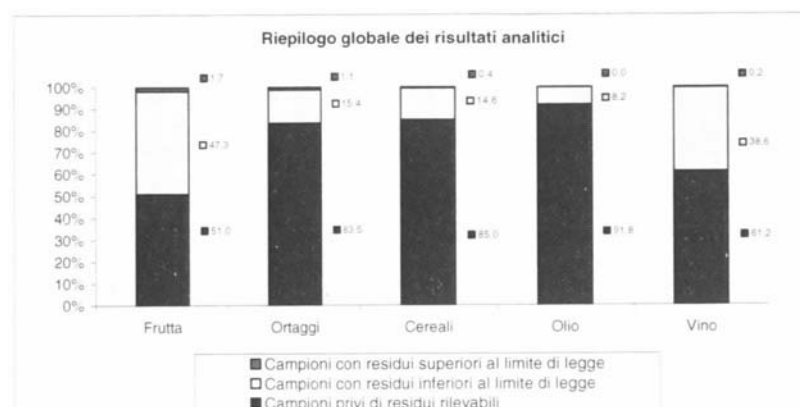


**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI
RIEPILOGO GLOBALE DEI RISULTATI ANALITICI - ANNO 2005**

	Totale campioni	Campioni regolari				Campioni con residui superiori al limite di legge	campioni con residui superiori al limite di legge (%)
		Campioni privi di residui rilevabili	Campioni privi di residui rilevabili (%)	Campioni con residui inferiori al limite di legge	Campioni con residui inferiori al limite di legge (%)		
Frutta	3.443	1.754	51,0	1.629	47,3	60	1,7
Ortaggi	2.887	2.411	83,5	444	15,4	32	1,1
Cereali	254	216	85,0	37	14,6	1	0,4
Olio	110	101	91,8	9	8,2	0	0,0
Vino	438	268	61,2	169	38,6	1	0,2
Totale	7.132	4.750	66,6	2.288	32,1	94	1,3

Tab. 4



Graf. 4

Fonte: Ministero della salute - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti. Direzione Generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione.

Per confronto, il rapporto dell'Unione Europea relativo al monitoraggio di residui di pesticidi in prodotti di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) per l'anno 2004, indica che sono stati globalmente analizzati circa 55.395 campioni. Di questi il 53,0% non conteneva residui di antiparassitari rilevabili, nel 42,0% erano presenti residui al di sotto dei limiti massimi consentiti, ed il 5,0% erano irregolari.

In tutti i prodotti analizzati sono state effettuate complessivamente 686.326 determinazioni, di cui 106 (0,015%) sono risultati con residuo superiore al limite di legge.

Le analisi sono generalmente eseguite attraverso metodi multi-residuo capaci di determinare fino a 100 o più sostanze attive. I dati del controllo ufficiale per l'anno 2005 confermano la tendenza decrescente delle irregolarità registrate negli ultimi anni e configurano una situazione in progressivo miglioramento dal punto di vista della sicurezza dei prodotti alimentari, in linea con i risultati degli altri paesi dell'Unione Europea.

Settore Piano Nazionale Residui

Il Piano Nazionale Residui (PNR) è un programma di sorveglianza e di monitoraggio della presenza, negli animali e negli alimenti di origine animale, di residui di sostanze chimiche che potrebbero essere dannose per la salute pubblica. Esso viene elaborato annualmente dal Ministero della Salute, di concerto con le Regioni e Province Autonome, con il Laboratorio Nazionale di Riferimento per i residui e con gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, ai sensi del DLgs 336/99 (oggi abrogato e sostituito dal DLgs 158/2006), norma di recepimento delle Direttive comunitarie 96/22/CE e 96/23/CE concernenti il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica,

tireostatica e delle sostanze beta agoniste nelle produzioni animali e le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti.

Il PNR viene effettuato mediante l'analisi di campioni prelevati in fase di produzione primaria (allevamenti e stabilimenti di prima trasformazione) ed interessa diversi settori produttivi: bovini, suini, ovi-caprini, equini, volatili da cortile, conigli, acquacoltura, selvaggina, latte, uova e miele.

Le sostanze da cercare sono riportate nell'allegato I della Direttiva 96/23/CE e sono suddivise in due categorie principali: categoria A, sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate, e categoria B, medicinali veterinari e agenti contaminanti.

Il PNR viene attuato sull'intero territorio nazionale nel corso di un anno solare. Pertanto, sulla base del Piano emanato dal Ministero della Salute, gli Assessorati regionali e delle Province Autonome provvedono ad elaborare i singoli Piani Regionali, suddividendo i campioni di propria competenza tra le diverse Aziende Sanitarie Locali del territorio i cui Servizi Veterinari effettuano i prelievi. I campioni vengono quindi conferiti agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS) che provvedono all'effettuazione delle analisi.

