

Controlli ufficiali

## AZIENDE *TRICHINELLA FREE*, perché così poche?



**N**el nostro Paese, a far data dal 1958, in sede di macellazione i suini domestici allevati, al momento dell'ispezione *post mortem*, a prescindere dall'evoluzione normativa che attualmente ha comportato una sua notevole semplificazione, devono essere sistematicamente sottoposti all'esame trichinelloscopico al fine di prevenire che le carni provenienti da soggetti eventualmente parassitati possano essere fonte di trichinellosi nell'uomo. Questo comportamento si rende necessario a causa dell'eventuale presenza di larve di *Trichinella* spp. nei suini da avviare a macellazione. Infatti, non sarebbe possibile sospettarne la presenza alla visita *ante mortem* vista l'assenza di una sintomatologia clinicamente evidente, che si potrebbe manifestare nel suino solo a partire dalla presenza di un carico parassitario di almeno mille larve incistate per grammo di tessuto muscolare. Peraltro, è sempre dallo stesso anno che non vengono segnalati casi umani di trichinellosi ascrivibili al consumo di carni suine derivanti da soggetti provenienti da allevamenti a stabulazione controllata. Non sono invece mancate le segnalazioni, anche consistenti, di focolai epidemici la cui fonte è risultata

rappresentata da carni consumate crude o poco cotte, sempre provenienti da maiali allevati allo stato brado o da cinghiali sia allevati che cacciati. Altre fonti sono state rappresentate da suini e cavalli d'importazione, volpi e donnole. Questi dati stanno a dimostrare che, in termini di sanità pubblica, il rischio di tale zoonosi è stato praticamente annullato grazie alla scomparsa del ciclo domestico della trichinellosi, mentre altrettanto non si può dire di quello silvestre. A questo risultato ha contribuito il continuo miglioramento delle condizioni strutturali e del management della suinicoltura nazionale, così come dell'implementazione delle misure di biosicurezza resesi sempre più importanti per consentire l'accreditamento degli allevamenti per la malattia vescicolare o la malattia di Aujeszky e, attualmente, anche per prevenire, col loro rafforzamento, la temuta introduzione della peste suina africana.

Alla luce di queste considerazioni, non è azzardato sostenere che l'esame sistematico dei suini domestici ai fini della prevenzione della trichinellosi nell'uomo sia di fatto una metodica obsoleta, che comporta un consistente impegno operativo in

termini di risorse tecniche e umane, quindi economiche, negli stabilimenti di macellazione dei suini, che potrebbero essere risparmiate o destinate ad altri scopi. E in effetti ciò sarebbe in gran parte possibile visto che, all'esame sistematico dei capi conferiti, si può già da tempo avviare a condizione che i suini provengano da allevamenti riconosciuti esenti da *Trichinella* (*Trichinella free*). Si tratta infatti di porre in essere quanto previsto da ultimo dal "Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine* nelle carni" che, pur abrogando il Regolamento (CE) n. 2075/2005, ha confermato la possibilità di ridurre al solo 10% dei suini conferiti alla macellazione l'obbligo di effettuare l'esame trichinelloscopico, a patto che essi siano stati allevati in "condizioni di stabulazione controllata" e cioè sottoposti in maniera permanente al controllo dell'allevatore (operatore alimentare), sia per quanto riguarda la loro alimentazione sia le loro condizioni di stabulazioni. Queste ultime, come scritto, vanno a corrispondere a quei requisiti igienico-sanitari che un'azienda deve già possedere per ottenere o mantenere l'accreditamento sanitario per le malattie infettive.

Ma sinora abbiamo esposto dati che sono ben noti e quindi quello che riteniamo utile sottolineare è lo stupore nel continuare a constatare come, al di là di poche Regioni a forte vocazione suinicola, dopo quindici anni il comparto suinicolo nazionale ancora poco abbia utilizzato questa opportunità operativa. Quest'ultima, oltre a confermare il miglioramento sanitario complessivo della suinicoltura, comporterebbe anche una riduzione di costi di gestione degli stabilimenti di macellazione che, in un'ottica di filiera produttiva, potrebbe avere una ricaduta positiva su tutto il comparto. In questo senso, si registra una mancata attenzione degli allevatori, che dovrebbero essere i primi a richiedere di attivare le procedure per ottenere l'accreditamento di esente da *Trichinella*. Tuttavia, è stato forse carente anche il ruolo delle associazioni di categoria, che non hanno adeguatamente stimolato i propri aderenti a sfruttare tale opportunità. In questa direzione può essere importante, inoltre, il ruolo dell'informazione svolto dai servizi veterinari, che potrebbero farsi maggiormente promotori/facilitatori nel sensibilizzare gli allevatori - operatori alimentari a tutti gli effetti - nell'intraprendere percorsi di miglioramento che, oltre a quelle sanitarie, comporterebbero positive ricadute economiche. ■

Vitantonio Perrone<sup>1</sup>

1. Vicepresidente SIMeVeP.