



CARNE SENZA ANTIBIOTICI

COSA È BENE SAPERE



A cura del dott. Giorgio Micagni
(Servizio Sanità Pubblica Veterinaria AUSL Reggio Emilia)

L'utilizzo di antibiotici in ambito veterinario, in particolare negli allevamenti, preoccupa i consumatori perché strettamente collegato al complesso problema dell'antibiotico-resistenza, fenomeno che ha un impatto potenzialmente grave sulla nostra salute.

Il consumo della carne, e in generale dei prodotti di origine animale (latte, uova, pesce, carne), pone i consumatori di fronte a scelte sempre più orientate all'attenzione alla sicurezza alimentare. Le allerte sanitarie e la risonanza mediatica di eventi come la BSE (Mucca pazza), la presenza di diossina nelle carni suine, la listeriosi, il diffondersi nella collettività di una sempre maggiore attenzione al benessere animale, hanno spinto la legislazione nazionale ed europea a elaborare un quadro normativo veramente innovativo che tiene conto della necessità di produrre le derrate alimentari in modo sicuro, considerando nello stesso tempo anche i bisogni etologici degli animali che ne sono la fonte.

Da un lato abbiamo visto scomparire quasi completamente malattie storiche di interesse veterinario, come la tubercolosi bovina, la brucellosi, l'afta epizootica, ma dall'altro abbiamo visto aumentare il rischio di presenza di residui ambientali legati alle attività umane (radioattività, metalli pesanti, prodotti fitosanitari) o residui dei trattamenti farmacologici.

Il consumatore, che la normativa europea vuole sempre più consapevole e informato, viene garantito da un sistema di controlli che va dall'allevamento sino alla tavola. In tal

senso, il primo responsabile della salubrità delle carni e dei prodotti di origine animale nel loro complesso è l'allevatore, che viene definito dalla legge Operatore del Settore Alimentare (OSA). È lui che garantisce, fino all'uscita dei prodotti sul mercato (carne, latte, uova, miele ed ogni altra matrice), che i pericoli sanitari siano stati tenuti sotto controllo e siano stati valutati i rischi connessi alla produzione. Stessa responsabilità spetta, ognuno per la sua parte, agli altri OSA del sistema delle trasformazioni e della distribuzione fino alla tavola.

Quindi il consumatore è garantito dalla responsabilizzazione diretta dei produttori ma anche, se non soprattutto, da un siste-



ma di controlli ufficiale che interviene per verificare la corretta applicazione delle norme da parte di produttori tramite ispezioni e campionamenti da parte delle Autorità Competenti (Servizi Veterinari e Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle aziende Usl, NAS e Nuclei Tutela Agroalimentare dei Carabinieri).

In tal senso, per escludere la presenza di antibiotici e di residui farmacologici nelle carni, la normativa prevede l'applicazione di serrati piani di campionamenti a livello nazionale sia per quanto attiene l'alimentazione degli animali sia sulle derrate stesse (Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione animale) che sono affiancati da Piani Regionali sulla produzione e la distribuzione degli alimenti.

I dati del Piano Nazionale Residui, redatto dal Ministero della Salute ai sensi del Regolamento UE 625/2017, ci dice che a fronte



di migliaia di campionamenti ufficiali a livello nazionale, solo lo 0,2% circa ha evidenziato la presenza di residui di farmaci, con un costante calo, soprattutto negli ultimi anni, della loro pur residuale presenza.

Il tema dell'utilizzo degli antibiotici, in particolare negli allevamenti, suscita sempre molta attenzione dal momento che è strettamente collegato anche al complesso problema dell'antibiotico-resistenza, fenomeno che ha un impatto potenziale sulla nostra salute. Sono dunque doverose alcune precisazioni in quanto c'è molta disinformazione in merito.

