



FAQ - Influenza aviaria

Ultimo aggiornamento: 1 febbraio 2017

I virus

1. Che cos'è l'influenza aviaria?

È una infezione virale molto contagiosa che interessa gli uccelli selvatici e domestici, come polli e tacchini, e che può in alcuni casi causarne la morte. È portata da virus influenzali di tipo A che possono infettare anche altri animali quali maiali, cavalli, delfini, balene e l'uomo. Gli uccelli selvatici, soprattutto quelli acquatici, sono importanti dal punto di vista epidemiologico poiché considerati l'ospite naturale del virus influenzale di tipo A.

2. Quali sono i virus influenzali?

I virus influenzali sono classificati in tre tipi: A, B e C, quest'ultimo con scarso rilievo epidemiologico per l'uomo, poiché causa casi sporadici. I virus influenzali di tipo A possono essere suddivisi in sottotipi sulla base delle loro proteine di superficie - emoagglutinina (HA o H) e neuraminidasi (NA o N). Si conoscono 16 sottotipi. Mentre tutti i sottotipi possono circolare fra gli uccelli, è noto che solo tre sottotipi di antigene H (H1, H2 ed H3) e due sottotipi di antigene N (N1 ed N2) circolano, o hanno circolato, anche nell'uomo. Il virus influenzale di tipo A può causare infezioni severe in alcune specie animali, inclusi uccelli, maiali, cavalli, delfini e balene. Il virus influenzale che infetta gli uccelli è chiamato "virus dell'influenza aviaria". I virus dell'influenza aviaria non infettano di norma direttamente gli uomini né si trasmettono, normalmente, da persona a persona.

3. Il virus negli escrementi contaminati per quanto tempo rimane attivo?

In generale la resistenza del virus nell'ambiente è legata alla temperatura e al pH del mezzo in cui si trova. Le temperature elevate rendono il virus rapidamente inattivo mentre a temperature basse il virus sopravvive più a lungo. PH sotto il 3 (fortemente acidi) e sopra il 10 (fortemente alcalini) inattivano rapidamente il virus.

- A 4°C, nell'acqua e nelle feci - circa un mese
- A 60°C, nell'acqua - circa 30 minuti
- A 100°C, nell'acqua - meno di 2 minuti
- A esposizione diretta alla luce solare - circa 48 ore
- A esposizione diretta ai raggi ultravioletti - si inattiva dopo alcune ore
- In solventi organici: etere, cloroformio, acetone, ecc. - si inattiva rapidamente
- In disinfettanti comuni; agenti ossidanti, acidi diluenti, alogeni (cloruro, iodio), ecc. - si inattiva rapidamente

4. Congelando il pollame si uccide il virus?

Il congelamento (in particolare il congelamento lento che si ottiene conservando gli alimenti a temperature intorno ai -18 -20 °C) non è in grado di distruggere il virus dell'influenza aviaria eventualmente presente in prodotti alimentari. Con il congelamento si ottiene solo una riduzione della carica infettante, ossia del numero di virus vitali presenti nel prodotto infetto. Naturalmente per i prodotti avicoli italiani il problema non si pone in quanto in caso di focolai le carni di animali infetti non possono essere destinate al consumo umano.

Allo stesso modo, per i prodotti provenienti da aree a rischio vengono adottate dall'UE decisioni che ne impediscono l'ingresso.

Sintomi e modalità di trasmissione

5. Come si manifesta l'influenza aviaria negli animali?

La maggior parte dei virus influenzali aviari non provoca sintomi o provoca sintomi attenuati negli uccelli selvatici. Tuttavia, il tipo di sintomatologia negli uccelli varia sia in relazione alla patogenicità (capacità del virus di infettare, di diffondere e di determinare sintomi) del ceppo virale sia alla specie di volatili interessato (ad esempio i tacchini sono animali molto sensibili). L'infezione da alcuni virus A (per esempio, alcuni ceppi H5 ed H7) può causare epidemie estese ed elevata mortalità tra alcune specie di selvatici e di uccelli domestici, compresi polli e tacchini.

