

Controllo delle carni e tutela del consumatore

Grilli G.¹, Pinto O.², Faggionato E.³, Lavazza A.³

¹Dipartimento di Patologia Animale, Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria, Sezione di Anatomia Patologica Veterinaria e Patologia Aviaria, Università di Milano, Italy

²Ministero della Salute, Roma, Italy

³Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna "B. Ubertyni", Brescia, Italy

Corresponding Author: Guido Grilli. Dipartimento di Patologia Animale, Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria, Sezione di Anatomia Patologica Veterinaria e Patologia Aviaria, Università degli Studi, via Celoria 10, 20133 Milano Italy - Tel. +39 02-50318121 - Fax : +39 02-50318106 - Email: guido.grilli@unimi.it

ABSTRACT - Meat inspection and consumer's tutelage. The field of the animal origin food, rabbit included, given its important social impact on the population, has always been submitted to very punctual checks. Already in the Royal Decree dated December 20th 1928, we can find in the art. No.59 a reference to the obligation of the sanitary surveillance carried out by the municipal veterinary on the meat of chicken, rabbit and game or wild fowl. At a European Community's level, since the beginning of the 80's, the National Regulations have issued and consequently acknowledged a certain number of directives, suggesting the rules to be respected regarding the free circulation (of the meat) in the territories of the European Union. The main purpose of this abstract is to present the 'meat surveillance' system adopted by our country providing an updating regarding the legislation and analysing all the aspects prevailing upon the hygienic-sanitary qualities of the rabbit's meat for the customers' protection. We'll also mention the hygienic-sanitary rules concerning the animal's food (National Plan Animal Food) and the proper use of the medicine (Drug surveillance); we'll consider the procedures used until the slaughtering and the distribution of the final product ('Hygiene package' and National Food Plan) with specific reference to what has been decided regarding the rabbit's meat. We will also mention the updated information concerning the National Animal Food Plan and the National Food Plan regarding the rabbit.

Key words: Rabbit, Meat inspection, Consumer's tutelage.

1. INTRODUZIONE

Il settore degli alimenti di origine animale, coniglio compreso, per il suo importante impatto sociale sulla popolazione, è da sempre sottoposto a controlli puntuali. Già con il Regio Decreto del 20 dicembre 1928 n ° 3298, all'articolo 59 si faceva riferimento all'obbligo della vigilanza sanitaria sulle carni di pollame, coniglio e selvaggina da parte del veterinario comunale. A livello comunitario, a partire dalla fine degli anni '80, sono state emanate e recepite dall'ordinamento nazionale, una serie di direttive che hanno dettato le norme per la libera circolazione sul territorio dell'Unione di carni, prodotti della pesca, latte e alimenti da loro derivati, aventi caratteristiche compatibili con gli standard di qualità accettati a livello internazionale. Tali direttive, hanno introdotto un nuovo meccanismo di sicurezza alimentare, definito autocontrollo con lo

scopo di prevenire la contaminazione degli alimenti, attraverso un'attività di verifica e sorveglianza svolta dal titolare dell'attività produttiva (Direttiva 93/43/CEE, recepita in Italia con il decreto legislativo 155/97, ora sostituita dal Regolamento (CE) 852/2004). L'attività di autocontrollo è svolta dal responsabile dell'industria o dell'attività riguardante il settore alimentare e riguarda tutte le fasi operative, dall'acquisizione delle materie prime alla commercializzazione del prodotto finito. A tale attività, basata sulla metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), è affidata l'identificazione dei potenziali pericoli, la valutazione della loro gravità e della probabilità di comparsa, l'individuazione e l'applicazione di procedure di monitoraggio dei punti critici. Malgrado tutte queste attenzioni volte ad ottenere il massimo controllo delle derrate alimentari consumate nel nostro Paese, le conseguenze delle emergenze sanitarie, quali BSE prima e influenza aviaria poi, hanno messo in ginocchio due grandi settori della nostra economia: quello delle carni bovine e quello delle carni avicunicole. Il danno d'immagine subito da questi due importanti comparti produttivi è legato non tanto all'aspetto sanitario vero e proprio quanto ad una scarsa e/o errata informazione da parte dei media e della carta stampata. Questo ha provocato una totale sfiducia da parte dei consumatori nei confronti dei controlli con conseguente calo dei consumi che è perdurato per anni. In realtà, il nostro Paese fa affidamento su un sistema di controlli applicati alla filiera alimentare estremamente efficiente: essi sono, in massima parte, affidati alla figura professionale del veterinario pubblico che effettua controlli ad ogni punto chiave della filiera per garantire la sicurezza della carne (a partire dall'azienda agricola fino alla distribuzione della carne in macelleria o al supermercato e presso la ristorazione).

Alcuni aspetti della filiera cunicola erano già stati analizzati in occasione di diversi convegni nazionali organizzati da ASIC già a partire dal 1998 (Grilli e Lavazza, 1999; Grilli *et al.*, 2001; Grilli *et al.*, 2002). La presente relazione intende presentare il nuovo sistema di “**sorveglianza sulle carni**” adottato dal nostro Paese, fornendo un aggiornamento sulla legislazione e analizzando gli aspetti che incidono in maniera preponderante sulla qualità igienico-sanitaria della carne di coniglio in funzione della tutela del consumatore.

Questa inizia con l'utilizzo degli **alimenti per gli animali** (Piano Nazionale Alimenti Animali), per poi proseguire con l'utilizzo dei **farmaci** (Farmacovigilanza e Piano Nazionale Residui) fino ad arrivare alla **macellazione** e alla distribuzione del prodotto finito (“Pacchetto Igiene” e Piano Nazionale Residui).