Innanzitutto, gli antibiotici non possono essere somministrati in modo indiscriminato agli animali, ma solo se il loro uso ha un senso e segue una logica terapeutica precisa! In primo luogo, devono essere somministrati solo dopo una diagnosi al fine di curare e tutelare il benessere dell'animale ed evitargli inutili sofferenze, proprio come avviene negli esseri umani o nei nostri animali d'affezione. Inoltre, devono essere somministrati se, e solo se, compaiono in allevamento i primi segni di un'infezione e sono consentiti solo per i tempi previsti dalle loro schede tecniche di registrazione. Infine, non possono essere somministrati a scopo preventivo.

È responsabilità del Veterinario Aziendale fare la diagnosi e prescrivere la terapia, il tutto tracciato nelle ricette obbligatorie tenute in appositi registri e verificabili dai Veterinari Ufficiali della Azienda Usl. Dal 2019 è stato poi introdotto un sistema nazionale di ricetta elettronica dei farmaci veterinari che permette di monitorarne puntualmente l'utilizzo complessivo e la somministrazione sui singoli soggetti allevati.

Tutto il percorso terapeutico degli animali produttori di alimenti deve essere tracciato, pena l'esclusione dal consumo umano dei loro derivati. Il sistema sanzionatorio è rigoroso e arriva sino alla denuncia penale per chi non rispetta la stringente normativa europea che, a differenza di molti Paesi Terzi, vieta anche l'utilizzo di sostanze ormonali. Dopo l'introduzione della ricetta elettronica e la creazione di manuali operativi mirati per la cura degli animali produttori di alimenti, i dati ci dicono che l'utilizzo di antimicrobici in particolare è calato vistosamente e velocemente con riduzioni per determinate molecole ben oltre il 50%, come evidenziato da un recente rapporto del progetto di Sorveglianza Europea sull'utilizzo di antibiotici in ambito veterinario pubblicato dall'Agenzia Europea dei medicinali (ESVAC-EMA). Per molecole utilizzate anche in medicina uma-

na, come la colistina, questa riduzione arriva oltre al 90%.

Il consumatore è quindi garantito dal sistema dei controlli e dalle informazioni che trova sulla etichettatura che, su tutti i prodotti in cui è obbligatoria, deve essere in grado di darci tutta la tracciabilità degli alimenti, la loro origine, le informazioni nutrizionali previste dalla legge, date di produzione e scadenza, modalità di conservazione e i riferimenti dell'operatore economico che li ha commercializzati.

In un mondo in cui il commercio di prodotti di origine animale ha dimensioni internazionali non è possibile un controllo che non sia basato su una attenta analisi delle varie filiere produttive. In tal senso convergono le esigenze dei consumatori, il sistema dei controlli ufficiali e il mondo produttivo più avanzato.

Cosa significa il bollino "allevato senza uso di antibiotici"?

Questa certificazione riportata su alcune etichette significa che gli animali hanno ricevuto trattamenti antimicrobici limitati o nulli sulla base delle auto-dichiarazioni dei produttori. È un'informazione non obbligatoria, ma aggiuntiva, che le aziende possono volontariamente riportare in etichetta, a patto che aderiscano a specifici disciplinari, controllati da enti certificatori. Spesso viene percepita dal consumatore come indice sia di maggiore benessere per gli animali sia di maggiore sicurezza per chi mangia quella carne. Tuttavia, non è necessariamente così, in quanto sono da considerare diversi fattori.

Un'indagine effettuata qualche anno fa da Altroconsumo ha rivelato nelle carni la presenza di batteri portatori dei geni tipici dell'antibiotico-resistenza, indipendentemente dalla presenza della certificazione in etichetta. Questo può essere spiegato dall'utilizzo esteso di antibiotici che è stato fatto in passato, situazione a cui si sta ponendo rimedio negli ultimi anni con grande impegno da parte degli OSA.

Inoltre, è bene ricordare che negli allevamenti viene rispettato "il tempo di sospensione", un lasso di tempo tale da garantire che il farmaco utilizzato non permanga come residuo nelle derrate alimentari. La sua durata è legata essenzialmente al tipo di farmaco impiegato, al metabolismo della specie animale a cui viene somministrato e alla via di somministrazione impiegata. Perciò, anche nel caso in cui sia necessario somministrare un antibiotico per la salute dell'animale, la carne derivata è comunque sicura.