

► Bilancio Sociale per cento anni di storia...

Viene presentato a settembre il Bilancio Sociale 2011, che illustra con estrema chiarezza cinque anni di attività in tema di sicurezza alimentare e prevenzione delle malattie trasmissibili a tutela del cittadino-consumatore. Cinque anni che hanno segnato un momento cruciale della vita dell'ente a seguito della entrata in vigore del nuovo ordinamento che ha previsto l'aziendalizzazione dell'Istituto, con l'attribuzione di specifiche responsabilità al direttore, chiamato a lavorare su precisi obiettivi ministeriali e regionali.

Dalla convinzione che ogni Ente pubblico ha il dovere di svincolarsi da quella autoreferenzialità che ne costituisce un freno per lo sviluppo, è scaturita una serie di iniziative sul fronte della comunicazione, da questa newsletter al completo rinnovamento del sito web per giungere alla realizzazione del Bilancio Sociale. I nuovi strumenti comunicativi



hanno l'obiettivo di creare un filo diretto con il cittadino-consumatore con il quale intendiamo dialogare non solo erogando prestazioni, ma anche ricevendo stimoli per migliorare la nostra offerta di servizi. Il Bilancio Sociale 2011, consultabile liberamente dall'home page del nostro sito web www.izto.it, ci accompagna all'apertura delle celebrazioni per il centenario dell'Istituto Zooprofilattico di via Bologna che si svilupperanno dall'autunno del 2011 fino alla prima metà del 2012 con una serie di iniziative come le giornate a porte aperte per far conoscere ancora meglio ai cittadini il nostro lavoro quotidiano.

Consumo consapevole e benessere animale

Dalla parte della gallina ovaiola

Germana Salamano SS Laboratorio Benessere Animale



UNA GALLINA OVAIOLA, CONFINATA IN UNO SPAZIO PIÙ PICCOLO DI QUELLO OCCUPATO DA UN FOGLIO A4, PRODUCE QUASI UN UOVO AL GIORNO. LO SCOPO DI OTTENERE UNA NOBILE

FONTE DI PROTEINE, SICURA DAL PUNTO DI VISTA IGIENICO-SANITARIO, CON IL MINIMO COSTO E LA MASSIMA RESA È RAGGIUNTO... e allora qual è il problema? Gli animali sono esseri senzienti: oltre agli aspetti tecnici ed economici insiti nella produzione di un alimento esistono anche delle caratteristiche intangibili, di cui il benessere animale sicuramente fa parte.

Alcune catene della grande distribuzione hanno ormai scelto di vendere solo uova provenienti da allevamenti a terra, all'aperto e biologici. **Molti consumatori, infatti, scelgono le uova derivanti da galline ovaiole non allevate in gabbia e sono disposti a pagare un sovrapprezzo per prodotti più rispettosi del benessere animale**, ma richiedono maggiori informazioni che consentano di distinguerli dagli altri.

Come è emerso da indagini dell'Eurobarometro e del progetto Welfare Qualità, i consumatori europei sono interessati a come gli animali vengono allevati e al loro benessere e manifestano una certa sfiducia verso gli allevamenti intensivi. Allo stesso tempo, però, mostrano una scarsa conoscenza delle pratiche utilizzate nei moderni

sistemi di allevamento, ad esempio identificano polli da carne e ovaiole come gli animali allevati nelle peggiori condizioni, mentre ritengono non ci siano grossi problemi per le vacche da latte.

Uno dei principali indirizzi della Comunità Europea per lo sviluppo della zootecnia è rappresentato appunto dall'esigenza di standardizzare la valutazione del benessere animale in allevamento, con un metodo super partes e scientifico, in modo che queste informazioni vengano trasferite al consumatore attraverso un'etichetta facilmente riconoscibile.

Il nostro laboratorio Benessere Animale è attivo da diversi anni nel campo della ricerca per la determinazione di parametri oggettivi, di tipo fisiologico, in diverse specie (ovaiole/broiler, suini, bovini, cavallo sportivo) e collabora con la Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino e di Milano. In particolare, nelle nostre sperimentazioni, il dosaggio delle proteine di fase acuta si è dimostrato un utile parametro per la valutazione dello stress durante il trasporto e l'allevamento del suino e della gallina ovaiola e durante l'esercizio fisico del cavallo sportivo. Gli animali, sia quelli definiti "da reddito" che quelli "d'affezione" hanno lo stesso sviluppo neurologico e la stessa capacità di percezione, è l'uso che noi ne facciamo ad essere diverso. Esiste quindi una questione etica e morale, che va al di là della visione antropocentrica del benessere animale necessario per garantire salubrità, qualità e gusto all'alimento.