In tutti questi comparti viene sempre rimarcata la responsabilità primaria dell'allevatore in tutti i campi, ricordando rimarcando quella che è la filosofia “dai campi alla tavola”, descritta nel “Libro Bianco” (2000), pubblicazione che riporta i fondamenti della sicurezza alimentare

2. SISTEMA DI SORVEGLIANZA SULLE CARNI

Come già ricordato, le carni e prodotti da essa derivati sono da sempre sottoposti ad un controllo particolarmente intenso in relazione alla possibilità di ritrovare nelle carni gli agenti di malattie infettive ed infestive trasmissibili all'uomo attraverso tale alimento. Anche l'uso improprio o fraudolento, negli animali di allevamento produttori di derrate alimentari, di sostanze ad azione farmacologica nonché le contaminazioni legate all'inquinamento ambientale hanno accresciuto i rischi sanitari aggiungendo quelli di ordine tossicologico a quelli di carattere microbiologico e parassitario.

Nel nostro Paese i controlli ufficiali sulle carni, disciplinati da disposizioni normative specifiche, spettano ai servizi veterinari pubblici i quali dipendono in *primis* dal Ministero della Salute e, localmente, dalle ASL.

Il **Ministero della Salute**, oltre a svolgere attività di indirizzo e coordinamento degli organi decentrati che operano sul territorio, agisce direttamente sugli stabilimenti di macellazione e di sezionamento delle carni, sui depositi frigoriferi e sui laboratori di trasformazione che operano in funzione della commercializzazione del prodotto in ambito comunitario. Questo controllo inizia in fase di autorizzazione dell'impianto, attraverso la verifica sia dell'idoneità igienico-sanitaria che strutturale degli impianti e termina con il rilascio di decreti di riconoscimento di idoneità e con l'iscrizione degli stabilimenti in appositi elenchi comunitari. I controlli, a campione, sono effettuati anche dopo il rilascio dell'autorizzazione al fine di rilevare la persistenza dei requisiti previsti. L'attività del Ministero della Salute è indirizzata anche verso la raccolta ed elaborazione dei dati relativi la presenza di agenti zoonosici che, incrociandosi con le segnalazioni nell'uomo, consentono di ottenere una mappa epidemiologica il più possibile completa delle malattie trasmissibili all'uomo.

In conformità alle disposizioni comunitarie, il Ministero della Salute predispone, infine, anche un piano nazionale di controllo per la ricerca dei residui di farmaci, contaminanti chimici ambientali e sostanze con effetto anabolizzante utilizzate fraudolentemente. Le finalità di questo piano e i principali risultati, saranno esposti successivamente.

Il Servizio veterinario presente nel territorio è fornito delle **Aziende Sanitarie Locali** (A.S.L.) che operano il controllo degli alimenti di origine animale direttamente sulle attività produttive e commerciali secondo modalità e frequenze stabilite da specifiche norme.

Oltre al controllo nella fase autorizzativa degli stabilimenti, in concerto con il Ministero della Salute, le ASL sono impegnate nel settore delle carni fresche e relativi prodotti essendo responsabili dei controlli in varie fasi: a) nei macelli, della visita sanitaria *ante mortem* e degli esami ispettivi *post mortem* di ogni singolo animale; b) dei laboratori di sezionamento e dei laboratori di trasformazione; c) della vigilanza nei depositi frigoriferi e sui mezzi di trasporto.

La visita *ante mortem*, risulta essere molto importante in quanto consente di individuare gli animali che presentano una sintomatologia e/o segni evidente di malattia. In questa occasione possono essere previsti anche divieti di macellazione imposti dalle norme di polizia veterinaria nel caso di talune malattie e l'adozione dei necessari provvedimenti conseguenti.

L'esame *post mortem* dell'animale macellato permette di evidenziare lesioni presenti sui visceri e sulla carcassa, consente di confermare la diagnosi effettuata nel corso della visita *ante mortem* o di diagnosticare patologie la cui sintomatologia non era evidente nell'animale vivo. Naturalmente sono escluse dal consumo le carni di animali che presentano lesioni ascrivibili a patologie a carattere zoonosico. Sono inoltre ritenute non idonee al consumo le carni che, a seguito di analisi, sono risultate provenienti da animali trattati con sostanze non consentite (estrogeni, tireostatici o beta agonisti) o contenenti residui di farmaci, di contaminanti chimici o di altre sostanze pericolose per la salute ove tali residui superino i limiti di tolleranza fissati dalla normativa nazionale o comunitaria.

Anche le fasi successive della lavorazione delle carni (sezionamento, preparazione o trasformazione) sono sotto il controllo veterinario che è rivolto a verificare l'origine della materia prima e l'esecuzione delle attività di trasformazione nel rispetto delle

condizioni igienico-sanitarie al fine di limitare la possibile proliferazione della flora microbica presente sulla materia prima o preservarla da contaminazioni successive. Il veterinario ufficiale ha libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento e può eseguire tutti i controlli che ritiene opportuni per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni di legge previste, anche mediante l'esame dei documenti commerciali che consentono di rintracciare la provenienza degli animali.

Le medesime attività di controllo proseguono durante le fasi di deposito, di trasporto e in fase di commercializzazione dove la vigilanza sanitaria si svolge sulla distribuzione delle carni e negli esercizi di vendita.

Il veterinario ufficiale interagisce con l'azienda che lavora o distribuisce i prodotti di origine animale in funzione sia del mantenimento dei requisiti strutturali ed igienico-sanitari, che dell'attuazione e dell'idoneità delle procedure di autocontrollo aziendali. Queste ultime, di derivazione comunitaria, disciplinano verticalmente i diversi settori di produzione degli alimenti di origine animale. Tali norme hanno, infatti, previsto l'obbligo per i produttori di predisporre ed attuare procedure di autocontrollo delle condizioni di produzione volte ad escludere la possibilità che tali prodotti possano costituire fonte di rischio per il consumatore. Nell'ambito dell'autocontrollo sono comprese verifiche, mediante controlli analitici, oltre che del processo di lavorazione anche dell'igiene dei locali, delle attrezzature, del personale e delle lavorazioni.

