



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 29.5.2009
COM(2009) 250 definitivo

**COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO E AL
CONSIGLIO**

sulla situazione nell'UE relativa al controllo della Salmonella veicolata dagli alimenti

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO E AL CONSIGLIO

sulla situazione nell'UE relativa al controllo della *Salmonella* veicolata dagli alimenti

1. OBIETTIVO

Con la presente comunicazione la Commissione informa il Parlamento europeo e il Consiglio sullo stato dell'attuazione delle disposizioni comunitarie in materia di controllo della *Salmonella* e dei risultati conseguiti in seguito all'adozione del regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della *Salmonella* e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti¹ e della direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici². La presente comunicazione riguarda inoltre altre norme e azioni comunitarie volte a garantire o a migliorare il controllo della *Salmonella* nell'intera catena alimentare.

2. INTRODUZIONE

Secondo il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (CEPCM) e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), nel 2007 sono stati registrati 151 995 casi di salmonellosi nell'uomo nei 27 Stati membri dell'Unione europea (UE), il che corrisponde ad un'incidenza di 31,1 casi su 100 000 abitanti³. È evidente, tuttavia, che il numero di casi di contagio nell'uomo è fortemente sottostimato e che molti casi non sono neppure segnalati⁴.

Una parte dei suddetti casi di contagio umano, pari al 64,5% del numero totale di focolai di origine alimentare nota, sono stati accertati nell'ambito dei 3 131 focolai di tossinfezione alimentare⁵. Sono state colpite da salmonellosi 22 705 persone: per il 14% di esse si è reso necessario il ricovero in ospedale e 23 sono decedute. I sierotipi di *Salmonella* Enteritidis e di *Salmonella* Typhimurium hanno provocato il 95% dei focolai da sierotipi noti.

Il contagio umano da *Salmonella* può avvenire attraverso l'assunzione di cibi (causa primaria) o acqua contaminati. I prodotti di origine animale, soprattutto uova e carni,

¹ GU L 325 del 12.12.2003, pag. 1;

² GU L 325 del 12.12.2003, pag. 35;

³ Relazione sintetica comunitaria sull'andamento e sulle fonti delle zoonosi e degli agenti zoonotici nell'Unione europea nel 2007 (*The EFSA Journal* (2009) 223).

⁴ Parere scientifico del gruppo di esperti scientifici sui rischi biologici. Una valutazione quantitativa del rischio microbiologico relativa a *Salmonella* nella carne: attribuzione delle fonti della salmonellosi umana a seguito del consumo di carne. *The EFSA Journal* (2008) 625, pagg. 1-32.

⁵ Per "focolaio" si intende l'apparizione di almeno due casi di contagio umano attribuibili alla stessa fonte; diversamente dai casi sporadici, tali focolai sono oggetto dell'attenzione dei media.

risultano essere le fonti di contagio più frequenti, ma anche i prodotti di panetteria, la frutta, la verdura e il cioccolato agiscono da vettori della *Salmonella*.

Un'altra fonte di preoccupazione per la salute pubblica è rappresentato dall'emergere di una resistenza antimicrobica della *Salmonella* nell'uomo derivante dall'uso degli antibiotici nella produzione di animali da allevamento⁶.

3. MONITORAGGIO DELLA *SALMONELLA*

3.1. Monitoraggio della *Salmonella* nell'uomo

La decisione 2000/96/CE della Commissione, del 22 dicembre 1999, relativa alle malattie trasmissibili da inserire progressivamente nella rete comunitaria in forza della decisione n. 2119/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio⁷ stabilisce gli obblighi in materia di sorveglianza epidemiologica della salmonellosi nell'uomo. Tali dati sono raccolti dal CEPCM tramite le sue reti negli Stati membri.

3.2. Monitoraggio della *Salmonella* nei mangimi, negli alimenti e negli animali

La direttiva 2003/99/CE mira a garantire che le zoonosi, gli agenti zoonotici e la relativa resistenza antimicrobica siano adeguatamente sorvegliati e che i focolai di tossinfezione alimentare formino oggetto di un'adeguata indagine epidemiologica. Le risultanze dei controlli effettuati negli Stati membri su alimenti, animali e mangimi sono trasmessi all'EFSA per via elettronica.