Daniela Marchis SS Laboratorio Igiene dei Mangimi

Il controllo costante dei mangimi garantisce la salubrità degli alimenti

TRA I FATTORI CHE INFLUISCONO SULLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI, L'ALIMENTAZIONE ANIMALE ESERCITA UN RUOLO STRATEGICO SULLA SICUREZZA E SULLA SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI A USO UMANO.

Le recenti allerte dovute alla contaminazione con diossine di mangimi in Germania hanno dimostrato come l'importanza di un monitoraggio "dai campi alla tavola" sia più che mai attuale. Il Centro di referenza per la sorveglianza e il controllo degli alimenti per animali (Creaa) è stato istituito nel 2003 dal Ministero della Salute e da allora è il centro di eccellenza nazionale riguardo le problematiche sanitarie dell'alimentazione animale.

Presso il Creaa sono collocati **quattro Laboratori Nazionali di Riferimento (NRL), dedicati rispettivamente ai metalli pesanti, alle proteine animali, agli additivi e ai residui di pesticidi nei mangimi**, le cui attività costituiscono il focus di tutto il team del Creaa, in ottemperanza a quanto stabilito dai regolamenti europei. Per ognuno dei quattro NRL sono organizzate attività di ricerca in collaborazione con i competenti Laboratori Europei di Riferimento mentre

a livello nazionale si tengono workshop annuali con i referenti dei laboratori ufficiali della rete degli Istituti Zooprofilattici. Il Creaa coordina infatti tutti i laboratori ufficiali italiani su queste tematiche e ogni anno vengono progettati e realizzati dei test di verifica della loro capacità di mantenere un elevato standard qualitativo.

Molto del lavoro del Creaa è rivolto a fornire un continuo supporto tecnico-scientifico sugli argomenti che le allerte comunitarie e il Ministero della Salute indicano come priorità nell'alimentazione animale per loro ricadute sull'uomo e sul benessere animale. Le competenze e le attività del Creaa sono orientate a fornire soluzioni a specifiche problematiche pratiche del territorio, lavorando di concerto con tutte le autorità e gli organismi competenti.

La formazione rappresenta un altro punto cruciale, con l'organizzazione di corsi specifici su tecniche diagnostiche e analitiche, convegni nazionali e internazionali, seminari di approfondimento in ambito legislativo e scientifico: per un calendario completo degli eventi organizzati per l'autunno si rimanda al nostro sito web www.izsto.it



Daniela Meloni SS Laboratorio Test Rapidi

Mucca pazza, l'Italia punta alla categoria a rischio trascurabile

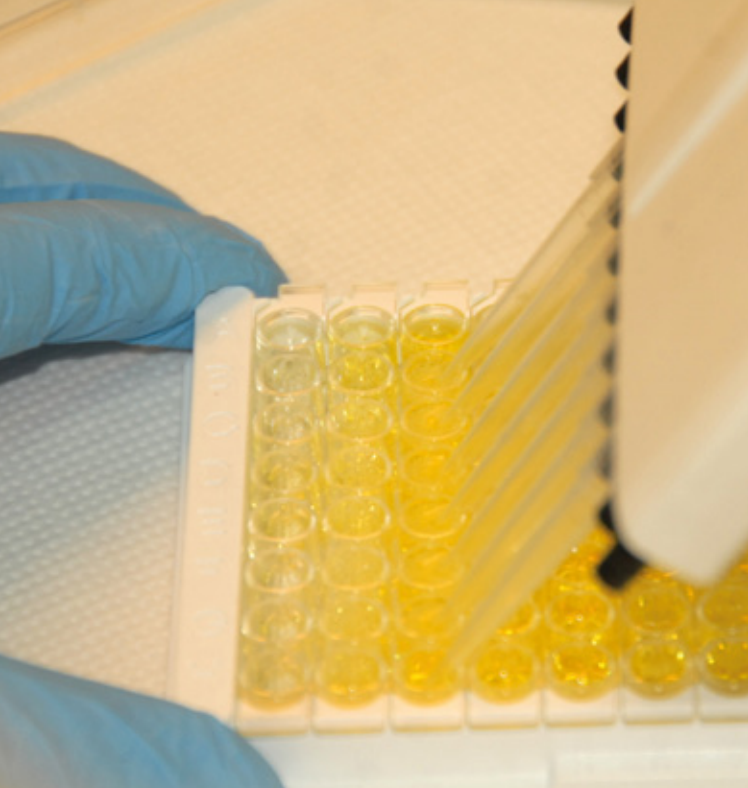
L'EPIDEMIA DI "MUCCA PAZZA" (L'ENCEFALOPATIA SPONGIFORME BOVINA, NOTA ANCHE COME BSE) È ORMAI IN NETTO DECLINO IN ITALIA COSÌ COME INTUTTA EUROPA, AL PUNTO DA NON FARE PIÙ NOTIZIA SUI GIORNALI, MA CONTINUA IL LAVORO QUOTIDIANO DI VETERINARI E RICERCATORI PER ASSICURARE IL CONTROLLO DI QUESTA MALATTIA.