L'attività del servizio veterinario comprende anche la raccolta diretta dei dati relativi alle zoonosi riscontrate nel corso dei controlli effettuati negli stabilimenti e dei risultati delle analisi effettuate per la ricerca dei residui, sia all'interno del Piano Nazionale sia nei casi ritenuti opportuni.

3. IGIENE DEGLI ALIMENTI PER GLI ANIMALI

La sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi. Questi, oltre ad essere i più idonei possibili per soddisfare i fabbisogni nutritivi della specie, devono soddisfare anche requisiti di salubrità nel senso più ampio del termine.

La produzione animale svolge un ruolo molto importante nel settore agricolo della Comunità. I risultati soddisfacenti di tale attività dipendono in larga misura dall'uso di mangimi sicuri e di buona qualità. Questo ha stimolato l'Unione Europea ad emanare norme specifiche che hanno dato luogo al Regolamento (CE) N. 183/2005 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.

L'obiettivo principale delle nuove norme in materia di igiene contenute nel presente regolamento è di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori per quanto concerne la sicurezza degli alimenti a partire da quella dei mangimi, tenendo particolarmente conto dei seguenti principi:

- a) la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sull'operatore del settore dei mangimi;
- b) la necessità di garantire la sicurezza dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare, a partire dalla produzione primaria dei mangimi fino alla loro somministrazione ad animali destinati alla produzione di alimenti;
- c) l'attuazione generalizzata di procedure basate sui principi dell'analisi di rischio e dei punti critici di controllo (HACCP), assieme all'applicazione di buone pratiche igieniche, dovrebbe rafforzare la responsabilità degli operatori del settore dei mangimi;

- d) l'adozione di manuali di corretta prassi che forniscono un'assistenza preziosa agli operatori del settore dei mangimi, a tutti i livelli della filiera, per conformarsi alle norme di igiene dei mangimi e per applicare i principi HACCP;
- e) la definizione di criteri microbiologici è basata su principi scientifici di valutazione del rischio;
- f) è necessario assicurare che i mangimi importati siano di standard almeno equivalente a quello dei mangimi prodotti nella Comunità.

Questo regolamento oltre che essere indirizzato al “mangimista”, vede coinvolto direttamente anche l'allevatore in quanto all'articolo 2 (Ambito di applicazione) viene riportato esplicitamente che il regolamento è indirizzato anche “*alla somministrazione di mangimi ad animali destinati alla produzione di alimenti;*”. Questa responsabilità viene altresì rimarcata all'Art. 4 (Obblighi) capoverso 2 che cita : “*Nell'alimentazione di animali destinati alla produzione di alimenti gli agricoltori prendono misure e adottano procedure per mantenere al livello più basso ragionevolmente ottenibile il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica dei mangimi, degli animali e dei prodotti di origine animale.*”

3.1 Sistema di allarme rapido

L'articolo 29 del presente regolamento recita. “*Qualora i mangimi, compresi i mangimi per animali non destinati alla produzione di alimenti, presentino gravi rischi per la salute umana o per la salute degli animali o per l'ambiente, si applica mutatis mutandis l'articolo 50 del regolamento (CE) n. 178/2002.*”

Quest'ultimo articolo presenta il “sistema di allarme rapido” per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli tutti gli Stati membri della CE, la Commissione e l'Autorità. Qualora un membro della rete disponga di informazioni relative all'esistenza di un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi, è tenuto a trasmettere immediatamente tali informazioni alla Commissione nell'ambito del sistema di allarme rapido. La Commissione trasmette immediatamente le informazioni ai membri della rete.

3.2 Piano Nazionale Alimenti per Animali (PNAA)

Nel suo complesso il PNAA è finalizzato al raggiungimento di una maggiore tutela della sanità pubblica ed a fornire garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale ai consumatori.

Obiettivo fondamentale del PNAA è di assicurare, in accordo con quanto già stabilito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 882/2004, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.

In particolare, il Regolamento (CE) 882/2004 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente e con frequenza appropriata in base ad una valutazione dei rischi.

Tali controlli sono stati predisposti tenendo conto dell'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi prevista dal Regolamento (CE) 183/2005, la cui applicazione sul territorio nazionale ha comportato una revisione completa della normativa esistente e in particolar modo di quella riferita al sistema di “autorizzazione” degli operatori, compresi quelli della produzione primaria.

In base alle nuove disposizioni, gli operatori del settore dei mangimi sono direttamente responsabili della sicurezza dei mangimi mediante l'attuazione di procedure basate sull'analisi dei rischi e sul controllo dei punti critici (HACCP), mediante l'applicazione di buone pratiche igieniche, nonché mediante l'utilizzo esclusivo di mangimi provenienti da stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi del suddetto regolamento.

Il PNAA viene modificato ogni anno sulla base delle valutazioni dei dati statistici ed epidemiologici derivanti dall'attività di controllo svolta negli anni precedenti, in modo da aumentarne l'efficacia ed evitare uno spreco di risorse.

Il PNAA per 2007 prende in considerazione le più importanti problematiche del settore:

- a) Ultimazione dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Reg. CE 183/2005;
- b) Vigilanza e controlli in merito all'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate nell'alimentazione degli animali d'allevamento così come previsto dal reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche;
- c) Vigilanza e controllo dei contaminanti e delle sostanze indesiderabili, con particolare attenzione alle micotossine nei mangimi (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine, tossine T-2 e HT-2) e alla contaminazione da diossine di alcune materie prime e sottoprodotti industriali utilizzati per la produzione di mangimi,
- d) Controllo più intenso dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive vietate nell'alimentazione animale;
- e) Vigilanza e controllo in materia di contaminazione da Salmonella delle materie prime per mangimi di origine animale individuate nella Direttiva 2003/99 CEE e delle materie prime per mangimi di origine vegetale e dei mangimi composti;
- f) Piano nazionale di monitoraggio della presenza di OGM.
- g) Ricerca di additivi e principi farmacologicamente attivi nei mangimi, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze vietate, senza tuttavia trascurare la ricerca di additivi ed altre sostanze chimiche il cui impiego è consentito entro determinati limiti e per determinate specie animali.

