

Nuova vita per il cibo sequestrato

Il ruolo del Servizio Veterinario nella lotta agli sprechi

di *Fabrizio Lodi, Maria Grazia Cofelice, Giuseppe Graziosi*

Direttore, Dirigente Veterinario e Tecnico della Prevenzione della ASL di Pescara

Un'operazione del Servizio Veterinario dell'ASL di Pescara ha permesso di "recuperare" prodotti lattiero-caseari sequestrati, ma ancora idonei al consumo, consegnandoli alla Caritas. Un gesto di tutela non solo dei soggetti bisognosi, ma anche dell'ambiente

davanti ai centri di assistenza e di beneficenza, come la Caritas, sono diventate sempre più lunghe e una simile azione non può che essere vista come provvidenziale.

Lo spreco alimentare, a differenza di quanto si possa pensare, non ha trovato origine nei banchetti sontuosi di re e regine (a quanto pare in passato era ben radicata una cultura del recupero con la cessione degli avanzi ai sudditi), ma terreno fertile con l'avvento del consumismo nell'era dell'usa e getta.

Chi ha visitato l'EXPO di Milano 2015, come può non ricordare la "montagna" simbolica di cibo che ogni anno viene sprecata in Italia? Ogni anno circa un terzo del cibo commestibile, pari a 1,3 miliardi di tonnellate, viene sprecato (dati FSTT, 2020); cifre da capogiro soprattutto quando il tema dello spreco alimentare rientra in quello della fame nel mondo.

"Una manna dal cielo!". Questa la dichiarazione della Caritas di Pescara dopo aver ricevuto in beneficenza un'abbondante quantità di prodotti lattiero-caseari, oggetto di sequestro, da parte del Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine animale dell'ASL di Pescara.

Un'operazione che ha riscosso non poco successo: un'ordinaria attività di controllo sfociata in un fermo di alimenti si è trasformata in un atto di grande impatto nella lotta allo spreco alimentare.

Ad oggi, in clima di pandemia, purtroppo le file



Il 5 febbraio 2014 per la prima volta è stata celebrata la Giornata mondiale contro lo Spreco alimentare per volontà della campagna "Spreco zero" e dell'Università di Bologna, che con lo slogan "Stop Food Waste, One Health, One Planet" mira a una sensibilizzazione del genere umano con un coinvolgimento in un percorso di solidarietà e tutela non solo dei soggetti bisognosi, ma anche dell'ambiente.

È noto a tutti che l'alimento è qualcosa di vivo, che non rimane "stabile", ma che tende, con il passare del tempo, soprattutto in base alle modalità di conservazione, ad alterarsi.

Proprio perché l'alimento può andare incontro a deterioramento, venendo meno quelle che sono le caratteristiche che pregiudicano l'idoneità o meno





dello stesso, la normativa relativa alla sicurezza alimentare ha fissato punti fermi per dichiararne il libero consumo o meno.

Un alimento è considerato a rischio se dannoso per la salute o se inadatto al consumo umano

I requisiti di sicurezza degli alimenti trovano spazio nel Pacchetto Igiene; secondo quanto dettato dall'articolo 14, sezione 4 del regolamento (CE) 178/2002, un alimento è considerato a rischio se dannoso per la salute o se inadatto al consumo umano. In sintesi, per determinare se un alimento sia dannoso, vanno considerati non solo gli effetti

a breve e/o a lungo termine sulla persona che consuma quell'alimento, ma anche gli effetti sulla discendenza, i probabili effetti tossici cumulativi, la sensibilità specifica di alcuni consumatori (allergie/intolleranze).

Per determinare se un alimento sia inadatto occorre considerare se lo stesso sia inaccettabile in seguito a contaminazione, putrefazione, deterioramento e decomposizione.

Il Servizio Veterinario

L'idoneità o meno di un alimento, con il successivo licenziamento al libero consumo, è un giudizio che viene espresso dall'autorità competente, che è rappresentata dall'ASL, durante l'attività di vigilanza che si espleta con l'esecuzione di ispezioni di campo.