La realizzazione di indagini sui focolai di tossinfezione alimentare, nonché sui casi sporadici per l'attribuzione della loro origine, consente di stabilire l'ordine di priorità in cui gli alimenti e le popolazioni animali saranno oggetto di misure di controllo della *Salmonella*, al fine di ridurre più rapidamente il rischio per la salute pubblica e garantire un approccio integrato. Le risorse destinate dal CEPCM e dall'EFSA all'elaborazione di strumenti e di raccomandazioni volti a migliorare tali indagini sono considerevoli.

I dati che si riferiscono ai mangimi, agli animali, agli alimenti e all'uomo sono ripresi dall'EFSA nella sua relazione di sintesi annuale sulle zoonosi a livello comunitario. Il suo gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici analizza la relazione e formula raccomandazioni con il fine di migliorare il monitoraggio e di studiare provvedimenti.

Il monitoraggio della *Salmonella* è stato armonizzato progressivamente mediante protocolli di campionamento e metodi di analisi comuni definiti negli studi di riferimento e nei programmi di controllo (cfr. punto 5) per quanto riguarda gli animali vivi e mediante criteri microbiologici comuni per quanto riguarda i prodotti alimentari (cfr. punto 6.2). Di conseguenza è stato possibile comparare i dati di prevalenza fra gli Stati membri e prevedere valutazioni dei rischi a livello comunitario.

⁶ Vedi: www.who.int/foodborne_disease/resistance
⁷ GUL 28 del 3.2.2000, pag. 50.

È stato designato il laboratorio comunitario di riferimento per la *Salmonella* che coordina una rete di laboratori di riferimento nazionali con il compito di migliorare i metodi di esame e di assicurare un'elevata qualità delle analisi di laboratorio in tutti gli Stati membri.

Azione: Occorre incoraggiare la ricerca o migliorare la sorveglianza nell'uomo per meglio stimare la reale prevalenza della salmonellosi umana e comparare i tassi di prevalenza degli Stati membri e, per quanto possibile, dei paesi terzi.

4. CONTROLLO DELLA *SALMONELLA* NEI MANGIMI

Le proteine animali trasformate devono essere conformi al criterio stabilito per la *Salmonella* dal regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano⁸.

La *Salmonella* è stata trovata anche in un numero considerevole di materie prime vegetali per mangimi, quali farina di soia e farina di colza. Le misure previste dal regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi⁹ e che prevede un sistema HACCP, rivestono pertanto un ruolo fondamentale nel prevenire o limitare la contaminazione da *Salmonella* durante il trasporto, lo stoccaggio e la trasformazione delle materie prime per mangimi.

Nel giugno 2008 il gruppo scientifico sui rischi biologici dell'EFSA ha formulato un parere sulla valutazione dei rischi microbiologici insiti negli alimenti per animali destinati alla produzione alimentare. In esso l'EFSA raccomanda che si fissino criteri relativi alla *Salmonella* negli alimenti per animali (di origine vegetale) al fine di prevenire le infezioni negli animali.

Azione: Esame dell'introduzione di criteri relativi alla *Salmonella* nei mangimi. È in corso un dialogo in merito con gli Stati membri e le parti interessate.

5. CONTROLLO DELLA *SALMONELLA* NELLE POPOLAZIONI ANIMALI

Il regolamento (CE) n. 2160/2003 prevede che si definiscano obiettivi comunitari al fine di ridurre la prevalenza della *Salmonella* nelle popolazioni di volatili da cortile e di suini. Per ogni popolazione si è proceduto nel modo seguente:

- Nel 2004, pochi mesi dopo l'ingresso di 10 nuovi Stati membri nell'UE, sono stati intrapresi studi di riferimento sulla prevalenza della *Salmonella* a norma della direttiva 2003/99/CE. Tali studi hanno permesso di raccogliere informazioni comparabili riguardo alle galline ovaiole e ai polli da carne nei 25 Stati membri. Nel primo semestre del 2008 si sono ottenuti i risultati degli studi di riferimento sui tacchini e sui suini da macello negli attuali 27 Stati membri.

⁸ GU L 273 del 10.10.2002, pag. 1.

⁹ GU L 35 dell'8.2.2005, pag. 1.

Nel 2008 è stato realizzato uno studio di riferimento sulla *Salmonella* nei suini da riproduzione.