6. Come si trasmette l'influenza aviaria negli uccelli?

Alcune specie di uccelli acquatici fungono da serbatoi del virus. Lo ospitano nell'intestino, anche senza mostrare una sintomatologia evidente, e lo eliminano con le feci, con la saliva e con le secrezioni respiratorie. Il contatto di uccelli suscettibili con questi materiali, o con acqua contaminata da questi, determina la trasmissione dell'infezione; la trasmissione fecale-orale è la modalità di trasmissione più comune.

7. Come si infetta l'uomo?

La maggior parte dei virus dell'influenza aviaria non causano malattie negli esseri umani. Alcuni virus sono zoonotici (il più noto il virus H5N1, sottotipo attualmente in circolazione nel pollame in alcune parti dell'Asia e dell'Africa nord-orientale, e i sottotipi H7N7 e H9N2) cioè possono infettare anche le persone attraverso il contatto diretto con gli animali infetti (vivi o morti) o con ambienti contaminati e/o loro escrezioni (feci, urine, saliva e secrezioni respiratorie), mentre non c'è alcuna evidenza scientifica di trasmissione attraverso il consumo di carni avicole o uova dopo accurata cottura (>70 °C). L'infezione con virus dell'influenza aviaria non si trasmette in maniera efficiente da persona a persona.

8. In Italia ci sono pericoli di trasmissione della malattia all'uomo?

I virus responsabili di focolai nel pollame in Italia si sono dimostrati sempre poco pericolosi per l'uomo. Le rarissime infezioni segnalate sono state asintomatiche o hanno provocato delle congiuntiviti guarite spontaneamente. È importante ricordare inoltre che nei paesi in cui si sono verificati casi umani gravi, la trasmissione della malattia è avvenuta per uno stretto contatto con volatili domestici attraverso secrezioni e feci disseccate degli animali.

9. Quali sono i sintomi dell'influenza aviaria nell'uomo?

I sintomi, il periodo di incubazione e la gravità della malattia dipendono dal sottotipo. Dopo un periodo di incubazione da uno a diciassette giorni, la sintomatologia può variare da congiuntive e/o un quadro simil-influenzale a forme più gravi, caratterizzate da infezioni diffuse, quadri polmonari particolarmente gravi, che possono mettere a rischio la vita. Generalmente i sintomi iniziali consistono in febbre elevata (maggiore o uguale a 38°C) e tosse. Altri sintomi riguardanti le basse vie respiratorie includono dispnea e difficoltà respiratorie, mentre sintomi del tratto respiratorio superiore, quali mal di gola e raffreddore sono meno comuni. In alcuni pazienti sono stati segnalati anche altri sintomi come diarrea, vomito, dolori addominali, sanguinamento dal naso e dalle gengive e dolori al petto. Se l'infezione si complica può svilupparsi ipossiemia, disfunzione d'organo multipla e infezioni secondarie da batteri e funghi. Alcuni sottotipi virali di influenza aviaria provocano forme lievi o subcliniche di malattia.

10. La frutta e la verdura contaminate possono veicolare il virus?

La frutta e la verdura non rappresentano un rischio se non sono imbrattate di feci di animale infetto, evenienza molto improbabile ed eccessivamente allarmistica, tuttavia è sempre una buona norma igienica lavare e pulire le verdure e la frutta prima del consumo. Il corretto lavaggio riduce a livelli di sicurezza accettabili il rischio di contrarre qualsiasi infezione.

11. Che differenza c'è tra influenza aviaria e pandemia influenzale?

L'influenza aviaria è l'infezione sostenuta da virus dell'influenza che generalmente colpisce volatili e che, in particolari condizioni di contatto, può trasmettersi da uccelli infetti all'uomo. La pandemia influenzale è un'epidemia globale di influenza causata da un nuovo virus influenzale che emerge e si trasmette da uomo a uomo, causando la malattia in vaste regioni oin tutto il mondo.

12. Esiste un rischio potenziale che un virus dell'influenza aviaria, come l'H5N1 o l'H7N9, possa rendersi responsabile di pandemia influenzale?

Tutti i virus influenzali mutano. È possibile che anche i virus dell'influenza aviaria subiscano una mutazione tale da aumentare la capacità di infettare gli uomini e diffondersi da persona a persona.