L'attuazione del PNAA, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è affidata alle Regioni ed alle Province Autonome, ai Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria delle Aziende Sanitarie Locali (ASL), ai Posti di Ispezione Frontaliera (PIF), agli Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC), agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.) e all'Istituto Superiore di Sanità (ISS).

3.2.1 Articolazione del piano

Il PNAA si articola nei seguenti punti fondamentali:

1. programmazione dell'attività;
2. anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Reg. (CE) 183/2005;
3. sopralluoghi ispettivi;
4. campionamenti;
5. analisi;
6. analisi di revisione;
7. positività dei campioni protocollo operativo;
8. rilevazione dell'attività svolta.

Tra tutti i punti è interessante valutare i criteri di campionamento utilizzati per i prelievi, mentre le modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali sono fissate dal D.M. 20 aprile 1978. Ad ogni campione prelevato deve corrispondere la ricerca di una sola sostanza.

I campionamenti per l'analisi sono effettuati in base ai seguenti criteri:

- 1) **mirati**: sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell'ambito del piano tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- 2) **sospetto**: sono campionamenti ufficiali effettuati sulla base di:
 - sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
 - emergenze epidemiologiche;
 - emergenze tossicologiche;
 - eventi comunque straordinari.

In questi casi è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie al rintraccio delle partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

- 3) **extrapiano**: sono campionamenti ufficiali non previsti dal piano ed effettuati sulla base di esigenze epidemiologiche o di ricerca programmate a livello locale e concordate con le Regioni e Province Autonome. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

I criteri e la frequenza dei campionamenti per l'analisi devono basarsi essenzialmente sull'analisi dei rischi considerando la tipologia e localizzazione dell'impianto, il tipo di mangime prodotto, la provenienza delle materie prime, le tecniche di produzione, l'indirizzo produttivo dell'allevamento e le caratteristiche peculiari delle sostanze ricercate.

In particolare, per i campioni effettuati presso gli allevamenti, devono essere presi in considerazione:

- indirizzo produttivo dell'impianto e quantità di mangime prodotto/utilizzato;
- alimentazione degli animali in relazione all'età (allattamento, svezzamento, finissaggio ecc..) e all'orientamento produttivo;
- tipologia della matrice (mangimi, mangimi medicati, acqua di abbeverata ecc.).

Sono oggetto di campionamento:

- gli additivi;
- le premiscele;
- materie prime per mangimi;
- tutte le tipologie di mangimi (semplice, completo, complementare, di origine animale, di origine vegetale, di origine minerale, dietetico ecc.);
- gli alimenti medicamentosi per animali (contenenti premiscele medicate) e i prodotti intermedi;
- l'acqua di abbeverata.

La Figura 1 riporta la scheda utilizzata per il campionamento.

Figura 1 : scheda utilizzata per il campionamento

Ministero della Salute
SPCRA 2007

Scheda mangimi per conigli Allegato 2

Indicare se si tratta di:

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

EXTRA PIANO

(controllo sulla produzione, distribuzione e l'impiego degli alimenti zootecnici)

REGIONE / PROVINCIA AUTONOMA _____ Semestre _____ anno 2007

DATI PIANO ANNO 2007	CONIGLI									
	MATERIE PRIME O MANGIMI SEMPLICI		MANGIMI COMPOSTI		PREMISCELE		MANGIMI MEDICATI O PRODOTTI INTERMEDI		TOTALE	
TIPO DI ESAME	n.camp.	pos.	n.camp.	pos.	n.camp.	pos.	n.camp.	pos.	n.camp.	pos.
AFLATOSSINA B1										
AVERMECTINE										
AVILAMCINA										
CARBADOX										
CHINOLONICI										
CLORAMFENICOLO										
COSTITUENTI DI ORIGINE ANIMALE VIETATI (BSE)										
CROMO										
DIOSSINE										
FANS										
FLAVOFOFOLIPOLO										
IONOFORI										
MACROLIDI										
NIFURSOL										
NITROFURANICI										
OCRATOSSINA A										
OSM										
OLAGUINDOX										
PCB										
PENCILLINE										
RAME										
ROBENIDINA										
SALMONELLE										
SULFAMIDICI										
TETRACICLINE										
ZINCO										
ZINCOCACITRACINA										
T O T A L E										

* Si precisa che i dati relativi alla ricerca delle micotossine senza limite di legge deve essere inseriti nella scheda rilevazione dati micotossine a pag. 41 mentre i dati relativi agli altri contaminanti devono essere riportati nella scheda contaminanti a pag. 42.

3.2.2 Numerosità campionaria

La numerosità campionaria è calcolata statisticamente sulla base di:

- anagrafe delle imprese del settore dei mangimi;
- anagrafe degli allevamenti bovini, suini ed ovi-caprini, cunicoli (in questo caso > 300 conigli)
- banca dati ISTAT, relativamente agli impianti per cui non è disponibile l'anagrafe;
- valutazioni epidemiologiche relative ai risultati del piano degli anni precedenti.

Le procedure generali da mettere in atto per le diverse tipologie di non conformità prevedono che i prodotti risultati positivi devono essere distrutti o, in alternativa, previa autorizzazione del Servizio Veterinario della ASL competente, ritirati dal commercio per essere sottoposti a un trattamento in grado di neutralizzare la nocività (ove possibile), a spese del detentore o del proprietario; oppure destinati ad usi diversi dall'alimentazione animale.

In linea di principio detti provvedimenti possono essere conseguenti a:

a) positività per

- sostanze sempre e comunque vietate;
- sostanze vietate per la specie animale cui è destinato il prodotto oggetto del campionamento;
- sostanze consentite ma rinvenute in quantitativi differenti da quelli dichiarati;

- sostanze consentite ma non dichiarate;
 - sostanze e prodotti indesiderabili per cui è previsto un limite;
 - contaminanti ambientali per cui è previsto un limite;
 - sostanze di tipo biologico e/o microbiologico per cui è previsto un limite;
- b) positività per:
- sostanze di tipo biologico e/o microbiologico;
 - contaminanti ambientali;
 - sostanze e prodotti indesiderabili;
 - OGM.