- Nella popolazione dei volatili da cortile tali studi stabiliscono la prevalenza di riferimento per fissare un obiettivo di riduzione della prevalenza della *Salmonella* a norma del regolamento (CE) n. 2160/2003. Essi consentono, inoltre, di analizzare i fattori di rischio in vista dell'elaborazione di programmi di controllo. Infine, grazie a tali studi gli Stati membri che presentavano valori di prevalenza elevati sono stati incoraggiati ad intensificare i loro sforzi prima che la Comunità imponga degli obblighi.
- Prima della fissazione di un obiettivo per ridurre la prevalenza della *Salmonella* nelle popolazioni dei suini viene effettuata un'analisi costi/benefici in base ai dati degli studi di riferimento. Inoltre, tale analisi deve essere preceduta da una valutazione quantitativa del rischio da parte dell'EFSA. Sono state escluse dall'analisi costi/benefici le popolazioni di volatili da cortile.
- Ogni volta che si decide un obiettivo di riduzione, gli Stati membri e i paesi terzi sottopongono all'esame della Commissione i loro programmi di controllo.
- I programmi di controllo e il monitoraggio armonizzato della popolazione sono attuati dopo la loro approvazione e, in ogni caso, entro 18 mesi dalla fissazione di un obiettivo di riduzione della prevalenza. L'immissione in commercio di animali vivi e di uova è soggetta a restrizioni se non sono stati presentati o approvati i programmi di controllo oppure qualora sia stata rilevata la presenza di determinati sierotipi di *Salmonella*.

5.1. Galline da riproduzione della specie *Gallus gallus*

Il regolamento (CE) n. 1003/2005 della Commissione, del 30 giugno 2005, che attua il regolamento (CE) n. 2160/2003¹⁰ fissa un obiettivo per la riduzione della prevalenza della *Salmonella* nel pollame da riproduzione. Entro la fine del 2009 la percentuale del pollame adulto da riproduzione contagiato da uno dei cinque principali sierotipi dovrebbe essere al massimo dell'1%.

Dal 1° gennaio 2007, data di inizio dei programmi di controllo nazionali, gli Stati membri sono tenuti a sottoporre a campionamento tutto il pollame o le unità di incubazione. Nei casi di presenza accertata di *Salmonella* Enteritidis o di *Salmonella* Typhimurium deve essere interrotta la produzione di uova da cova e le galline devono essere sopresse o macellate in modo sicuro. Nel 2007 solo l'1,2% o meno del pollame della maggior parte degli Stati membri risultava ancora infetto da uno dei cinque sierotipi; l'obiettivo poteva pertanto considerarsi raggiunto o quasi raggiunto. In cinque Stati membri la percentuale dei gruppi infetti era ancora compresa tra il 4,2 e il 15,4%.

Dall'adozione della decisione 2007/843/CE della Commissione, dell'11 dicembre 2007, relativa all'approvazione dei programmi di controllo della

¹⁰ GU L 170 dell'1.7.2005, pag. 12.

Salmonella nei gruppi da riproduzione di *Gallus gallus* in determinati paesi terzi¹¹, le importazioni di uova da cova e di pollame da riproduzione sono consentite unicamente se in provenienza dagli Stati Uniti, dal Canada, dalla Croazia, dalla Tunisia e da Israele, che sono finora gli unici paesi ad aver presentato programmi di controllo della *Salmonella* ritenuti conformi alle disposizioni dell'UE.

5.2. Galline ovaiole

Lo studio di riferimento ha evidenziato notevoli differenze riguardo alla prevalenza all'interno dei gruppi di ovaiole, rilevando dallo 0% al 50% e oltre di gruppi positivi alla *Salmonella*. A fronte di tali discrepanze e dell'elevata prevalenza della *Salmonella* in alcuni Stati membri, la Commissione ha deciso di fissare un obiettivo di riduzione della prevalenza in funzione dei valori dell'anno precedente, fino a contenerla entro il 2% [regolamento (CE) n. 1168/2006¹²].

Entro il 1° febbraio 2008 è stato avviato in tutti gli Stati membri il programma di controllo della *Salmonella* nei gruppi di ovaiole che prevede, tra l'altro, ogni 15 settimane, il monitoraggio armonizzato di tutti i gruppi.

Inoltre, la Commissione ha adottato misure [regolamento (CE) n. 1237/2007 della Commissione¹³] che impongono restrizioni all'immissione in commercio di uova da tavola a decorrere:

- dal 1° novembre 2007, se risulta che il gruppo costituisce la fonte di un focolaio di salmonellosi nell'uomo;
- dal 1° gennaio 2009, se nel corso del monitoraggio non è stata provata l'assenza di *Salmonella* Enteritidis o di *Salmonella* Typhimurium.