13. Ci sono state in passato pandemie influenzali?

Nel 20° secolo ci sono state tre pandemie. Tutte si sono diffuse nel mondo entro un anno dal loro esordio. Sono:

- **1918-19, "Spagnola"**, da virus A-H1N1, causò il più alto numero noto di morti: da 20 a 50 milioni di persone potrebbero essere morte in tutto il mondo a causa di questa influenza. Molte persone morirono nei primi giorni dopo l'infezione e altri in seguito a causa delle complicanze. Quasi la metà di questi erano giovani adulti sani.
- **1957-58, "Asiatica"**, da virus A-H2N2, causò circa 70.000 morti negli Stati Uniti. Dalla prima identificazione avvenuta in Cina, alla fine del febbraio 1957, il virus si diffuse fino agli Stati Uniti nel giugno 1957.
- **1968-69 "Hong Kong"** da virus A-H3N2, causò approssimativamente 34.000 decessi negli Stati Uniti. Questo virus era stato identificato in Hong Kong all'inizio del 1968 e si diffuse negli Stati Uniti entro un anno. Il virus A-H3N2 circola ancora oggi, provocando epidemie stagionali, per le quali è ora possibile una prevenzione con il vaccino.
- **2009-10 "Suina"** da H1N1, ha avuto origine in Messico nella primavera del 2009, estendendosi in breve tempo a più di 80 Paesi e contagiando in pochi mesi milioni di persone. L'OMS ha deciso di dichiarare la prima Pandemia Influenzale del nuovo secolo, non tanto per la gravità della malattia, ma per la difficoltà di contenere il virus essendo questo facilmente trasmissibile. Attualmente il virus fa parte dei virus responsabili dell'influenza stagionale.

14. Ci sono rischi relativi a prodotti contenenti piume importate da zone affette da influenza aviaria?

Il rischio che il virus dell'influenza aviaria possa essere trasmesso da prodotti a base di piume è praticamente nullo. Il virus non è presente nelle piume, ma eventualmente le piume potrebbero essere imbrattate da feci infette. In ogni caso la Commissione Europea vieta l'importazione di prodotti avicoli, comprese le piume non trattate, da Paesi in cui è stata segnalata la malattia. I processi di bonifica delle piume, stabiliti dal D.M. del 10.11.1976 N. 315 (selezione, depolverizzazione, lavaggio a fondo con detergente, asciugamento a temperature di 120-140 °C a 2-3 atmosfere per almeno 60 minuti), garantiscono inoltre la completa sterilizzazione del prodotto. È ovvio che il rischio può essere escluso categoricamente solo per i prodotti delle aziende che soddisfano i requisiti di legge definiti dal D.P.R. 23.01.1975 n. 845. Tale decreto prevede che sui manufatti contenenti piuma e piumino o comunque imbottitura di origine animale, venga posta un'etichetta inamovibile o una scritta indelebile che contenga le seguenti indicazioni: nome dell'azienda produttrice o distributrice del prodotto e la dichiarazione che il materiale è stato sottoposto ai processi di bonifica precedentemente descritti.

15. Le galline tenute dal vicino di casa nel cortile costituiscono un pericolo?

No. Le galline presenti nel cortile di privati cittadini, acquistate da rivenditori controllati ed autorizzati, che appaiono sane e razzolano normalmente senza manifestare comportamenti anomali, non rappresentano un pericolo per la trasmissione dell'influenza aviaria all'uomo.

16. Cani e gatti rappresentano un rischio?

Allo stato attuale non si conoscono precedenti di trasmissione del virus dell'influenza aviaria dai felini all'uomo, ma gli esperti non possono escluderlo teoricamente.

Il caso del gatto deceduto per influenza aviaria in Germania nel 2006, in un'isola del Mar Baltico, è da ritenersi un evento inconsueto legato al diretto contatto dell'animale con volatili selvatici (gabbiani) morti a seguito dell'infezione con il virus H5N1 altamente patogeno. I casi di riscontro di volatili selvatici affetti da influenza aviaria in quel luogo sono stati, infatti, numerosi. In Italia nessun caso di contagio in cani e gatti è stato mai registrato. Nelle zone di protezione e sicurezza dove si sono avuti casi negli uccelli selvatici e focolai nel pollame domestico, è una buona misura di biosicurezza che cani e gatti non vengano a contatto con le carcasse di volatili morti e che non abbiano accesso agli allevamenti di pollame domestico. Per gli animali da compagnia tenuti in abitazione nelle aree urbane non sussistono elementi di preoccupazione.