Non bisogna dimenticare infatti che solo l'introduzione della "sorveglianza attiva", ossia la ricerca della BSE sia negli animali morti che in quelli regolarmente macellati a partire dal 2001 tramite i test post-mortem (i cosiddetti test rapidi eseguiti in 24 ore), ha permesso di svelare e di controllare l'infezione nel nostro e negli altri Paesi. Al fine di scongiurare che la carne di bovini affetti da BSE giunga sulla tavola dei consumatori, tutti i bovini, oltre una età definita per legge e macellati per il consumo umano, vengono sottoposti al test rapido per la diagnosi di "mucca pazza", prima che ne venga autorizzato il commercio.

Dal 1° Luglio 2011 l'età oltre la quale è effettuato il test è cambiata in tutta Europa, passando da 48 a 72 mesi. Alla fine del 2010 il gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), sulla base di tutti i dati raccolti in questi anni, aveva

prodotto un parere scientifico secondo il quale era possibile elevare a 72 mesi l'età minima per il test di controllo della BSE per gli animali sani macellati: al di sotto di questa età, infatti, risulta estremamente raro riscontrare la malattia nei bovini e pertanto il rischio per la salute dell'uomo e degli animali può essere considerato trascurabile. Il regolamento europeo che disciplina la prevenzione e il controllo delle encefalopatie spongiformi trasmissibili negli animali e che impone a ogni Stato membro di attuare un programma per la sorveglianza di queste malattie, è stato quindi modificato in questo senso. Quali conseguenze pratiche avrà quindi l'innalzamento del limite di età? Il numero dei test rapidi che verranno effettuati annualmente in Italia e in Europa si ridurrà sensibilmente, traducendosi in un sensibile risparmio di costi di analisi, gravanti sui bilanci della sanità pubblica e in definitiva sulle tasse pagate dal cittadino.

Il costante lavoro del sistema di sorveglianza italiano, coordinato dal Centro di Referenza Nazionale per le Encefalopatie Animali con sede presso il nostro Istituto di Torino, ci consentirà nei prossimi mesi di candidare l'Italia al passaggio nella categoria 1, quella dei paesi a rischio di BSE trascurabile, attualmente riservata solo alla Svezia e Finlandia.



Viaggio tra
le Sezioni /3

Asti, Douja d'or anche per il miele grazie al Centro apistico regionale

Paola Mogliotti – Responsabile Sezione di Asti



SETTEMBRE È IL MESE DELLA VENDEMMIA, MOMENTO MAGICO PER ASTI CAPITALE DELLO SPUMANTE. MA È ANCHE IL PERIODO IN CUI VIENE RACCOLTO IL MIELE PRODOTTO DALLE API IN ESTATE.

La sezione astigiana dell'Istituto zooprofilattico ha un rapporto speciale con il mondo di queste preziose amiche dell'uomo: qui è attivo il Centro Apistico Regionale. Ne parleremo più avanti. Ora un po' di storia.

L'Istituto è nato in Asti agli inizi degli anni '50, su un'area del macello pubblico. Nei primi anni '70 c'è stato il trasferimento nella nuova sede, appositamente costruita dall'Istituto Zooprofilattico, poi ampliata e resa più funzionale nel '90 per meglio rispondere alle esigenze dell'utenza. I laboratori della sezione di Asti, con le loro spiccate peculiarità, affrontano svariate tematiche che interessano sia la sanità animale che la sicurezza alimentare così da percorrere l'intera filiera alimentare.

Nei laboratori di diagnostica e sierologia vengono effettuate prove di laboratorio volte a monitorare lo stato sanitario degli allevamenti delle province di Alessandria, Asti e dei comuni di Alba e Bra, relativamente alla presenza di salmonella per gli allevamenti di polli e tacchini, della brucellosi negli ovicaprini e nei bovini e della rinotracheite infettiva nei bovini.



Per lo stesso bacino d'utenza, opera il laboratorio controllo alimenti che, da sempre presente presso la sezione, offre un'ampia gamma di analisi microbiologiche, tali da poter rispondere alle attuali norme nazionali e comunitarie che richiedono una sempre maggior attenzione alle problematiche inerenti l'alimentazione umana.

