(I lavori iniziano alle ore 14.36 con l'esame delle interrogazioni a risposta immediata, ai sensi dell'articolo 100 del Regolamento interno del Consiglio regionale)

OMISSIS

Interrogazione a risposta immediata n. 189 presentata da Disabato, inerente a "Verifiche regionali sull'effettività dei controlli sulle carni di cinghiale da Trichinellosi "

PRESIDENTE

Proseguiamo i lavori esaminando l'interrogazione a risposta immediata n. 189, presentata dalla Consiglieria Disabato, che la illustra; ne ha facoltà.

DISABATO Sarah

Grazie, Presidente.

A gennaio in Piemonte sono stati riscontrati 46 casi di persone infette da Trichinellosi (sebbene sia possibile che i dati aggiornati denotino un aumento). Casi simili sono stati segnalati anche in Toscana, Lombardia, Emilia, Sardegna, Lazio e Molise, quindi è un fenomeno che si sta diffondendo.

Che cos'è la Trichinellosi? È una zoonosi causata da nematodi, cioè vermi cilindrici, appartenenti al genere *Trichinella*, un parassita che inizialmente si localizza a livello intestinale per poi dare origine a nuove larve, che migrano nei muscoli e nelle altre parti del corpo.

Questo parassita si contrae consumando carne cruda: in particolare, nel nostro territorio, si tratta di carne suina o di cinghiale, quindi non trattata né sottoposta a controlli.

La trasmissione nell'uomo avviene esclusivamente per via alimentare. Ci tengo a specificare che non è una malattia contagiosa, nel senso che si contrae solo per via alimentare.

Il Regolamento dell'Unione Europea 853/2004 ha reso obbligatorio l'esame trichinoscopico per questa zoonosi su tutti i cinghiali prelevati, compresi quelli destinati all'autoconsumo, al fine di evitare il possibile insorgere di casi di Trichinellosi umana. La Regione Piemonte ha approvato una convenzione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte per l'analisi dei campioni di cinghiale prelevati sia in attività venatoria sia nelle azioni di controllo della specie. La normativa in materia di Trichinellosi prevede dunque il sistematico esame di tutti i capi di cinghiale, di equino e di suino. Le carcasse degli animali cacciati, destinati al consumo umano, prima della cessione alla ristorazione locale o dell'immissione sul mercato, devono transitare per un locale apposito connesso con l'attività di vendita o per un Centro di lavorazione della selvaggina ove viene effettuato il prelievo del campione da parte del veterinario per sottoporlo a quest'analisi trichinoscopica.

È inutile dire che il diffondersi di questi casi sul nostro territorio (l'ultimo caso è stato riscontrato in provincia di Torino, ma ricordo che vi sono stati ben 26 contagiati in Val di Susa!) potrebbe essere ricondotto a un mancato esame sulla presenza di questi nematodi nelle carni di cinghiale, aspetto che potrebbe denotare un problema relativo alla reale sottoposizione delle carni di cinghiale ai controlli obbligatori da parte dei cacciatori.

Noi interroghiamo la Giunta per sapere quali azioni siano state intraprese da parte della Regione al fine di verificare che effettivamente tutte le carni di cinghiale siano sottoposte a controlli sanitari obbligatori prima del consumo umano.

Grazie.

PRESIDENTE

Grazie, Consigliera Disabato.
La parola all'Assessore Icardi per la risposta.

ICARDI Luigi Genesio, *Assessore alla sanità*

Grazie, Presidente.

In effetti, condivido con lei il fatto che questi casi di malattia siano in aumento, soprattutto, come ha ben citato, per il mancato controllo delle carni.

Con la delibera della Giunta regionale del 2011 la Regione Piemonte aveva recepito la normativa che lei ha citato, stabilendo gli obblighi di esame trichinoscopico sulla selvaggina cacciata, che può avere le seguenti destinazioni:

- centro di lavorazione selvaggina: sono riconosciuti in Piemonte 22 centri di lavorazione della selvaggina, presso i quali sono effettuati, da parte del veterinario ufficiale dell'ASL, su ogni cinghiale, la visita post mortem e il prelievo per l'esame trichinoscopico, inviato poi all'Istituto Zooprofilattico, come lei ha citato prima. Quindi tutti i cinghiali che arrivano al centro di lavorazione vengono monitorati;
- cessione di piccole quantità (un capo l'anno) da parte del cacciatore a ristoranti o punti vendita: in questo caso, l'obbligo di prelievo e invio del campione per l'esame trichinoscopico è a carico del cacciatore, che deve fornire il rapporto di prova all'operatore del settore alimentare cui vende le carni; i controlli delle ASL sono effettuati presso i punti di vendita o ristoranti. Il ristorante, nella compilazione del manuale HACCP, ha l'obbligo di ottenere dal cacciatore questo esame. Se non lo fa, ovviamente si assume tutte le responsabilità di un'omissione;
- autoconsumo (forse questa è la parte più pericolosa): anche per il consumo diretto delle carni, il cacciatore è tenuto a effettuare il prelievo del campione e l'invio al laboratorio di cui al punto precedente. In questo caso, sono effettuati dalle ASL solo controlli a campione tra il numero dei capi cacciati e il numero dei campioni pervenuti al laboratorio, in quanto è interesse del cacciatore eseguire l'analisi, soprattutto se poi fa insaccati o se intende mangiare la carne cruda, per tutelare la propria salute.

Al fine di agevolare i cacciatori, è stata predisposta una convenzione tra l'Assessorato all'agricoltura e l'Istituto Zooprofilattico per abbassare i costi per i cacciatori, in maniera da invogliarli maggiormente a far eseguire i controlli. Però il consumo da parte di operatori professionali è subordinato all'analisi, quindi devono farla. Poi se qualcuno non la fa, certamente fa un'azione penalmente rilevante. Noi abbiamo messo in atto tutte le misure necessarie, compresa quella di abbassare i costi, proprio per incentivare l'esame per coloro che fanno l'autoconsumo di carni di selvaggina. Poi, più che andarli a prendere a casa, non possiamo fare.

PRESIDENTE

Dichiaro chiusa la trattazione delle interrogazioni a risposta immediata.

((Alle ore 15.40 il Presidente dichiara esaurita la trattazione delle interrogazioni a risposta immediata))

(La seduta inizia alle ore 15.40)