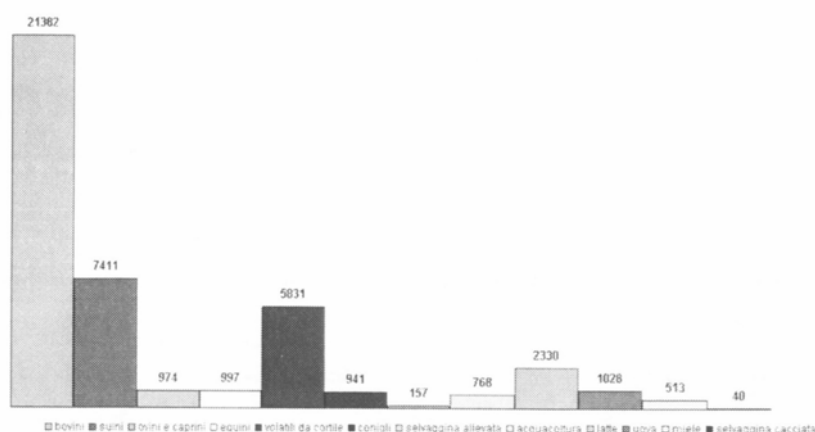
La programmazione annuale ed i risultati del PNR sono oggetto di valutazione da parte della Commissione Europea. A tal fine, il PNR ed i relativi dati di attività sono oggetto di un corposo flusso informativo che interessa il Ministero della Salute, gli Assessorati, gli IIZZSS e la Commissione Europea.

In applicazione del PNR 2005 sono stati analizzati complessivamente 42372 campioni di cui 267 (pari allo 0.63%) sono risultati non conformi.

In particolare, sono state riscontrate 69 non conformità per sostanze della categoria A e 198 per la categoria B. Va fatto notare che 165 delle 198 non conformità per la categoria B, cioè il 62% di esse, è legato al riscontro di sostanze contaminanti e non è imputabile, quindi a trattamenti illeciti con sostanze vietate o all'uso improprio di sostanze autorizzate.

Nel Grafico allegato è riportato il numero di campioni effettuato per ciascun settore produttivo.

PNR 2005
attività



Il sistema di allerta comunitario

Il sistema rapido di allerta comunitario notifica in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi in tutto il territorio della Comunità europea. In ambito nazionale, i controlli e le attività di vigilanza sono svolti dalle ASL e dagli uffici di ispezione frontiera (PIF), gli uffici veterinari per gli adempimenti Comunitari (UVAC) e gli uffici di sanità marittima ed aerea (USMAF). L'attività del sistema di allerta prevede il ritiro di prodotti pericolosi per la salute umana o animale in tutto il territorio della comunità. Nel caso di rischio grave ed immediato (esempio tossina botulinica), oltre a disporre immediatamente il sequestro dei prodotti tramite l'intervento del Comando Carabinieri per la tutela della salute, la procedura di emergenza può essere integrata con comunicati stampa. In questo caso vengono informati i cittadini sul rischio legato al consumo di un determinato prodotto e sulle modalità di riconsegna dell'alimento alla ASL territorialmente competente. Le notifiche sono utilizzate anche per una sorveglianza e uno studio statistico sull'incidenza di alcune contaminazioni. Lo scopo della sorveglianza è di rinforzare, a livello territoriale o degli uffici periferici del Ministero (porti, aeroporti), il livello di attenzione e di controllo.

Trimestralmente e annualmente vengono redatti appositi rapporti, pubblicati sul portale del Ministero della Salute (www.ministerosalute.it), per evidenziare il lavoro che le autorità competenti garantiscono ai fini della prevenzione dei rischi alimentari, attraverso la tempestività delle azioni e degli interventi adottati.

Di seguito è riportata una sintesi delle principali attività svolte nel corso dell'anno 2005.

Risultati delle notifiche comunitarie attivate dal sistema di allerta

Nel corso dell'anno 2005 vi è stato un notevole incremento delle allerta comunitarie correlabile anche all'aumento dei Paesi Membri. Complessivamente sono state trattate 3227 notifiche (90 delle quali riguardanti la sola alimentazione animale). Si precisa che varie notifiche inoltrate da questa Amministrazione, dopo una valutazione dei servizi della Commissione, non sono entrate nel sistema di allerta Comunitario. Questa differenza è riferibile, nella maggior parte dei casi, ad una non armonizzazione dei limiti e ad una diversa norma nazionale rispetto a quella di altri Paesi membri. Ciò ha comportato, in alcuni casi, una differenza nel numero di notifiche effettuate dall'Italia, soprattutto per alcuni respingimenti.