Negli allevamenti avicunicoli non sono utilizzate le è premiscele, pertanto queste sono state tolte dall'elenco delle matrici da campionare in tali tipologie d'allevamento.

L'Allegato 1-A fornisce, per ciascuna specie, le indicazioni riguardanti:

- la categoria d'appartenenza dei principi attivi da ricercare;
- i principi attivi da ricercare;
- la/le matrice/i più significative per l'esecuzione del campionamento
- il metodo di screening e di conferma utilizzato dal laboratorio di riferimento.

Per il coniglio le indicazioni da seguire sono quelle riportate in Tabella 1.

Tabella 1: principi attivi, matrice e metodiche di analisi applicate al PNAA per il coniglio.

CONIGLI

CATEGORIA RESIDUI	MATERIALE DA PRELEVARE	METODO DI SCREENING	METODO DI CONFERMA	NUMERO CAMPIONI	
				IMPIANTO DI PRODUZIONE	ALLEVAMENTO
Zincobacitracina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Nitroimidazolici	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Cloramfenicolo	MANGIME	ELISA, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS, GC-MS(MS)		
	PREMISCELA				
Nitrofuranici	MANGIME	HPLC, TLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Carbadox, Olaquinox	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				
Robenidina	MANGIME	HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Avilamicina	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
Tetracicline	MANGIME	MICROBIOLOGICO, ELETTROFORESI, HPLC	HPLC-DAD, HPLC-MS		
	PREMISCELA				
	ACQUA DI ABBEVERATA				

Il PNAA per il 2007 presente anche un piano di monitoraggio che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea, volto ad acquisire su base nazionale il livello di contaminazione da Salmonella spp. nelle materie prime per mangimi di origine vegetale, maggiormente utilizzate tal quali nell'alimentazione animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli, allo scopo di ottenere opportune informazioni da fornire alla Commissione Europea. Lo scopo di questi controlli è quello di definire su base comunitaria il livello di contaminazione da Salmonella spp, al fine di ridurre la

prevalenza di tutti i sierotipi di salmonella rilevanti per la sanità pubblica, così come stabiliti dal Regolamento (CE) n. 1003/2005.

4. FARMACOVIGILANZA VETERINARIA

La farmacovigilanza veterinaria è il complesso delle attività di “verifica”, volte a valutare l’efficacia e la sicurezza di un farmaco dopo l’immissione in commercio nelle condizioni d’uso nella pratica clinica.

Scopo del sistema di farmacovigilanza è raccogliere informazioni sulle reazioni avverse che si evidenziano nel corso dell’uso di medicinali veterinari già registrati, sull’uso improprio e **sull’abuso degli stessi**. Il sistema di farmacovigilanza fa capo al Ministero della Salute - che attraverso la Direzione Generale di Sanità Pubblica Veterinaria degli Alimenti e della Nutrizione – Ufficio XI, garantisce la tutela della normativa del settore e l’operatività organizzativa sul territorio.

L’istituzione di sistemi nazionali di farmacovigilanza, nel contesto del sistema di farmacovigilanza europeo, è previsto dalla direttiva 93/40/CEE - articolo 42 bis - che modifica le direttive 81/851/CEE e 81/852/CEE relative ai medicinali veterinari. L’ambito di applicazione dei due sistemi è individuato, in primo luogo, nel controllo degli effetti collaterali negativi (reazioni avverse) che si evidenziano nel corso dell’uso di medicinali veterinari già registrati e, in secondo luogo, nella raccolta di informazioni sull’uso improprio e sull’abuso degli stessi medicinali.

Il sistema italiano di farmacovigilanza, costituito dalla Direzione Generale della Sanità Pubblica Veterinaria del Ministero della Salute e dai centri regionali di farmacovigilanza (d.lgs 9/4/2003 n. 71), ha lo scopo di costituire sul territorio nazionale un sistema efficace per la raccolta, la trasmissione e la valutazione delle informazioni relative alle reazioni avverse del medicinale veterinario.

Tali informazioni possono provenire da diverse fonti:

- medici veterinari;
- farmacisti;
- università (Istituti di ricerca, cliniche universitarie);
- aziende titolari di autorizzazioni all’immissione in commercio;
- operatori professionali sul territorio, tramite il veterinario.

Recentemente la normativa riguardante il farmaco veterinario è stata rivista, (recepimento della Direttiva 2004/28/CE) con l’emanazione del D.L.n° 193 del 6/4/2006)

5. PACCHETTO IGIENE

A partire dal 1° gennaio 2006 sono operativi alcuni regolamenti CE. Contrariamente al passato, queste norme trattano orizzontalmente la materia dell’igiene e della sicurezza degli alimenti con disposizioni normative che sono applicabili a tutti gli alimenti.

Le vecchie direttive comunitarie che trattavano verticalmente gli alimenti di origine animale per settori produttivi (carni e prodotti a base di carne – latte e prodotti a base di latte – prodotti della pesca e molluschi – uova, ovoprodotti, miele ed altri alimenti di origine animale) sono state abrogate con la direttiva 2004/41/CE.

I regolamenti sono direttamente applicabili e superano le norme nazionali in contrasto. I principi sui quali si fondano le disposizioni dei suddetti regolamenti sono i seguenti:

- la responsabilità della sicurezza dei prodotti alimentari appartiene al produttore;

- il produttore di alimenti deve mettere in atto e documentare le procedure ed i controlli adottati per garantire la sicurezza dei propri prodotti;
- l'autorità sanitaria deve verificare le procedure di autocontrollo del produttore;
- le attività di autocontrollo e di controllo ufficiale devono basarsi sull'analisi dei pericoli fisici, chimici o biologici e sulla valutazione del rischio per ciascun pericolo individuato;
- il produttore deve garantire la rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- il produttore deve procedere al fermo o al ritiro o dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione in relazione all'identificazione di pericoli per la salute dei consumatori;
- l'autorità sanitaria deve adottare i provvedimenti di rintraccio e di fermo dei prodotti potenzialmente pericolosi qualora non provveda il produttore.