L'autorizzazione ad esportare uova da tavola nell'UE, basata sulla presentazione e sull'approvazione di programmi di controllo equivalenti, è accordata esclusivamente a Svizzera e Croazia. Questi due paesi e gli Stati Uniti sono i soli paesi autorizzati ad esportare pollame vivo destinato alla produzione di uova.

5.3. Polli da carne

Tra l'ottobre 2005 e il settembre 2006 è stato realizzato negli Stati membri uno studio di riferimento sul pollame da carne. A livello comunitario, il 23,7% del pollame è risultato positivo alla *Salmonella*.

Di conseguenza, con il regolamento (CE) n. 646/2007, del 12 giugno 2007¹⁴, la Commissione ha prefissato l'obiettivo di ridurre a non più dell'1% la percentuale del pollame da carne ancora infetto da *Salmonella* Enteritidis e *Salmonella* Typhimurium.

¹¹ GU L 332 del 18.12.2007, pag. 81.

¹² GU L 211 dell'1.8.2006, pag. 4.

¹³ GU L 280 del 24.10.2007, pag. 5.

¹⁴ GU L 151 del 13.6.2007, pag. 21.

I programmi di controllo della *Salmonella* nel pollame da carne hanno preso il via in tutti gli Stati membri entro il 1° gennaio 2009; essi prevedono, tra l'altro, il monitoraggio di tutti i branchi prima che i polli da carne siano avviati al macello.

Il regolamento (CE) n. 2160/2003 impone, a partire dalla fine del 2010, l'"assenza [di *Salmonella*] in 25 grammi" di carne fresca di pollame, ma la Commissione deve ancora definire norme precise a questo proposito.

Solo la Svizzera ha fornito garanzie equivalenti per le esportazioni di pollame da macello. Svizzera e Stati Uniti sono i soli paesi autorizzati ad esportare nell'UE pulcini di un giorno destinati alla produzione di polli da carne.

Azione: La Commissione adotterà entro la fine dell'anno norme dettagliate per il criterio di sicurezza alimentare relativamente alla *Salmonella*, applicabile alle carni fresche di pollame, che prevedranno tra l'altro frequenze minime di campionamento, piani di campionamento e metodi di analisi armonizzati. Non appena saranno stabilite le modalità di commercializzazione nell'UE delle carni fresche di pollame, si procederà alla valutazione delle garanzie equivalenti fornite dai paesi terzi dai quali sono attualmente autorizzate le importazioni di tali carni.

5.4. Tacchini

Tra l'ottobre 2006 e il settembre 2007 è stato realizzato negli Stati membri, comprese Bulgaria e Romania, uno studio di riferimento sui tacchini. La prevalenza riscontrata a livello comunitario nei gruppi risultati positivi alla *Salmonella* era del 13,6% tra i tacchini da riproduzione e del 30,7% tra i tacchini da ingrasso.

Sulla base delle risultanze di tale studio, con il regolamento (CE) n. 584/2008, del 20 giugno 2008¹⁵, la Commissione ha fissato l'obiettivo di ridurre a non più dell'1% la percentuale dei gruppi ancora infetti da *Salmonella* Enteritidis e *Salmonella* Typhimurium.

La Commissione sta valutando attualmente i programmi di controllo nazionali presentati dagli Stati membri e dai paesi terzi. Tali programmi saranno applicabili a partire dal 2010.

Il criterio di sicurezza alimentare delle carni fresche di pollame si applicherà, dalla fine del 2010, non solo alla carne di pollo, ma anche a quella di tacchino.

Azione: Valutazione e eventuale approvazione entro il 2009 dei programmi di controllo presentati dagli Stati membri e dai paesi terzi.

5.5. Suini da macello

Tra l'ottobre 2006 e il settembre 2007 è stato realizzato negli Stati membri, comprese Bulgaria e Romania, uno studio di riferimento sui suini da macello. A livello comunitario il 10,3% dei suini da macello è risultato positivo alla *Salmonella*.

¹⁵ GUL 162 del 21.6.2008, pag. 3.

La Commissione è attualmente impegnata nell'analisi dei costi e dei benefici, conformemente al regolamento (CE) n. 2160/2003, prima di fissare un obiettivo comunitario. Tale analisi comprende anche una valutazione quantitativa dei fattori di rischio e delle possibilità di mitigarne gli effetti, nonché una stima dei benefici per la salute umana. Nell'effettuare detta analisi, che dovrà essere ultimata entro il primo semestre del 2010, la Commissione collabora strettamente con l'EFSA.