Prevenzione e farmaci

17. E' disponibile un vaccino efficace contro il virus dell'influenza aviaria H5N1 o H7N9?

No. Al momento attuale non sono disponibili vaccini, per uso umano, contro i ceppi H5N1 e H7N9. L'OMS, con i laboratori che fanno parte della rete globale di sorveglianza dell'influenza, sta lavorando per l'allestimento di vaccini specifici.

18. Sono disponibili farmaci per la prevenzione e il trattamento dell'influenza aviaria?

Sì. Sono disponibili farmaci antivirali utili nel trattamento dell'influenza aviaria, in particolare l'oseltamivir che è un inibitore della neuraminidasi attivo nei confronti sia dei virus di tipo A che di tipo B. Per essere efficaci, in caso di infezione, i farmaci antivirali devono essere assunti entro le 48 ore dall'inizio della sintomatologia e servono a ridurre la durata della malattia. Tutti questi farmaci vanno sempre assunti previa consultazione di un medico. L'uso di corticosteroidi non è raccomandato. I più recenti virus A(H5) e A(H7N9) sono risultati resistenti ai farmaci antivirali a base di adamantina che pertanto non sono più raccomandati.

19. E' utile la vaccinazione antinfluenzale?

Sì. La vaccinazione antinfluenzale, pur non conferendo una protezione specifica verso i virus dell'influenza aviaria, è utile in quanto consente di rafforzare comunque le difese del sistema immunitario. I virus influenzali, inoltre, possono infettare diverse specie animali oltre all'uomo; pertanto, quando si verifica una coinfezione (infezione sostenuta da due o più ceppi di virus influenzale) nello stesso individuo, possono verificarsi fenomeni di ricombinazione genetica che portano allo sviluppo di nuovi sottotipi virtualmente dotati di potenziale epidemico o pandemico. La vaccinazione è fortemente raccomandata per le categorie a rischio d'infezione come gli operatori del settore avicolo e i veterinari.

20. Quali precauzioni possono essere adottate per evitare l'infezione?

È stato stabilito che i virus dell'influenza sono uccisi da temperature intorno ai 70 °C e sia l'OIE (organizzazione Mondiale per la sanità animale) che l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) sottolineano l'importanza, per la gestione di queste situazioni, dell'intensificazione del rispetto delle pratiche igieniche nella manipolazione, preparazione, somministrazione e consumo di pollame, con particolare riguardo ad accurato lavaggio delle mani e corretta cottura delle carni e delle uova. Ai soggetti che si recano nelle aree geografiche affette da virus influenzali potenzialmente pericolosi per l'uomo si raccomanda: il rispetto delle succitate regole igienico-alimentari e di evitare in generale contatti con animali vivi e con loro carcasse, nonché la frequenza di mercati e fiere dove vi sia commercio/esposizione di animali.

21. Vi sono restrizioni all'effettuazione di viaggi?

Al momento non vi sono indicazioni per limitare viaggi per e da paesi colpiti dall'influenza aviaria.

22. E' il caso di attuare norme di prevenzione per oche, anatre, aironi, cigni presenti nei laghetti privati?

Gli animali sani sensibili all'infezione che frequentano le zone non interessate dai casi di positività da virus particolarmente pericolosi come l'H5N1 e l'H5N8, non rappresentano un rischio per la popolazione. L'attività di monitoraggio predisposta su tutto il territorio nazionale ha dimostrato la capacità dei servizi veterinari, degli Enti coinvolti e dei responsabili delle attività di sorveglianza passiva, di evidenziare in tempo reale la presenza sul nostro territorio dei virus influenzali, così come è stato fatto nel 2006 nelle Regioni Sicilia, Puglia, Calabria per l'H5N1. La presenza di uccelli selvatici migratori rappresenta

un rischio che deve essere costantemente monitorata investigando sui casi di mortalità anomala negli uccelli selvatici anche con l'aiuto del privato cittadino che ha l'obbligo di garantire che l'attività di sorveglianza venga svolta in tutta serenità contribuendo a non creare inutili allarmismi con segnalazioni generiche e non sospette.