Dal 2004 è stato istituito il laboratorio chimico, attivo per diverse tipologie analitiche. Vengono qui effettuate alcune analisi per tutto il territorio di competenza, Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta. Tra queste, le analisi utili a individuare e quantificare la presenza di micotossine negli alimenti ad uso zootecnico. Competenza del reparto chimico è, inoltre, ottemperare a quanto richiesto dal piano nazionale residui il quale prevede che vengano effettuate tutte le ricerche per individuare anche

nel miele le classi di molecole non consentite.

Tornando al discorso miele, va ricordato che la Regione Piemonte, nel 2004 ha istituito il Centro Apistico Regionale (C.A.Re), con il compito di supportare il settore e, tramite progetti di ricerca, monitorare la situazione ambientale, utilizzando le api e i loro prodotti come bioindicatori.

Il C.A.Re organizza inoltre per il 24 ottobre ad Asti il convegno dal titolo "Problematiche sanitarie nell'apicoltura piemontese" per sottolineare come il settore apistico necessiti sempre più di attenzione e crescente dedizione delle istituzioni e del mondo scientifico, in particolare dei ricercatori che si occupano di sanità animale e di sicurezza alimentare con il convinto intento di mantenere armonioso il rapporto ape-ambiente-uomo.



Barbara Vivaldi SS Laboratorio Chimico Liguria

Task force al lavoro per combattere la proliferazione delle micro-alghe

LA PROLIFERAZIONE DI MICRO-ALGHE IN ACQUE COSTIERE FINO AL RAGGIUNGIMENTO DI DENSITÀ MOLTO ELEVATE È NOTA DA MOLTO TEMPO. TALE EVENTO SEMBRA ESSERSI INTENSIFICATO NEGLI ULTIMI DECENNI, SIA COME FREQUENZA TEMPORALE CHE COME DIFFUSIONE GEOGRAFICA, NON PIÙ LIMITATA ALLE ZONE TROPICALI.

L'aumento del fenomeno è probabilmente legato ad una maggiore pressione antropica e a un innalzamento progressivo della temperatura del mare.

Particolarmente rilevante è il caso dell'**Ostreopsis Ovata**, un'alga unicellulare caratteristica dei mari tropicali, comparsa nel Mar Mediterraneo a partire dal 1998. Essa risulta potenzialmente pericolosa per la salute pubblica in quanto produce la **ovatossina**, una biotossina marina appartenente alla famiglia delle palitossine.

Nel Mar Ligure ha avuto il suo apice nel 2005 quando la problematica ha assunto rilevanza dal punto di vista igienico sanitario. Durante tale anno, in concomitanza ad un'intensa fioritura

dell'alga nel Golfo di Genova, sono stati riscontrati i primi casi di intossicazione tramite aerosol marino. L'emergenza sanitaria ha coinvolto oltre 90 persone che hanno presentato disturbi respiratori e febbre a varie intensità.

La sezione di Genova dell'Istituto Zooprofilattico, insieme con Arpal, Asl liguri tramite l'Unità di Igiene e Sanità pubblica e il Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università di Genova, fa parte di **una task force per gestire l'emergenza e tenere sotto controllo le eventuali fioriture lungo tutta la costa ligure**. Tale gruppo di lavoro è costantemente attivo dal 2005 al fine di prevenire eventuali rischi per la popolazione. Al possibile rischio sanitario dovuto all'inalazione della micro-alga tramite aerosol, si associa il rischio di contaminazione di organismi marini (mitili e ricci di mare), abitualmente consumati dall'uomo, che possono accumulare le tossine al loro interno nutrendosi delle microalghe che le producono.

L'Istituto è coinvolto ogni estate nel monitoraggio della tossicità di organismi marini, prelevati lungo la costa Ligure in periodi di condizioni meteo-marine favorevoli alla fioritura dell'**Ostreopsis Ovata**, si occupa inoltre della continua sor-

veglianza degli allevamenti di mitili situati nel Golfo di La Spezia.

In particolare il Laboratorio Chimico Liguria esegue le prove di tossicità in vivo (mouse test) per rilevare la presenza delle tossine. L'ovatossina prodotta dall'**Ostreopsis Ovata**, è stata identificata strutturalmente dall'Università di Napoli proprio negli estratti utilizzati per l'inoculo su topo eseguito dal nostro Istituto. Oltre le prove in vivo (le uniche al momento validate dal laboratorio comunitario di riferimento per le biotossine), il Laboratorio esegue anche alcune prove in cromatografia liquida ad alta pressione per l'identificazione della tossina con il supporto del Laboratorio di Riferimento Nazionale di Cesenatico.