Per quel che concerne l'attività di vigilanza in ambito nazionale, sono giunte 181 segnalazioni dagli Assessorati alla Sanità, dalle ASL e dal Comando Carabinieri per la tutela della salute.

Gli Uffici periferici del Ministero della Salute hanno notificato, nell'anno 2005, 533 irregolarità (494 nel 2004). Tra queste, 126 notifiche sono giunte dai PIF (23.6 %), 203 dagli UVAC (38.1 %) e 204 notifiche dagli USMAF (38.3%).

Nel corso dell'anno, sono state diramate 190 segnalazioni di allerta agli Assessorati alla Sanità delle regioni e province autonome di Trento e Bolzano, per l'adozione dei provvedimenti di competenza, a seguito di allerta comunitarie che hanno interessato il territorio nazionale o prodotti alimentari italiani.

Nell'ambito delle classi di alimenti analizzati (di origine animale o vegetale), le irregolarità riscontrate sono sia di natura igienico sanitaria (contaminanti microbiologici, residui di antiparassitari, metalli pesanti, micotossine, stato di conservazione, additivi e coloranti) sia di natura formale-merceologica (etichettatura non conforme dal punto di vista sanitario, frodi).

I maggiori contaminanti microbiologici (con il numero di segnalazioni) riguardano la *Salmonella* (364), la *Listeria* (117), *E.Coli* e coliformi fecali (65) ed il *Vibrio Parahaemolyticus* - *Vibrio Cholerae* (21). Si segnala, inoltre, il riscontro di larve di *Anisakis* in prodotti della pesca (15) e di *Campylobacter* (10), per lo più in prodotti a base di carne.

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine (1007), metalli pesanti (195) e del colorante Sudan (237) riscontrato in peperoncino, spezie ed altri prodotti alimentari. Molte segnalazioni hanno riguardato anche altri coloranti non ammessi, tra questi Para Red (42), l'Eritrosina (4) e la Rodamina (4). Tra gli inibitori batterici sono stati riscontrati principalmente i nitrofurani e loro metaboliti, il cloramfenicolo ed altri derivati diazinici-sulfamidici o macrolidi. Alcune delle notifiche relative al cloramfenicolo si riferiscono a miele (16), mentre 42 notifiche hanno riguardato il riscontro di cloramfenicolo, macrolidi, nitrofurani e sulfamidici in pappa reale contaminati.

Tra i metalli pesanti, i maggiori contaminanti riscontrati sono stati il Mercurio, il Cadmio e il Piombo.

Tra le micotossine, oltre alle aflatossine, si segnala, in particolare, il riscontro di Ocratossina A (44 notifiche), Fumonisine (2 notifiche) e Patulina (7 notifiche).

La maggior parte delle notifiche per istamina (21) è correlata alla presenza di quest'ultima in tranci di tonno, che l'anno precedente aveva causato, in Italia, diversi casi di istaminosi. Questi episodi sono correlati al trattamento del tonno con il monossido di carbonio (60 segnalazioni). Vi sono state, inoltre, 5 segnalazioni sulla presenza di diossina, riscontrata in mangimi e pre-miscele, ed un incremento delle segnalazioni riguardanti la migrazione totale in prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti (complessivamente 30 segnalazioni), di origine prevalentemente cinese. Vi sono state anche 50 segnalazioni riguardanti il riscontro di malachite verde e leuco-malachite in prodotti della pesca.

Nel corso dell'ultimo trimestre 2005 sono state notificate alla Commissione europea 61 allerta che hanno coinvolto varie tipologie di alimenti imballati in Tetrapak, in cui è stato riscontrata la presenza di ITX. Nel corso delle indagini sull'origine e sulla natura del contaminante si è appreso che si tratta di un colorante chimico (isopropyltioxantone) impiegato nell'etichettatura dell'imballaggio ("Tetrapak") di alcuni alimenti che viene prodotto principalmente in Olanda.