Azione: Una volta completata l'analisi costi/benefici sarà fissato un obiettivo di riduzione. La Comunità è in ritardo con la fissazione di tale obiettivo a causa della necessità di raccogliere dati comparabili sulla prevalenza nei 27 Stati membri e dell'obbligo di effettuare un'analisi costi/benefici; tuttavia l'attuale dispositivo giuridico, in particolare la regolamentazione in materia di igiene (cfr. punto 6.1) e il regolamento sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (cfr. punto 6.2), garantiscono fin d'ora un livello elevato di sicurezza alimentare.

5.6. Suini da riproduzione

Tra gennaio e dicembre 2008 è stato realizzato uno studio di riferimento sui suini da riproduzione nei 27 Stati membri. Prima di fissare un obiettivo comunitario la Commissione effettuerà un'analisi dei costi e dei benefici analoga a quella realizzata per i suini da macello. Tale analisi comprende anche una valutazione quantitativa dei fattori di rischio e delle possibilità di mitigarne gli effetti, nonché una stima dei benefici di una riduzione della *Salmonella* nei suini da ingrasso. Nell'effettuare detta analisi, che dovrà essere ultimata entro la fine del 2010, la Commissione collabora strettamente con l'EFSA.

Azione: L'obiettivo di riduzione della prevalenza della *Salmonella* nei suini da riproduzione sarà preso in esame subito dopo l'analisi costi/benefici, vale a dire più tardi di quanto previsto dal regolamento (CE) n. 2160/2003.

6. CONTROLLO DELLA *SALMONELLA* NEI PRODOTTI ALIMENTARI

6.1. Regolamentazione in materia di igiene

Il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari¹⁶ stabilisce norme generali in materia di igiene degli alimenti destinate agli operatori del settore alimentare. Esso garantisce la sicurezza alimentare in tutte le fasi della catena alimentare istituendo procedure basate sul sistema HACCP e sulle buone pratiche in materia di igiene.

Il 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 animale¹⁷ integra le norme stabilite dal regolamento (CE) n. 852/2004 riguardo ai prodotti di origine animale trasformati e non. Il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che

¹⁶ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1; versione rettificata pubblicata nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.

¹⁷ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; versione rettificata pubblicata nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano¹⁸ ne garantisce la corretta applicazione.

Tali regolamenti stabiliscono il quadro generale delle condizioni igieniche allo scopo di limitare la presenza di *Salmonella* nei prodotti alimentari. È in fase di elaborazione una relazione per valutare l'attuazione dei regolamenti.

6.2. Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Il regolamento (CE) n. 2073/2005, del 15 novembre 2005¹⁹, fissa i criteri microbiologici per taluni microorganismi e norme di attuazione che gli operatori del settore devono rispettare.

Tale regolamento stabilisce criteri di sicurezza alimentare nei confronti della *Salmonella* in 18 gruppi di prodotti alimentari, comprendenti le carni macinate, le preparazioni di carni, i prodotti a base di carni separate meccanicamente, gli ovoprodotti, i gelati e gli alimenti in polvere per lattanti. L'accettabilità dei prodotti alimentari immessi in commercio è definita in base a tali criteri.

Il regolamento stabilisce anche criteri di igiene del processo relativi alla presenza di *Salmonella* nelle carcasse di polli da carne, tacchini, suini, bovini, ovini, caprini ed equidi, con i quali si stabilisce un valore indicativo, superato il quale si rende necessaria un'azione correttiva per il mantenimento delle condizioni igieniche durante la trasformazione.

7. CONTROLLO DELLA RESISTENZA AGLI ANTIBIOTICI UTILIZZATI CONTRO LA SALMONELLA

7.1. All'interno dell'UE

Secondo l'EFSA negli ultimi anni è cresciuta la percentuale degli isolati di *Salmonella* antibioticoresistenti presenti nell'uomo²⁰.

La resistenza osservata negli isolati di *Salmonella* nei suini, nei bovini e, in certa misura, nei polli da carne e nella carne di questi animali presenta grandi similitudini con quella riscontrata nell'uomo. Ciò dimostra chiaramente la presenza di una serie di isolati di *Salmonella* resistenti agli antibiotici negli animali da allevamento e negli alimenti prodotti da tali animali.

Dal 1° gennaio 2006 è stato proibito nell'UE l'uso di antibiotici diversi dai coccidiostatici e dagli istomonostatici come additivi per l'alimentazione animale. Inoltre, gli antibiotici non possono essere utilizzati come metodo specifico di controllo della *Salmonella* nel pollame, salvo in circostanze eccezionali chiaramente definite dal regolamento (CE) n. 1177/2006 della Commissione, del

¹⁸ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206; versione rettificata pubblicata nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 83.