IZSTOnews



► **NUOVO CDA
E NUOVO COLLEGIO
DEI REVISORI**

L'estate del 2011 ha visto la conclusione del mandato del Consiglio di Amministrazione e del Collegio dei revisori che hanno accompagnato la crescita dell'Istituto negli ultimi cinque anni. Il nuovo consiglio di amministrazione designato è composto da Gregorio Borsano e Piero Durando per la Regione Piemonte, Marina Costa per la Regione Liguria, Marco Ruffier per la Valle d'Aosta e Cesare Pierbattisti per il Ministero della Salute.

Già pronto anche l'elenco dei nomi per il nuovo Collegio dei revisori: Francesco Caizzone, Andrea Lucà, Gianfranco Ippolito, Doriana Ruggiero e Fabrizio Camani.

La Direzione ringrazia e saluta i consiglieri e i revisori uscenti e da il benvenuto al nuovo consiglio di amministrazione e al collegio dei revisori.

► **FARE IL VETERINARIO
IN SICUREZZA**

Il benessere e la salute degli animali sono nelle mani del Veterinario che si occupa anche della salute umana attraverso le attività di controllo della sicurezza alimentare che è chiamato a compiere. Ma chi si occupa della sicurezza del Veterinario stesso? La sua attività a 360 gradi lo espone a numerosi rischi.

Per analizzare i punti critici delle diverse realtà operative del veterinario in sanità pubblica in un'ottica di tutela della sicurezza sul lavoro il nostro Istituto organizza per il 22 novembre un Convegno dal titolo "La sicurezza sul lavoro nelle attività dei servizi veterinari". Interverranno medici del lavoro, epidemiologi e medici veterinari impegnati nella tutela della sicurezza sul lavoro; sarà presente il Procuratore Raffaele Guariniello, il Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari Cesare Pierbattisti, il Segretario Nazionale Sindacato Italiano Veterinari di Medicina Pubblica Aldo Grasselli, il Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'ASLCN₁ Giorgio Sapino e il Presidente dell'AIVEMP Bartolomeo Griglio. Per maggiori informazioni visitate il sito www.izsto.it



► **AGRISPHERA**

Il Centro di Referenza Nazionale per la sorveglianza e il controllo degli alimenti per gli animali (C.Re.A.A.) organizza l'annuale Convegno Nazionale degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sull'alimentazione animale, ormai giunto alla quarta edizione, quest'anno con un focus sulle micotossine nella filiera dei mangimi. Il Convegno si terrà a Torino l'11 novembre e per la prima volta lascerà la Sala Conferenze del nostro Istituto che ne aveva ospitato le prime tre edizioni per collocarsi nella cornice di AGRISPHERA il nuovo salone dedicato al settore agroalimentare sostenibile e dedicato agli operatori della filiera. Ma la partecipazione ad AGRISPHERA non si ferma qui: l'Istituto organizzerà un proprio stand dove i visitatori potranno incontrare i ricercatori dell'Istituto e prendere parte ad alcune esperienze pratiche di laboratorio didattico, per conoscere più da vicino la nostra attività quotidiana a tutela della sicurezza degli alimenti per l'uomo e gli animali.

Venite a trovarci allo stand dell'Istituto dal 10 al 12 novembre al Lingotto Fiere!

DIRETTORE GENERALE
Fernando Arnolfo

DIRETTORE SANITARIO
Maria Caramelli

DIRETTORE AMMINISTRATIVO
Bruno Osella

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE PIEMONTE
LIGURIA E VALLE D'AOSTA
via Bologna 148 - 10154 Torino
www.izsto.it

TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE DI:

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE DEL PIEMONTE
LIGURIA E VALLE D'AOSTA

DIRETTORE RESPONSABILE
Fernando Arnolfo

REDAZIONE
Maria Caramelli, Alice Z Perazzini

HANNO COLLABORATO
A QUESTO NUMERO
*Daniela Meloni, Paola Mogliotti,
Germana Salamano, Daniela Marchis,
Barbara Vivaldi, Fiorenzo Cravetto,
Elena Bozzetta, Cristiana Maurella,
Maria Vittoria Riina, Fabio Zuccon, Silvia Colussi*
Foto di: *Enrico Aliberti, Antonio Longo*

Reg. Tribunale di Torino n° 33 del 10/5/2011

Progettazione grafica: *StefSassiDesign*
Impaginazione e stampa a cura di: *AGIT MARIOGROS*

Scrivete alla redazione: newsletter@izsto.it