Queste norme conosciute sotto il nome di "Pacchetto igiene" è formato dal complesso dei Regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, e Direttiva 2002/99 (CE).

5.1 Il *Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004* sull'igiene dei prodotti alimentari ha come obiettivo fondamentale emanare delle nuove norme d'igiene generali e specifiche in grado di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti. Per garantire tale sicurezza degli alimenti dal luogo di produzione primaria al punto di commercializzazione o esportazione occorre una strategia integrata che vede coinvolto ogni operatore del settore alimentare lungo tutta la catena alimentare. Ogni operatore è responsabile e garante che tale sicurezza non sia compromessa.

Questo regolamento stabilisce in particolare quanto segue:

- requisiti generali e specifici in materia di igiene, validi anche per la produzione primaria;
- analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli e conferma del sistema HACCP come strumento di analisi e controllo delle condizioni di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari;
- rimangono in vigore i manuali di buona prassi elaborati ai sensi della Direttiva 93/43/CEE;
- viene promossa l'elaborazione e la divulgazione di manuali di buona prassi comunitari e nazionali, la cui applicazione rimane comunque volontaria;
- nel caso l'applicazione del regolamento abbia impatto significativo sulla salute pubblica, la Commissione consulta per un parere l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.

Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

In particolare l'Allegato I riporta:

1. ambito di applicazione della produzione primaria e le seguenti operazioni associate:
 - a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;
 - b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento;omissis....

Requisiti in materia di igiene

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.
3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2 gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:
 - a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, **dai medicinali veterinari**, dai prodotti fitosanitari e **dai biocidi**, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti; e
 - b) le misure relative alla **salute e al benessere degli animali** nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i **programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici**.

5.2 *Regolamento (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004* stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, destinate agli operatori del settore alimentare. Dette norme integrano quelle previste dal regolamento (CE) n. 852/2004. Esse si applicano ai prodotti di origine animale trasformati e non.

Il presente regolamento non si applica alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e **lagomorfi** macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni come carni fresche;

All'Allegato III, la Sezione II, denominata "CARNI DI POLLAME E DI LAGOMORFI" è suddivisa in capitoli che dettano dei requisiti specifici da applicare ad alcuni aspetti della filiera:

Capitolo I: TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO

Capitolo II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI

Capitolo III: REQUISITI PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Capitolo IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE

Capitolo V: IGIENE DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO

5.3 Il *Regolamento (CE) N. 854/2004 del 29 aprile 2004* stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e si applica soltanto per le attività e le persone alle quali si applica il regolamento (CE) n. 853/2004.

All'articolo 5 viene sottolineato il ruolo del veterinario ufficiale.

"Il veterinario ufficiale svolge compiti ispettivi nei macelli che commercializzano carni fresche, nei centri di lavorazione della selvaggina e nei laboratori di sezionamento in conformità dei requisiti generali della sezione I, capo II, dell'allegato I e dei requisiti specifici della sezione IV, in particolare per quanto riguarda:

- a) le informazioni sulla catena alimentare;
- b) l'ispezione *ante mortem*;
- c) il benessere degli animali;
- d) l'ispezione *post mortem*;
- e) il materiale specifico a rischio;

f) le prove di laboratorio.

Dopo l'esecuzione dei controlli di cui ai punti 1 e 2, il veterinario ufficiale prende appropriate misure, come previsto dall'allegato I, sezione II, in particolare per quanto riguarda:

- a) la comunicazione dei risultati dell'ispezione;
- b) decisioni concernenti l'informazione sulla catena alimentare;
- c) decisioni concernenti gli animali vivi;
- d) decisioni concernenti il benessere degli animali;
- e) decisioni concernenti la carne.

Nel presente Regolamento, al Capo III: Coinvolgimento del personale del macello, viene riportato un capitolo specifico per quanto riguarda la produzione dei carni di pollame e lagomorfi.

Per le norme di ispezione *ante mortem* e *post mortem* valgono quelle adottate per il pollame.

Al capo V, sezione II, Allegato I, vengono riportate le cause di preclusione al consumo umano delle carni. Tra le molteplici voci riportate in questo capitolo, le più importanti per le carni di coniglio sono le seguenti: animali che non sono stati sottoposti a ispezione ante mortem; animali morti prima della macellazione; animali affetti da una malattia di cui all'allegato A o, laddove opportuno, dall'allegato B dell'UIE; animali affetti da una malattia generalizzata (setticemia, piemia, tossiemia o viremia); carni che non sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti; su di esse è stata rilevata un'infestazione parassitaria grave; contengono residui o contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria; provengono da animali o carcasse di animali contenenti residui di sostanze proibite o da animali trattati con sostanze proibite; presentano alterazioni fisiopatologiche, anomalie nella consistenza, un dissanguamento insufficiente o anomalie organolettiche in particolare un intenso odore sessuale; provengono da animali cachettici; sono sporche o presentano una contaminazione fecale o di altro tipo;

A tale proposito sono pochi i dati nazionali pubblicati inerenti le percentuali di soggetti scartati al macello e le relative cause. Ferrari *et al.* (1989), in una ricerca condotta su 253.611 conigli regolarmente macellati, segnala come la percentuale di scarto causata dalla presenza di lesioni patologiche, sia stata dello 0,52%. Recentemente Rampin *et al.* (2007) riportano, su 59.440 conigli macellati, percentuali di scarto prossime all'1%. Gli stessi Autori prendono in considerazione separatamente anche i soggetti ritrovati morti nelle gabbie, che ammontano al 2‰ e quelli scartati senza lesioni ma cachettici che ammontano allo 0,9%.