Tale riscontro ha comportato l'immediato sequestro sul territorio nazionale della merce contaminata da parte delle Autorità preposte. Tali misure, attivate già dal primo momento con la collaborazione del NAS e del Corpo Forestale dello Stato, avevano comportato il ritiro immediato dal commercio dei lotti del prodotto segnalato, non idoneo al consumo umano, l'estensione delle analisi di controllo ad altri lotti, nonché indagini sulla distribuzione nazionale e comunitaria della merce contaminata. Comunque nel mese di novembre anche l'EFSA (Autorità Europea sulla Sicurezza degli Alimenti) ha espresso un parere scientifico in merito alla non genotossicità acuta della sostanza contaminante. Ad oggi, su tutto il territorio nazionale continua la vigilanza e vengono effettuati specifici controlli al fine dell'individuazione e del sequestro di merce contaminata dall'ITX. Da parte sua, la Tetrapak si è impegnata a utilizzare entro la fine del 2005, una tecnologia di stampa alternativa. E' recentissima la comunicazione da parte della Commissione Europea che verrà notificato, in caso di riscontro di ITX, lo Stato che produce l'imballaggio.

Le irregolarità di altro tipo, riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, importazioni illegali di prodotti alimentari (28) ed anche presenza di corpi estranei (80). Varie notifiche

hanno riguardato anche merce in cattivo stato di conservazione attraverso i controlli all'importazione, ma anche attraverso indagini mirate svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute.

Per quanto riguarda l'alimentazione animale si evidenzia, rispetto all'anno precedente, un incremento di segnalazioni (63 notifiche nel 2004 e 90 nel 2005). In particolare, si sono ricevute 49 segnalazioni per riscontro di salmonella, 5 di diossina in prodotti destinati all'alimentazione animale, mentre 23 segnalazioni riguardano la presenza di frammenti di ossa e/o proteine animali.

Si assiste, inoltre, ad un incremento dei controlli sul territorio nazionale, come si evidenzia dal numero di notifiche di allerta pervenute dalla vigilanza nazionale: passando da 1 sola segnalazione nel 2004 alle 11 del 2005.

Nell'ambito delle classi analizzate di contaminanti, emergono alcuni dati significativi, riassunti in Figura 1 (confrontabili con quanto riscontrato nell'anno 2003 e 2004).

Figura 1: incidenza di alcuni contaminanti anni 2003-2005

CONTAMINANTE	ANNO 2005 INCIDENZA TRA TUTTE LE SEGNALAZIONI	Confronto anno 2004 %	Confronto anno 2003 %
<i>Salmonelle</i>	11,3 ↑	8,5 ↓	10,2
<i>Listeria</i>	3,6 ↓	4,1 ↑	3,1
<i>Metalli pesanti</i>	6,0 ↑	3,6 ↓	9,6
<i>Colorante Sudan</i>	7,3 ↓	10,4 ↑	6,9
<i>Vibrio Parahaemolyticus -Vibrio Cholerae</i>	0,6 ↓	1,5 ↓	2,5
<i>Istamina</i>	0,6 ↓	1,6 ≈	1,1

Fonte: Ministero della salute-DSPVNSA

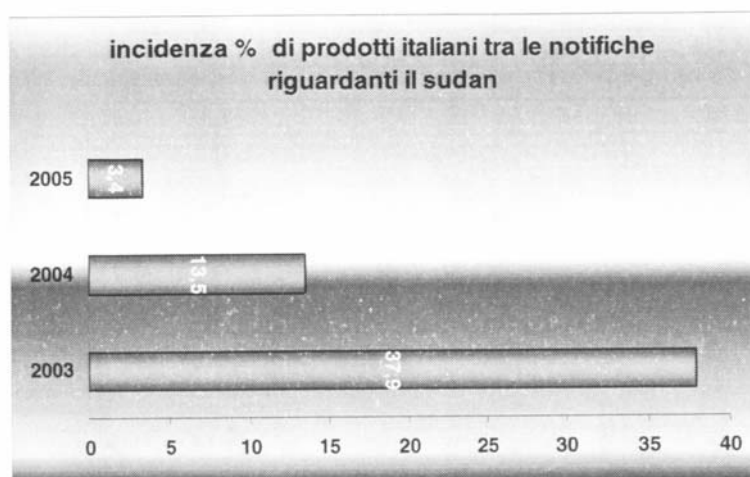
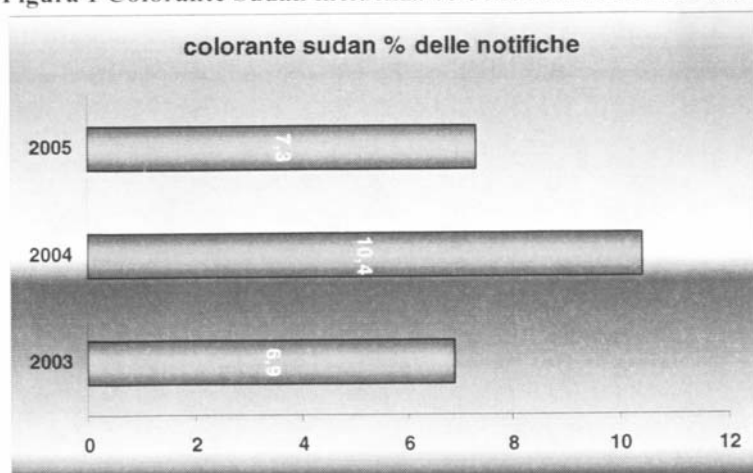
Si segnala in particolare la diminuzione di allerta relative al *Vibrio Parahaemolyticus -Vibrio Cholerae* nei prodotti della pesca, della *Listeria*, delle alte concentrazioni di istamina in tonno e del colorante Sudan se riferite all'anno 2004.