¹⁹ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

²⁰ The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents, Antimicrobial Resistance and Foodborne Outbreaks in the European Union in 2006, The EFSA Journal (2007) 130.

1° agosto 2006²¹. Alla luce di tale divieto, i programmi di controllo finalizzati a ridurre la prevalenza di *Salmonella* nelle popolazioni di animali d'allevamento possono costituire il metodo più efficace per contenere la presenza di *Salmonella* antibioticoresistente.

Al fine di ottenere informazioni comparabili da tutti gli Stati membri, la Commissione ha adottato norme armonizzate per il monitoraggio della resistenza degli isolati di *Salmonella*²².

Sono stati inoltre designati un laboratorio comunitario di riferimento e una rete di laboratori nazionali di riferimento per la resistenza antimicrobica²³ con il compito di migliorare i metodi di esame e di assicurare analisi di laboratorio di elevata qualità in tutti gli Stati membri.

La Commissione ha incaricato gli organismi scientifici competenti, vale a dire CSRSERI²⁴, EFSA, EMEA²⁵ e CEPCM, di valutare i rischi derivanti dalla resistenza antimicrobica degli agenti zoonotici, tra cui la *Salmonella*.

Azione: Sulla base delle valutazioni dei rischi di CSRSERI/EFSA/EMEA/CEPCM la Commissione deciderà, se del caso, le misure da adottare.

7.2. Sul piano internazionale

Si deve inoltre all'impegno della Comunità europea l'elaborazione, dal 2007, di opzioni di gestione a livello di un gruppo intergovernativo ad hoc sulla resistenza agli antimicrobici, istituito dalla commissione del Codex Alimentarius FAO/OMS. I lavori preliminari dell'Organizzazione mondiale per la salute animale (OIE) sono seguiti con grande attenzione.

Azione: La Commissione si impegnerà anche in futuro a favore dell'adozione, entro il 2011, di orientamenti del Codex sulla resistenza antimicrobica.

8. GARANZIE SPECIALI

Al momento della loro adesione, la Finlandia e la Svezia hanno ottenuto garanzie speciali riguardo alla *Salmonella*. Per l'invio di carne o uova in Finlandia o in Svezia, gli altri Stati membri devono provare che tali prodotti sono esenti da *Salmonella*, seguendo un rigido protocollo di campionamento. Queste garanzie speciali sono state accordate alla Finlandia e alla Svezia a motivo della loro favorevole situazione epidemiologica e delle rigide misure previste dai loro programmi di controllo.

²¹ GU L 212 del 2.8.2006, pag. 3.

²² Decisione 2007/407/CE del 12 giugno 2007 relativa al monitoraggio armonizzato della resistenza antimicrobica della *Salmonella* nei volatili da cortile e nei suini (GU L 153 del 14.6.2007, pag. 26).

²³ Regolamento (CE) n. 776/2006, del 23 maggio 2006, che modifica l'allegato VII del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i laboratori comunitari di riferimento (GU L 136 del 24.5.2006, pag. 3).

²⁴ Comitato scientifico dei rischi sanitari emergenti e recentemente identificati.

²⁵ Agenzia europea per i medicinali.

Gli Stati membri o le loro regioni i cui programmi di controllo siano riconosciuti equivalenti a quelli approvati per la Finlandia e la Svezia possono ottenere le stesse garanzie speciali.

La Danimarca ha presentato nel 2007 una richiesta di garanzie speciali per quanto riguarda la *Salmonella* nella carne di pollo e nelle uova sulla scia di quelle accordate alla Finlandia e alla Svezia. La prevalenza di *Salmonella* in Danimarca non è stata tuttavia ritenuta sufficientemente bassa per ottenere l'approvazione della maggioranza degli Stati membri.

Azione: La Commissione riesaminerà la concessione di garanzie speciali alla Danimarca quando la prevalenza della *Salmonella* sarà ulteriormente calata. Continuerà inoltre a valutare le richieste di garanzie speciali avanzate dagli Stati membri.