Zone affette e comportamenti da adottare

23. In quali paesi dell'UE è vietata la caccia?

Nel caso in cui si verificano focolai di influenza aviaria da ceppi H5 e H7, la normativa comunitaria prevede la sospensione della caccia nelle aree di restrizione istituite attorno ai casi confermati di malattia. Tale misura consente di salvaguardare il pollame nonché tutelare la salute dei cacciatori e evitare la diffusione del virus nell'ambiente.

24. Cosa fare se al ritorno da una zona affetta da influenza aviaria si dovesse presentare una sindrome simil-influenzale?

Per i virus dell'influenza aviaria, il principale fattore di rischio di infezione nell'uomo sembra essere l'esposizione diretta o indiretta a pollame infetto, vivo o morto, o ad ambienti contaminati, quali i mercati di uccelli vivi.

Possono rappresentare fattori di rischio anche la macellazione, la spiumatura, la manipolazione di carcasse di pollame infetto, e la preparazione del pollame per il consumo, soprattutto in contesti domestici.

Nel caso in cui al ritorno da una delle zone affette da influenza aviaria si dovessero presentare sintomi di tipo simil-influenzale (febbre, mal di gola, dolori ossei e articolare, malessere generale) si consiglia di consultare il proprio medico, segnalando se nelle zone in questione si sia:

- stati in contatto con polli o altri animali vivi
- stati in mercati in cui vengono venduti animali vivi
- visitati allevamenti di volatili
- mangiata carne di pollo cruda o poco cotta.

25. Cosa fare in caso di ritrovamento di un volatile morto?

- non toccarlo a mani nude;
- richiedere l'intervento del servizio veterinario della ASL competente o della Polizia Provinciale o Municipale;
- fornire segnalazione all'istituto zooprofilattico sperimentale;
- se possibile isolare la carcassa per evitare il contatto con curiosi e/o animali ed attendere che personale adeguatamente protetto provveda a recuperarla.

26. Cosa fare in caso di comparsa di sintomi di malattia nel pollame domestico o di mortalità di pollame negli allevamenti?

- avvertire immediatamente il servizio veterinario della ASL;
- non avvicinarsi alle carcasse e non consentire a nessuno di avvicinarsi;
- non portare fuori dall'allevamento animali ed oggetti;
- attendere l'intervento del Servizio veterinario della ASL per l'adozione dei provvedimenti di polizia veterinaria.

27. Quali sono le specie di volatili sensibili alla malattia?

Le specie di selvatici da monitorare, individuate dall'Unione Europea sono: oche, anatre, limicoli (pavoncella), gabbiani, cigni.

28. I fagiani, le quaglie e le pernici sono animali sensibili all'influenza aviaria? Se troviamo un fagiano morto nel giardino si deve avvisare la ASL?

I fagiani, le quaglie e le pernici appartengono a specie che potenzialmente possono contrarre la malattia. Tuttavia occorre considerare che queste specie vivono in ambienti diversi da quelli in cui si fermano normalmente gli uccelli migratori che costituiscono il serbatoio naturale dei virus influenzali.

29. Gli allevamenti familiari costituiscono un pericolo?

Gli allevamenti privati di pollame per autoconsumo non rappresentano un pericolo né di diffusione né di contagio. Tuttavia è buona norma osservare il comportamento degli animali e segnalare qualsiasi sintomo anomalo (es. calo della deposizione delle uova, ridotto consumo del mangime, sintomi nervosi) al Servizio veterinario.

30. Cosa fare nei piccoli allevamenti per prevenire la malattia?

È necessario impedire che animali selvatici vengano a contatto con gli animali allevati, installando ad esempio reti antipassero ed evitando la presenza di acqua di abbeveraggio e mangime esposti all'ambiente esterno. I cani e i gatti che hanno accesso agli allevamenti avicoli non rappresentano un pericolo; tuttavia è opportuno evitare che vengano a contatto con i volatili per escludere precauzionalmente che possano diventare un veicolo passivo di trasmissione della malattia ad altri allevamenti di volatili.

31. A chi compete la rimozione di volatili morti appartenenti a specie non sensibili?

Di norma, se si tratta di specie non sensibili all'influenza aviaria, spetta ai Comuni la rimozione delle spoglie di animali morti.

32. Piccioni passerieri e storni rappresentano un pericolo? Cosa fare se si trovano colombe morti, senza causa apparente, sul terrazzo di casa?

