltre allevati oltre 80 suini in modalità semibrada: pascolo nei mesi estivi ed alimentazione a base di cereali e leguminose. Il salame crudo prodotto ha la certificazione di Salame Nobile del Giarolo e di presidio di Slow Food. Infine, grazie ad alcune vacche da latte, al pascolo per quasi tutto l'anno, vengono prodotti latte crudo, yogurt e formaggi freschi. Oltre all'esercizio al dettaglio sono anche presenti un ristorante e tre appartamenti ad uso agriturismo.

Il servizio veterinario dell'ASL di Alessandria (un tempo Tortona e poi Alessandria-Tortona) ha accompagnato questo tipo di attività nel corso degli ultimi 20 anni, seguendo ogni innovazione legislativa e tecnologica. Per noi infatti il biologico non è un settore “altrui” ma fortemente legato alla tradizione delle produzioni tipiche (1).

Inoltre le microattività produttive (sld), presenti numerose nel territorio della nostra ASL, sono state sempre ritenute patrimonio comune da migliorare e non pesi o catene dalle quali liberarsi (2).

I concetti di filiera corta, di rintracciabilità, di controllo semplice ed intuitivo, di formazione sanitaria degli addetti, di aiuto e consulenza tecnologica, sono stati sempre considerati come obiettivi, doveri e compiti di ufficio dei veterinari di questa Azienda sanitaria.

Riteniamo pertanto significativo sottolineare i momenti in cui le esigenze imprenditoriali, la necessaria tutela della salute pubblica, il rispetto delle norme e dei regolamenti, le difficoltà di ordine tecnologico, hanno trovato un felice connubio di intenti e di risultati.

- **Macellazione conto terzi di bovini da carne:**
apertura esercizio al dettaglio: informazione legislativa e formazione sanitaria degli addetti alla vendita (provenienti da altri settori lavorativi).
- **Costruzione macello proprio annesso all'allevamento:**
informazione legislativa relativa alle norme previste dal D.Lgs 286/1994 e possibilità di avvalersi delle deroghe previste per i macelli a capacità limitata inferiori, per potenzialità, alle 3 UGB settimana. Formazione sanitaria per l'addetto alla macellazione inerente anche i problemi di benessere animale, conservazione delle carni e modalità igienico sanitarie di sezionamento.
- **Inizio macellazione suini allevati in proprio:**
informazioni circa le modifiche strutturali del macello per consentire la depilazione; formazione legislativa ed igienico sanitaria per la preparazione degli insaccati. Formazione tecnologica per una corretta fermentazione degli impasti, controllo del pH, impostazione cella di asciugatura, verifica del prodotto.
- **Applicazione sistema HACCP:**
elaborazione, da parte del servizio veterinario, di un manuale haccp semplificato per le piccole imprese di macellazione e lavorazione e vendita carni, edito dall'ASL di Alessandria e Tortona, distribuito gratuitamente agli operatori del settore previa presentazione teorica e pratica (corso di aggiornamento).
- **Applicazione Decisione Ce 471/2001:**
formazione sanitaria del personale in riferimento alle modalità di prelievo dei campioni ed alla lettura ed interpretazione degli esiti; confronto con esiti dei campionamenti ufficiali.
- **Adesione al consorzio del Salame Nobile del Giarolo:**

formazione agli addetti circa le caratteristiche merceologiche del prodotto tipico (senza l'uso di starter) con l'obiettivo di fornire un alimento anche ineccepibile dal punto di vista sanitario.

- **Entrata in vigore dei Regolamenti CE "pacchetto igiene":**
formazione (compiti e responsabilità dell'O.S.A.) ed applicazione delle nuove norme improntate alla flessibilità ed alla adattabilità alla piccola impresa.
- **Apertura caseificio aziendale:**
formazione legislativa, igienico sanitaria e tecnologica agli addetti ai lavori provenienti da altri settori dell'azienda.

L'aspetto che riteniamo più importante è senza dubbio quello relativo al ruolo del veterinario di sanità pubblica: nel corso degli ultimi anni abbiamo visto e sentito molte autorevoli opinioni, siamo stati oggetto di numerose contestazioni o critiche da parte anche di altri organi di controllo; alcuni di noi credono di essere esclusivamente degli ufficiali di polizia giudiziaria altri vedono ancora l'anatomia patologica come unico momento professionale imprescindibile, infine non mancano tra le nostre file i disillusi ed i burocrati. Molto semplicemente la nostra esperienza dimostra come si possa essere semplicemente veterinari svolgendo cioè la nostra professione senza mai dimenticare che siamo l'unica categoria che può esprimere una corretta opinione scientifica sia nell'ambito dell'allevamento (brado o no) che dell'alimentazione animale come in occasione della macellazione, la conservazione delle carni, la lavorazione e la trasformazione di un insaccato. Infine esistono in noi le capacità di decidere ed intervenire con appropriatezza in caso di violazioni amministrative o penali. Il piccolo imprenditore ha il diritto di chiedere aiuto (legislativo, burocratico, tecnologico e sanitario) e noi abbiamo il dovere di informare e formare. I veterinari devono pertanto consentire alle microattività di poter operare, nel rispetto delle norme vigenti, garantendo la salubrità degli alimenti e nel contempo assicurare che le tipicità gastronomiche permangano in un mercato globalizzato dove le multinazionali del gusto e dei regolamenti tendono ad uniformare verso il basso ogni produzione alimentare.