9. FORMAZIONE IN MATERIA DI CONTROLLO DELLE ZONOSI

Nel 2007 e nel 2008 sono state organizzate, nel contesto del programma "Migliorare la formazione per rendere più sicuri gli alimenti", cinque seminari di quattro giorni sul monitoraggio e sul controllo delle zoonosi. Il monitoraggio della *Salmonella* costituisce il tema centrale di tale formazione. L'obiettivo della formazione consisteva:

- nel consentire a circa 200 partecipanti facenti capo ad autorità competenti di acquisire conoscenze idonee per l'elaborazione o l'adeguamento dei programmi o piani nazionali di controllo delle zoonosi nel rispetto della legislazione comunitaria;
- nell'allineare le decisioni a quanto l'UE auspica sia realizzato nell'ambito del monitoraggio e del controllo delle zoonosi, nonché dell'applicazione di criteri microbiologici ai prodotti alimentari.

Nel 2009 e 2010 saranno organizzati nuovi seminari per altri partecipanti.

Nel 2006, 2007 e 2008 hanno avuto luogo corsi di formazione di carattere più generale sull'applicazione dei principi HACCP ai quali hanno partecipato più di 1 100 persone provenienti dai diversi Stati membri e da 15 paesi terzi.

10. RIUNIONI DELLA TASK FORCE SUL CONTROLLO DELLA SALMONELLA

La Commissione ha istituito una task force per il controllo e l'eradicazione delle malattie degli animali al fine di rafforzare l'efficacia delle misure adottate dagli Stati membri e di garantire un miglior rapporto costi-benefici dei programmi di controllo cofinanziati dalla Comunità, quali quelli riguardanti la *Salmonella*.

Nel periodo settembre 2007 - marzo 2009 hanno avuto luogo a livello regionale quattro riunioni dedicate in modo specifico al controllo della *Salmonella*, nelle quali rappresentanti della Commissione e degli Stati membri hanno esaminato i programmi di controllo nazionali relativi ai volatili da cortile, condiviso le esperienze maturate nell'attuazione di tali programmi e definito i settori che necessitano di altri interventi.

Azione: La Commissione organizzerà altre riunioni speciali ad hoc per gli Stati membri i cui programmi di controllo della *Salmonella* sono stati approvati e beneficiano di un cofinanziamento.

11. COFINANZIAMENTO COMUNITARIO DEI PROGRAMMI DI CONTROLLO DELLA SALMONELLA

La decisione 90/424/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativa a talune spese nel settore veterinario²⁶ prevede il cofinanziamento da parte della Comunità dei programmi destinati al controllo della *Salmonella* zoonotica.

Per il 2008 venti Stati membri hanno presentato programmi di controllo della *Salmonella* nelle galline ovaiole della specie *Gallus gallus*, ritenuti ammissibili ad un cofinanziamento, e altri diciannove hanno beneficiato di un contributo finanziario comunitario per l'attuazione dei propri programmi di controllo della *Salmonella* nei gruppi di pollame da riproduzione. Sono state inoltre cofinanziate dalla Comunità le spese sostenute dalle autorità degli Stati membri per esami batteriologici, acquisto di vaccini e indennizzi per la distruzione di branchi. Nel 2008 la Comunità ha destinato complessivamente 29 935 000 EUR alle azioni di controllo della *Salmonella*.

Per il 2009 venti Stati membri hanno presentato programmi di controllo della *Salmonella* nei gruppi da riproduzione della specie *Gallus gallus*. Alla Comunità sono pervenute ventidue domande di cofinanziamento dei programmi di controllo della *Salmonella* nelle galline ovaiole della specie *Gallus gallus* e sedici Stati membri hanno chiesto un finanziamento per l'attuazione dei loro programmi di controllo della *Salmonella* nei polli da carne.

Nel 2009 saranno considerati ammissibili per la prima volta i costi delle analisi volte a verificare l'efficacia dell'impiego dei disinfettanti.

12. PARTECIPAZIONE DELLE PARTI INTERESSATE

La legislazione comunitaria in materia di controllo della *Salmonella* ha lo scopo di accrescere la sicurezza degli alimenti per il consumatore, migliorando la posizione dei produttori europei di alimenti sulla scena del commercio internazionale, in quanto alcuni paesi importatori guardano con particolare attenzione alla presenza di *Salmonella* nei prodotti alimentari e per molti paesi che attualmente esportano tali prodotti potrebbe risultare difficile soddisfare le rigorose condizioni imposte dall'UE.

All'inizio di un programma di controllo, quando la prevalenza è ancora relativamente elevata, non vanno tuttavia sottovalutate le conseguenze sociali ed economiche delle misure. La volontà delle parti interessate di collaborare al programma di controllo è dunque indispensabile per una sua corretta attuazione e per la sua riuscita.