Gli esperti del Centro di Referenza Nazionale OIE/ FAO per l'Influenza aviaria sostengono che i piccioni (*Ordine dei Columbiformi Genere *Columbia livia* alias *piccioni*, *Colomba palumbus* alias *colombaccio**) si sono rilevati essere molto poco sensibili all'infezione con virus influenzali aviari. Questo dato è supportato dal fatto che nel corso di epidemie influenzali verificatesi negli anni passati, questi volatili non sono mai stati interessati da fenomeni morbosi. Studi epidemiologici condotti nei focolai attivi di infezione hanno escluso che questi volatili possano fungere da portatori sani di infezione, e pertanto che possano avere un ruolo nella diffusione dell'infezione e nel contagio di altri volatili o dell'uomo. È buona regola manipolarli con attenzione nel rispetto del principio della massima cautela igienico-sanitaria. Altri uccelli sinantropici come il passero e lo storno, non rappresentano delle specie importanti per la diffusione del virus dell'influenza aviaria, tuttavia sempre in caso si evidenzino episodi di alta mortalità in questi animali, occorre avvisare il Servizio veterinario della ASL competente per territorio per approfondimenti diagnostici.

33. Cosa fare se muore una gallina in un allevamento rurale?

La morte di un singolo animale in un allevamento di volatili da cortile non è significativa ai fini di sospetto di influenza aviaria; ove invece vi siano più animali che presentino sintomi di malattia, insieme ad animali morti, occorre fornire segnalazione al Servizio veterinario della ASL, in quanto, seppure si possa dubitare che si tratti specificamente di influenza aviaria, la morte di più animali è indice di una malattia trasmissibile del pollame.

34. È opportuno provvedere a disfarsi delle galline possedute uccidendole o abbandonandole?

Chi possiede animali da cortile al di sotto di 250 unità, deve segnalare il possesso al Comune di appartenenza; disfarsi degli animali uccidendoli o abbandonandoli è un comportamento perseguibile penalmente in quanto sottrae gli animali ai controlli sanitari, qualora si rendessero necessari. (Articolo 500 del Codice Penale)

35. È obbligatorio per chi possiede un piccolo allevamento rurale di pollame registrarlo alla ASL di appartenenza?

Sì. Il titolare dell'azienda*, ai sensi del decreto legislativo 4 agosto n. 336 del 1999 (art. 14, comma 1), citato anche nell' **Ordinanza ministeriale del 26 agosto 2005** e successive integrazioni e modificazioni (**Ordinanza 19 dicembre 2016**) è obbligato chiedere la registrazione presso il servizio veterinario della propria ASL di appartenenza, anche per la sola detenzione di animali, indipendentemente dai fini commerciali (vedi circolare Ministero della Sanità

29 settembre 2000, n.14: Linee guida applicative del decreto legislativo n. 336 del 4 agosto 1999).

**azienda: qualsiasi luogo, anche all'aria aperta, in cui gli animali sono allevati, o detenuti, anche transitoriamente.*

36. Esiste una normativa per la sicurezza degli allevamenti biologici?

Gli allevamenti biologici sono sottoposti agli stessi controlli sanitari previsti per le altre tipologie di allevamento; il rispetto di disciplinari di produzione biologica non rappresenta un elemento di maggiore sicurezza sanitaria; la normativa in materia di sicurezza alimentare è la stessa per tutte le filiere produttive siano esse a carattere tradizionale, rurale, industriale o biologico ecc.

Gli allevamenti biologici con parchetti all'aperto sono maggiormente a rischio di contrarre la malattia dagli uccelli selvatici, per questo motivo devono prendere tutti gli accorgimenti necessari per limitare questo rischio, installando ad esempio doppie reti antipassero ed evitando la presenza di acqua di abbeveraggio e mangime esposti all'ambiente esterno.

Le carni, le uova e etichettatura

37. Le carni di pollame acquistate in macelleria ed al supermercato sono sicure allo stesso modo?

Sì, la sicurezza delle carni di pollame vendute nelle macellerie e nei supermercati è attestata dall'apposizione sulle stesse del marchio di identificazione.