In particolare, il controllo di alimenti deperibili

come latte, carne, pesce e uova viene svolto dal Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale (Dipartimento di Prevenzione); si tratta di alimenti di origine animale che, a differenza di quelli di origine vegetale, per le loro caratteristiche chimiche (alto livello di acqua libera e di proteine) sono facilmente aggredibili da diversi microrganismi e, pertanto, vanno incontro ad alterazioni più facilmente con conseguenti rischi di intossicazioni e/o tossinfezioni.

Il controllo di alimenti deperibili come latte, carne, pesce e uova viene svolto dal Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Il Servizio Veterinario svolge quindi un ruolo cruciale nella sicurezza alimentare, tenendo sotto controllo tutta la filiera "from Farm to Fork" in modo tale da portare il rischio a valori tollerabili visto che il rischio zero non esiste.

Giusto allora eliminare dalla commercializzazione e dalla somministrazione quegli alimenti che non rispondono più ai canoni di sicurezza alimentare (caratteristiche organolettiche, tracciabilità, modalità di conservazione, data di scadenza) e che risulterebbero dannosi e/o inadatti per il consumatore.

La scelta del Servizio Veterinario dell'ASL di Pescara

Succede però che durante controlli ispettivi ci si trovi a fare sequestri di alimenti non per mancanza di requisiti d'idoneità, ma piuttosto per motivi commerciali. È dunque giusto avviare gli stessi alla distruzione?



Questa è la domanda che, a seguito di fermi ufficiali di alimenti in buono stato di conservazione, si è posto il personale del Servizio Veterinario dell'ASL di Pescara.

A seguito di controlli routinari effettuati a Pescara presso diverse imprese alimentari (punti vendita di prodotti lattiero-caseari, macellerie, supermercati, pizzerie), sono stati rinvenuti prodotti lattiero-caseari (per complessivi 150 kg) sulle cui etichette non era presente il numero di riconoscimento, ai sensi del regolamento (CE) 853/2004, dello stabilimento di produzione; quindi, trattandosi di vendita fuori ambito locale (Provincia di produzione e Province contermini) e non essendo presente il bollo CE sulle confezioni, si è proceduto al fermo ufficiale (per sospetta non conformità) ai sensi dell'articolo 137, comma 3, lettera b) del regolamento (UE) 2017/625, in attesa di produzioni documentali.

Si è deciso di contattare la Caritas per organizzare il ritiro e l'avviamento al consumo presso la locale mensa di tutti i prodotti sequestrati

Non essendo stata prodotta alcuna documentazione attestante il possesso del bollo CE da parte dell'impresa alimentare, si è deciso, quindi, di non procedere ai sensi dell'articolo 138 del regolamento (UE) 625/2017 alla distruzione della merce, bensì a confisca della stessa ai sensi dell'articolo 20, comma 3, della legge 689/1981.

Il giudizio di idoneità dichiarato dal dirigente veterinario presente all'accertamento ha fatto sì che tutti i prodotti sequestrati potessero essere riutilizzati e pertanto si è deciso di contattare la Caritas per organizzare il ritiro e l'avviamento al consumo presso la locale mensa.

L'intervento, letto dai responsabili della Caritas come un gesto di beneficenza, in realtà è stato il frutto dell'impegno, dello spirito collaborativo, della responsabilità dell'organo di vigilanza



che, con competenza, ha evitato di procedere nella maniera più rapida, ossia con l'avvio alla distruzione, trovando il modo di recuperare quei beni che rispondevano ai requisiti di sicurezza alimentare.

Non è stata certamente una scelta di facile attuazione anche dal punto di vista pratico: i prodotti lattiero-caseari non sono stati sequestrati in un'unica impresa alimentare e il personale dell'ASL, dopo aver effettuato le relative confische, ha proceduto, in accordo con la Caritas locale, al successivo ritiro e alla consegna delle merci alla struttura di assistenza e beneficenza.

L'impatto sociale e i benefici tratti da questa operazione sono stati importantissimi: in primis, la tutela della salute umana e il rispetto dei valori di legalità e di solidarietà e poi il contenimento dello spreco alimentare.

Il ruolo dell'autorità competente, rappresentata dal Servizio Veterinario, si inserisce in modo perfetto nel principio "One Health" con l'intento di salvaguardare l'uomo, gli animali e l'ambiente, facendo proprio il concetto di recupero delle sostanze alimentari.