5.4 Il Regolamento (CE) N. 882/2004 del 29 aprile 2004 mira a colmare alcune lacune nella legislazione vigente relativa ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Tale regolamento modifica alcuni articoli o paragrafi della Direttiva 2000/29/CE, del regolamento (CE) n. 854/2004 e abroga, a partire dal 1° gennaio 2006 le direttive 70/373/CEE, 85/591/CEE, 89/397/CEE, 93/99/CEE e 95/53/CE e le decisioni 93/383/CE, 98/728/CE e 1999/313/CE. La direttiva 85/73/CEE è abrogata con effetto dal 1° gennaio 2008.

Questo regolamento stabilisce anche gli importi minimi delle tasse e degli oneri relativi ai controlli ufficiali.

Il "pacchetto igiene" è stato di recente integrato dal Regolamento (CE) 183/2005, già descritto in precedenza e che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.

Per meglio rendere applicabili i regolamenti sopraesposti, il 5 dicembre 2005 sono stati emanati altri regolamenti da parte della Commissione europea, il Regolamento (CE) N. 2074/2005 (recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004) e il Regolamento (CE) N. 2076/2005 (che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE), n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004).

Tutte queste norme sono applicabili dal 1 gennaio 2006.

5.5 *La Direttiva 2002/99 (CE), attuata con Decreto Legislativo N° 117 del 27/05/2005* stabilisce le norme generali di polizia sanitaria che devono essere applicate in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti di origine animale e di prodotti derivati destinati al consumo umano, nonché in quella della loro introduzione da Paesi terzi.

Lo scopo è quello di assicurare che le attività degli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti di origine animale non conducano alla propagazione di malattie trasmissibili agli animali.

L'allegato I riporta l'elenco delle "Malattie da prendere in considerazione negli scambi di prodotti di origine animale per le quali sono state introdotte misure di controllo nel quadro della normativa comunitaria". In questo elenco non sono riportate malattie dei lagomorfi.

Ulteriori norme rendono la filiera cunicola, così come quella delle altre specie animali destinate a produrre derrate alimentari, sicura e controllata. La più importante riguarda sicuramente i controlli effettuati alla ricerca di sostanze che non dovrebbero residuare nelle carni, il cosiddetto Piano Nazionale Residui

6. PIANO NAZIONALE PER LA RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E NEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (PNR)

Il PNR fa riferimento ed è strutturato secondo le prescrizioni del D.L.vo 16 marzo 2006, n.158 e, per quanto riguarda le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni, secondo le indicazioni della Decisione della Commissione 98/179/CE del 23 febbraio 1998.

L'intendimento del legislatore, nell'emanare questo Piano, è quello di rilevare eventuali casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate e di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) fissati negli allegati I e III del reg. 2377/90/CEE e delle quantità massime di antiparassitari e di contaminanti ambientali fissate dalla normativa nazionale e comunitaria, viene programmato un piano di campionamento a livello del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale.

Il PNR definisce le specie, le categorie, i punti di campionamento, le sostanze da cercare, le modalità di ricerca, secondo il dettato della normativa in vigore e le indicazioni della Commissione Europea. L'elaborazione del PNR, a cura Ministero della Salute con la collaborazione delle Regioni, del Laboratorio Nazionale di Riferimento per i residui (LNR), e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS), è elaborato

annualmente e tiene conto, tra l'altro dei risultati dell'anno precedente, al fine di operare opportune modifiche ed eventuali azioni mirate.

Anche in questo caso, come già visto nell'ambito del PNAA, l'attività svolta al fine di verificare la presenza di residui negli alimenti si esplica mediante tre tipi di piano, denominati "**Piano**", "**Extrapiano**" e "**Sospetto**".

Nell'ambito di ciascun tipo di piano, si distinguono anche tre tipologie di campionamento: "mirato", "clinico-anamnestico" e "a seguito di positività".

Tutti i campioni in parola sono prelevati esclusivamente dai Servizi Veterinari delle AUSL o dai NORV e sono sempre accompagnati dal Verbale di prelievo PNR.

Il PNR comporta la ricerca dei residui nei seguenti settori: bovino, suino, ovi-caprino, equino, avicolo, acquacoltura (trote, anguille, specie eurialine), **conigli**, selvaggina d'allevamento (da penna), latte (vaccino, ovi-caprino, bufalino), uova, miele, selvaggina cacciata.

Le sostanze oggetto del Piano vengono raggruppate secondo la seguente classificazione (D.L.vo 158/2006, Allegato I):

CATEGORIA A- Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate

- 1) Stilbeni, loro derivati e loro sali ed esteri
- 2) Agenti antitiroidei
- 3) Steroidi
- 4) Lattoni dell'acido resorcilico (compreso lo zeranolo)
- 5) Beta-agonisti
- 6) Sostanze incluse nell'All. IV del Regolamento 2377/90/CEE del Consiglio

CATEGORIA B - Medicinali Veterinari e agenti contaminanti

- 1) Sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici e chinolonici
- 2) Altri prodotti
 - a) Antelmintici
 - b) Coccidiostatici, compresi i nitroimidazoli
 - c) Carbammati e Piretroidi
 - d) Tranquillanti medicinali veterinari
 - e) Antinfiammatori non steroidei
 - f) Altre sostanze esercitanti un'attività farmacologica
- 3) Altre sostanze e agenti contaminanti per l'ambiente
 - a) Composti organoclorurati, compresi i PCB
 - b) Composti organofosforati
 - c) Elementi chimici
 - d) Micotossine
 - e) Coloranti
 - f) Altri

La Tabella 2 riporta i risultati del PNR nell'anno 2005; numero di campioni eseguiti sono suddivisi per: campionamento minimo, campionamento programmato ed campionamento effettuato.