Il marchio di identificazione, apposto sulle carni di pollame ottenute in stabilimenti a riconoscimento comunitario (cioè che possono inviare i propri prodotti verso altri paesi della comunità europea), è composto da un ovale che:

- nella parte superiore riporta la sigla di identificazione del paese dal quale proviene il prodotto che stiamo acquistando, ad esempio IT (Italia), DK (Danimarca), DE (Germania) ecc.
- al centro il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento speditore, con l'indicazione della tipologia di stabilimento (ad esempio in Italia M sta per macello, S sta per laboratorio di sezionamento ecc.)
- nella parte inferiore la sigla relativa produzione avvenuta nella Comunità Europea (CEE, EWG etc.).

Il marchio di identificazione può essere apposto direttamente sul prodotto, sulla confezione, sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta applicata a sua volta sul prodotto, sulla confezione o sull'imballaggio oppure può consistere in una targhetta o un sigillo in materiale resistente.

38. Quali controlli vengono effettuati sul pollame?

I volatili da cortile* destinati alla macellazione devono subire una visita sanitaria ante mortem da parte di un veterinario ufficiale; l'ispezione prima della macellazione nell'azienda d'origine dei volatili comprende l'esame dei registri dell'allevatore, e, se del caso, esami complementari, oltre a prelievi di campioni d'acqua e di mangimi. Comunque, almeno una volta ogni ciclo produttivo di polli da carne un veterinario ufficiale deve sottoporre a controllo l'allevamento. I volatili da cortile sono sottoposti dopo la macellazione ad ispezione da parte di un veterinario ufficiale, il quale, a sondaggio o comunque in caso di fondato sospetto, può procedere al prelievi di campioni, ad esempio per la ricerca di residui di sostanze ad azione farmacologica. Anche negli stabilimenti che lavorano ulteriormente le carni di pollame il veterinario ufficiale deve garantire la sorveglianza ed il controllo sulla lavorazione delle carni stesse, nonché deve assicurare il controllo dell'igiene generale dello stabilimento ed il controllo del registro di entrata e di uscita delle carni. Le carni che il veterinario ufficiale ritiene possano rappresentare un rischio per la salute umana, o anche per salute degli altri animali (problemi di sanità animale), sono sequestrate.

** Nella normativa sanitaria, le carni di pollame vengono ricomprese nella definizione di "volatili da cortile", con la quale di intendono i volatili appartenenti alle specie dei polli (genere Gallus), dei tacchini (genere Meleagris), delle faraone (genere Numida), delle anatre (genere Anas) e delle oche (genere Anser). Le altre specie di volatili dalle quali si ottengono carni destinate al consumo umano afferiscono alla definizione di "selvaggina da penna", disciplinate per l'immissione in commercio da specifica normativa che garantisce pari livello di sicurezza sanitaria. Entrambe rientrano nella dizione "carni avicole".*

39. Deve essere indicata l'origine dell'animale?

Con il **Regolamento 1169/ 2011** e successive modificazioni è stato previsto che **obbligatoriamente** le carni di tutte le specie avicole, quindi comprese le carni di polli, tacchini, faraone, anatre, oche, quaglie, fagiani e le altre carni di selvaggina da penna cacciata ed allevata, rechino l'indicazione sull'origine.

Oltre all'indicazione sull'origine anche le informazioni di tracciabilità previste consentono di identificare il prodotto e di sapere in tempi brevissimi l'origine dello stesso, al fine di poter intervenire con tempestività in caso di necessità o di emergenza, anche nel caso in cui si debba richiamare l'eventuale prodotto già acquistato dal consumatore.

40. L'etichetta che indica l'origine delle carni avicole è garanzia di sicurezza. Dove deve essere posta?

L'etichetta deve essere apposta sulla carcassa ovvero sul materiale di confezionamento o di imballaggio. Nel caso di vendita al dettaglio di prodotto sfuso le informazioni previste devono essere fornite mediante cartello esposto in maniera visibile nei luoghi di presentazione e vendita dei prodotti al consumatore.

41. Come si riconoscono le carni avicole prodotte nel nostro Paese?

Sull'etichetta vi è la sigla "IT" oppure "ITALIA" per esteso.

42. A chi spetta etichettare le carni avicole?

Al produttore nazionale ovvero al primo destinatario nazionale, nel caso di carni provenienti da paesi della Unione Europea o da Paesi terzi abilitati all'esportazione verso la UE. Le informazioni vanno trasmesse lungo la filiera fino ad arrivare al consumatore.