Abbiamo, infine, letto recentemente che le maggiori carenze strutturali ed igienico sanitarie vengono rilevate in occasione di sopralluoghi comunitari, nei piccoli impianti. A noi invece piace citare l'ultimo documento della Regione Piemonte sulle malattie alimentari (tabella 1 e tabella 2) e ricordare che nelle nostre zone non si sono verificati epi-

sodi di tossinfezioni alimentari negli ultimi cinque anni (dati forniti dal Servizio Sovrazonale di Epidemiologia di Alessandria che si ringrazia per la cortese collaborazione).

Tuttavia con l'entrata in vigore del Regolamento CE 882/2004, e successive norme nazionali (D.Lgs. 194/2008), appare possibile un futuro diverso, non del tutto definito e che riguarda proprio la figura del veterinario ispettore. Il principio che l'OSA debba pagare i diritti sanitari sino a copertura del costo del servizio e che eventuali interventi supplementari siano a carico dell'impresa (a 50 € l'ora) mette in discussione il concetto stesso di sanità pubblica e di prevenzione.

Il tempo dedicato alla formazione ed alla informazione sanitaria saranno un onere dell'amministrazione o del privato? Le nostre disamine e verifiche non perfettamente identificate nei piani di controllo ufficiale saranno ancora possibili? Il tempo dedicato allo studio di una tecnologia di un alimento tipico ed alle sue caratteristiche merceologiche sarà ancora un dovere di istituto o rientrerà nella categoria degli interventi a pagamento?

Ma, più in generale, il nostro stipendio sarà pagato grazie alle tasse dei cittadini per tutelarne la salute e la qualità degli alimenti o esclusivamente dagli OSA?

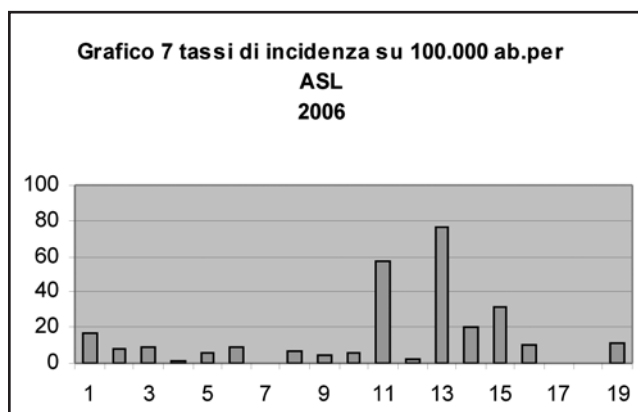
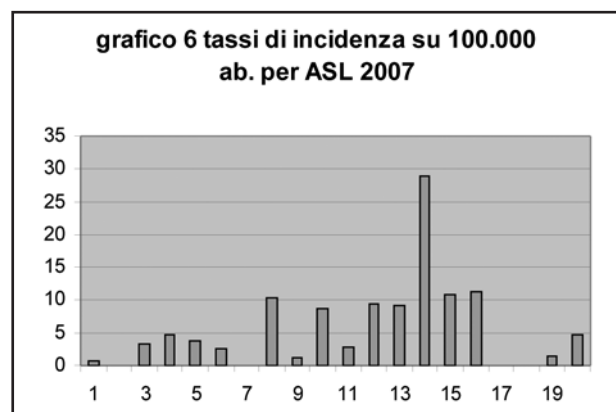


Tabella 10 - Tassi di incidenza su 100.000 abitanti (2006-07)

ASL	Zona	N° malati 2006	Incidenza su 100.000 Abitanti 2006	n. malati 2007	Incidenza su 100.000 Abitanti 2007	n. malati 2006-07	Incidenza Su 100.000 Abitanti 2006.07
ASL 1,2,3,4	Torino	14	1,6	7	0,8	21	1,2
ASL 5	Rivoli	62	16,6	0	0	62	8,3
ASL 6	Ciriè	14	7,8	6	3,3	20	5,6
ASL 7	Chivasso	18	9,2	9	4,6	27	6,9
ASL 8	Moncalieri	2	0,7	11	3,7	13	2,2
ASL 9	Ivrea	10	5,3	5	2,6	15	4,0
ASL 10	Pinerolo	12	9,1	0	0	12	4,5
ASL 11	Vercelli	0	0	18	10,3	18	5,2
ASL 12	Biella	12	6,7	2	1,1	14	3,9
ASL 13	Novara	15	4,5	28	8,8	23	6,4
ASL 14	VCO	10	5,8	5	2,9	15	4,4
ASL 15	Cuneo	89	56,9	15	9,5	104	33,2
ASL 16	Mondovì	2	2,3	8	9,2	10	5,8
ASL 17	Fossano	126	76,3	48	29,0	174	52,6
ASL 18	Alba	33	20,2	18	10,9	51	15,5
ASL 19	Asti	64	31,7	23	11,3	87	21,5
ASL 20	Alessandria	19	10,2	0	0	19	5,1
ASL 21	Casale m.	0	0	0	0	0	0
ASL 22	Novi L.	0	0	2	1,4	2	0,7
REG. PIEMONTE		502	11,6	205	4,7	707	5,1

BIBLIOGRAFIA

- 1) Pattono D., Sferra C., Bassi P., Nervi G. (2004) Caratteristiche compositive di carni bovine provenienti da allevamenti biologici. *Industrie Alimentari* settembre 2004, pag. 871-873
- 2) Nervi G., Pellegrini S., Raschio C., Civera T.: Decisione CEE 471/2001: prime valutazioni in stabilimenti a capacità limitata in tre aziende sanitarie piemontesi. XIII° convegno AIVI Montesilvano 2003