Tabella 2: Campionamento e risultati PNR anno 2005

Campione minimo Dir. 96/23/CE - n°	Campioni programmati PNR - n°	Campioni effettuati n°	Campioni non conformi	
			n°	%
Categoria A				
119	221	399	1	0,25
Categoria B				
278	283	542	2	0,37

7. CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

Un altro aspetto importante della qualità dei prodotti alimentari è che questi non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana. Questo settore è disciplinato dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Questo regolamento ha lo scopo di contribuire alla protezione della salute pubblica e fissare criteri armonizzati di sicurezza relativi all'accettabilità dei prodotti alimentari, in particolare per quanto riguarda la presenza di determinati microrganismi patogeni. I criteri microbiologici indicati servono come orientamento nello stabilire l'accettabilità di un prodotto alimentare e dei relativi processi di lavorazione, manipolazione e distribuzione. L'applicazione dei criteri microbiologici deve costituire parte integrante dell'attuazione delle procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene già sopramenzionate.

8. CONCLUSIONI

L'uso improprio o fraudolento negli animali di allevamento di sostanze ad azione farmacologica nonché le contaminazioni legate all'inquinamento ambientale, hanno accresciuto negli ultimi decenni i rischi sanitari degli alimenti di origine animale, aggiungendo quelli di ordine tossicologico a quelli a carattere microbiologico e parassitario.

L'attività di controllo veterinario sulla produzione di derrate alimentari, soprattutto dopo le numerose direttive CE, sono notevolmente aumentate. Queste abbracciano tutte le fasi della produzione alimentare, spaziando dalle materie prime fino alla vendita del prodotto finito; i controlli vengono attuati per mezzo di ispezione, prelievo di campioni del prodotto, analisi di laboratorio condotte sugli stessi campioni, controlli igienici degli operatori, controlli della documentazione, controllo del sistema di verifica della qualità organizzato dall'imprenditore e dei risultati da questo ottenuti.

L'integrazione delle verifiche ufficiali con l'autocontrollo effettuato dagli operatori del settore alimentare, che la legislazione comunitaria ha introdotto nel sistema degli accertamenti igienico-sanitari sugli alimenti, rappresenta un punto di forza nella realizzazione di garanzie nei consumatori soprattutto perché il produttore è stato maggiormente coinvolto nelle procedure di controllo senza che ci fosse una diminuzione dell'attività delle ispezioni ufficiali.

L'assidua verifica operata sugli alimenti di origine animale consente di prevenire l'insorgenza di gravi episodi di infezioni, tossinfezioni, infestazioni ed intossicazioni alimentari anche grazie ad un sistema di allarme rapido che coinvolge tutti i Paesi CE. Pur essendo consci che non è possibile raggiungere la totale sicurezza alimentare anche con i più meticolosi sistemi di controllo, ci sentiamo di garantire la sicurezza della filiera cunicola, anche in virtù delle pochissime non conformità rilevate dai controlli ufficiali eseguiti negli anni.

Bibliografia – Commissione delle Comunità Europee, 2000. “Libro Bianco”. COM 719 def., Bruxelles. **Decisione della Commissione 97/747/CE** del 27 ottobre 1997, che fissa i livelli di frequenza di prelievo di campioni, previsti dalla direttiva 96/23/CE del Consiglio, per il controllo di talune sostanze e dei loro residui in alcuni prodotti di origine animale. Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee n. L 303, 6 novembre 1997. **Decreto Legislativo 16 marzo 2006**, n. 158, “Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta agoniste nelle produzioni animali” Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 98, 28 aprile 2006. **Decreto Legislativo 27 maggio 2005**, n. 117. “Attuazione della direttiva 2002/99/CE che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 152, 2 luglio 2005. **Decreto Legislativo 4 agosto 1999**, n. 336. “Attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE concernenti il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze (B)-agoniste nelle produzioni animali e le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti”. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 230, 30 settembre 1999. **Ferrari P., Venturi L., Rosmini R.** (1989). Principali lesioni anatomopatologiche riscontrate all'ispezione sanitaria del coniglio, *Rivista di Coniglicoltura*, 4, 37-41. **Grilli G., Lavazza A.**, 1999. Igiene e profilassi, strumenti importanti. *Rivista di Coniglicoltura*, 3:30-33. **Grilli G., Lavazza A., Faggionato E., Pisoni A.M., Gallazzi D.**, 2002. Tutela del consumatore e terapia del coniglio. *Riv. di Coniglicoltura*, 2:25-30. **Grilli G., Lavazza A., Gallazzi D.**, 2001. Allevamento cunicolo e implicazioni sanitarie. *Riv. di Coniglicoltura*, 1:20-26. Piano Nazionale 2007 di Vigilanza e Controllo Sanitario sull'Alimentazione degli Animali. Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti – Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario. Ministero della Salute, Roma. **Rampin F., Piccirillo A., Schiavon E., Poppi L, Grilli G.**, 2007. Detection of pathological lesions in slaughtered rabbits. *Italian Journal of Animal Science*, in press. **Regio Decreto 20 dicembre 1928**, n. 3298, Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni. Gazzetta Ufficiale n. 36, 12 febbraio 1929. **Regolamento (CE) N. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare Gazzetta ufficiale delle Comunità Europee, L 31/1, 1 febbraio 2002. **Regolamento (CE) N. 183/2005** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 35/1, 8 febbraio 2005. **Regolamento (CE) n. 2073/2005** della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Gazzetta Ufficiale

dell'Unione Europea, L 338/1 22.12.2005. **Regolamento (CE) N. 2074/2005** Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 338/27, 22 dicembre 2005. **Regolamento (CE) N. 2076/2005** Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE)n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 338/83, 22 dicembre 2005. **Regolamento (CE) N. 852/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 226/3, 25 giugno 2004. **Regolamento (CE) N. 853/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 226/22, 25 giugno 2004. **Regolamento (CE) N. 854/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 226/83, 25 giugno 2004. **Regolamento (CE) N. 882/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 191/1, 28 maggio 2004.