43. Quale sanzione è prevista per chi non rispetta le nuove regole?

Salvo che il fatto costituisca reato e quanto previsto dal decreto legislativo n. 109/1992, la violazione delle prescrizioni di etichettatura obbligatoria, di cui all'Ordinanza Ministeriale, comporta la sospensione del provvedimento che consente lo svolgimento dell'attività, da un minimo di sette giorni a un massimo di ventuno giorni.

44. Nel nostro Paese si possono consumare uova crude?

L'uovo è un alimento igienicamente sicuro e controllato. L'uovo freschissimo è dotato di barriere naturali che gli conferiscono una buona resistenza alla contaminazione; infatti, nonostante l'abbondante microflora riscontrabile sulla superficie esterna, la cuticola, il guscio e le sue membrane, l'albume si oppongono alla penetrazione dei microrganismi all'interno.

La cottura delle uova è consigliata come misura di tipo precauzionale nei riguardi di possibili contaminazioni, che possono verificarsi durante la manipolazione del guscio dell'uovo e rientra nelle normali procedure di buone norme igieniche che devono essere rispettate nelle nostre case, così come viene consigliato di mantenere separati alimenti non ancora puliti o preparati, es. verdure, da alimenti già cucinati o pronti per il consumo.

In caso di focolai di influenza aviaria le uova prodotte da animali infetti non vengono destinate al consumo

45. Come si fa a stabilire se le uova in commercio sono italiane o provengono da altri Paesi?

Da gennaio 2004 le uova riportano chiaramente le indicazioni riferite alla loro origine e senza dubbio, oggi sono l'alimento che fornisce le maggiori informazioni rispetto a tutti gli altri alimenti.

Infatti, sul guscio, sono impresse delle **sigle** e **numeri** che permettono di risalire all'allevamento di provenienza e ne indicano anche la tipologia:

- il primo numero indica la tipologia di allevamento 0=biologico, 1= all'aperto, 2=a terra, 3= in gabbia;
- successivamente viene riportata la sigla del Paese di origine: IT per l'Italia;
- una serie di numeri indica il Comune in cui ha sede l'allevamento;
- la sigla della provincia dell'allevamento;
- una serie di numeri indica, infine, l'allevamento.

La normativa è valida solo per i Paesi dell'Unione Europea e non per le produzioni dei Paesi terzi; pertanto in quest'ultimo caso la dicitura prevista sugli imballaggi è "sistema d'allevamento indeterminato".

Il guscio quindi diventa etichetta e ciò rappresenta uno strumento di tutela per tutti gli italiani, poiché dà loro la possibilità di poter risalire non solo al Paese di provenienza, ma addirittura all'allevamento di produzione. L'obbligo dell'etichettatura non si applica esclusivamente alle uova cedute direttamente dall'allevatore al consumatore.

46. Si possono consumare prodotti derivati dalle uova crude?

Non esiste alcuna ragione per non consumare prodotti a base di uova . Questi prodotti sono fatti in industrie alimentari che utilizzano materia prima sottoposta a controlli igienico-sanitari, gestiti in autocontrollo dalle aziende stesse, e da controlli ufficiali da parte del servizio veterinario pubblico delle ASL, compresi i controlli microbiologici per la ricerca di agenti patogeni pericolosi per il consumatore.

Particolare attenzione deve essere data, a livello familiare, sia nella fase di preparazione che di conservazione di creme e maionese, per evitare delle possibili contaminazioni dei prodotti, essendo l'uovo un ottimo terreno nutritivo per lo sviluppo di batteri.

47. Sono sicuri i polli acquistati nelle rosticcerie o consumati negli esercizi di ristorazione?

Gli esercizi di somministrazione di alimenti hanno l'obbligo di documentare la tracciabilità dei prodotti che somministrano e la loro provenienza da attività produttive riconosciute ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale in materia di produzione e commercializzazione di alimenti. In ogni caso il virus dell'influenza aviaria viene rapidamente inattivato dalla cottura.

A cura di:

- **Direzione generale della prevenzione sanitaria**
- **Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari**
- **Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione**

con il contributo dell' **Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**