La Commissione accoglie pertanto con favore l'elaborazione ad opera delle parti interessate di orientamenti comunitari in materia di buone pratiche di igiene. Si ricordano in particolare le seguenti iniziative:

²⁶ GUL 224 del 18.8.1990, pag. 19.

- il Comitato delle organizzazioni professionali agricole dell'Unione europea e la Confederazione generale delle cooperative agricole nell'Unione europea (COPA/COGECA) e l'EUWEP, European Union of Wholesale with Eggs, Egg Products, Poultry and Game (Unione europea per il commercio all'ingrosso di uova, ovoprodotti, pollame e selvaggina) hanno convenuto di elaborare una guida comunitaria di buone pratiche di igiene relativamente ai gruppi di galline ovaiole;
- il COPA/COGECA e l'AVEC, Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU (Associazione dei centri di macellazione e dei commercianti avicoli dell'UE) si sono dichiarati disposti ad elaborare una guida comunitaria di buone pratiche di igiene relativamente ai gruppi di polli da carne e ai macelli.

Entrambe le guide verteranno essenzialmente sul controllo della *Salmonella*.

Azione: La Commissione continuerà ad incoraggiare le parti interessate ad elaborare orientamenti in materia di buone pratiche di igiene, in particolare per il settore della produzione della carne suina.

13. ATTIVITÀ DI RICERCA

La Commissione ha varato e finanziato numerose iniziative finalizzate al controllo della *Salmonella* e alla resistenza antimicrobica nel quadro del sesto e del settimo programmi quadro di ricerca (PQ). Ad esempio, la Rete di eccellenza MEDVETNET istituita nell'ambito del sesto programma quadro verte sulla prevenzione e sul controllo delle zoonosi (prevalentemente di origine alimentare). Potrebbe rivelarsi utile una cooperazione scientifica transatlantica per definire le migliori strategie di lotta contro le zoonosi.

14. CONCLUSIONI

Il regolamento (CE) n. 2160/2003 concentra attualmente l'attenzione sul controllo della *Salmonella* nella produzione primaria di pollame e di suini. La Commissione è riuscita a fissare obiettivi di riduzione della prevalenza della *Salmonella* in linea con le disposizioni legislative in vigore. Soltanto nel caso dei suini la fissazione di un obiettivo subirà un notevole ritardo a causa della necessità di raccogliere in tutti i 27 Stati membri dati comparabili sulla prevalenza della *Salmonella* e dell'obbligo di effettuare un'analisi dei costi e dei benefici. Una simile analisi approfondita è considerata necessaria prima di fissare un obiettivo di riduzione della prevalenza nei suini in quanto i pareri scientifici disponibili e le esperienze maturate da alcuni Stati membri non sono sufficienti.

La Commissione non si è limitata ad adottare disposizioni d'applicazione del regolamento (CE) n. 2160/2003, ma ha anche intrapreso altre iniziative, necessarie alla riuscita della sua azione, quali ad esempio:

- attività di formazione destinate alle autorità competenti degli Stati membri e dei paesi terzi;

- motivazione delle organizzazioni europee delle parti interessate a partecipare attivamente;
- sostegno finanziario agli Stati membri.

Il controllo della *Salmonella* è stato altresì integrato in una strategia ad ampio raggio di controllo degli agenti patogeni in tutte le fasi della catena alimentare e conforme al principio "dai campi alla tavola", tenendo conto dei possibili effetti secondari negativi, ad esempio l'aumento della resistenza agli antibiotici.

La Commissione ha intensificato il monitoraggio della *Salmonella* allo scopo di verificare i risultati dei propri sforzi e di quelli degli Stati membri raccogliendo valori di riferimento nel quadro di studi di riferimento, collegando in rete i laboratori e armonizzando il protocollo di campionamento.

Dal momento dell'adozione del regolamento (CE) n. 2160/2003 sul controllo degli agenti zoonotici, le autorità competenti e le parti interessate hanno acquisito maggiore consapevolezza e rafforzato la loro motivazione nella lotta contro la *Salmonella*, tanto da agire ancor prima che le disposizioni comunitarie diventassero obbligatorie. L'evoluzione della salmonellosi nell'uomo dal 2004 al 2007 illustrata nel grafico 1 dà già una prima idea dell'incidenza della zoonosi sulla salute pubblica. Inoltre, si può sperare in una significativa riduzione a partire da 2009 (restrizioni relative alle uova da tavola) e dal 2011 (criteri di sicurezza alimentare applicabili alla carne di pollame).

Grafico 1: Numero dei casi di salmonellosi registrati nell'UE 25 (2004 - 2007)