Risultati generali sulla sorveglianza, monitoraggi e gruppi di lavoro

I dati raccolti hanno permesso di monitorare alcune problematiche sanitarie significative, predisponendo sia delle comunicazioni rinforzate per alzare il livello dei controlli in ambito nazionale, sia l'istituzione di appositi gruppi di lavoro per un approfondimento tecnico-scientifico. Di seguito è riportata una sintesi dei principali monitoraggi svolti nel corso dell'anno 2005 a seguito dell'attività di sorveglianza.

Colorante Sudan: Sulla base dei dati si è evidenziato, nonostante la persistenza e incidenza della problematica relativa ai coloranti, un calo di segnalazioni sui prodotti di origine italiana ed un aumento del riscontro del colorante su altri prodotti alimentari. La sorveglianza ha portato ad una analisi più approfondita della problematica, in base alla quale è stato predisposto, nel corso dell'anno 2004, un piano di monitoraggio a livello nazionale, che sembra aver dato risultati. Infatti, nell'anno 2003 sono state ricevute, relativamente alla presenza di colorante Sudan riscontrato in spezie piccanti e peperoncino di origine Indiana, 122 notifiche attraverso il sistema di allerta. Alcune di queste notifiche hanno riguardato prioritariamente i prodotti di ditte italiane commercializzati all'estero, che sono risultati essere 49 (37.98%). Nel corso dell'anno 2004 sono state invece ricevute complessivamente 273 notifiche. Tra queste, 37 hanno riguardato i prodotti italiani commercializzati all'estero (13.5%). Nel corso dell'anno 2005 sono state ricevute complessivamente 237 notifiche. Tra queste, 8 notifiche hanno riguardato i prodotti italiani (3.4%), evidenziando un calo significativo, rispetto agli anni precedenti (Figura 1).

Figura 1 Colorante Sudan incidenza % delle notifiche anni 2003-2005

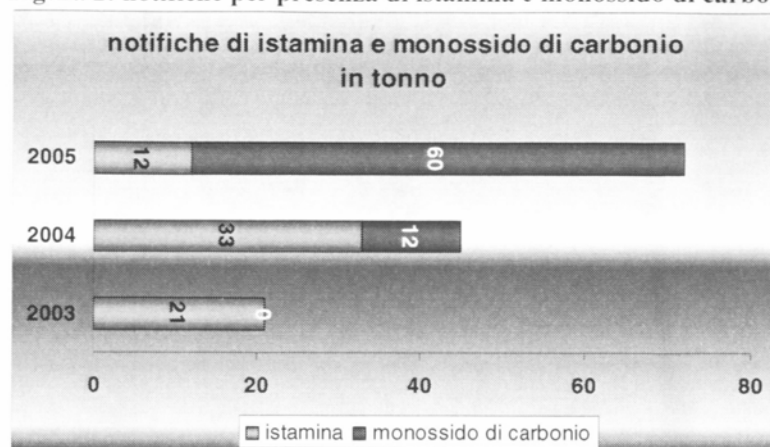


Monossido di Carbonio in tonno: Nell'anno 2004, sono state segnalate alla Commissione europea 39 notifiche riguardanti la presenza di istamina in pesce, di cui 31 riguardavano il tonno in molti casi refrigerato e confezionato sottovuoto dall'Olanda. In prevalenza, l'origine del prodotto era Indonesiana ed in 12 casi si è evidenziata una correlazione tra elevati livelli di istamina e trattamento con monossido di carbonio.

Il trattamento con monossido di carbonio viene effettuato per aumentare la conservazione dell'alimento, in quanto batteriostatico, e perciò inibente la moltiplicazione batterica, responsabile del deterioramento del prodotto e della elevata produzione di istamina. Il suo utilizzo è tuttavia vietato nella Unione europea. In Olanda la legislazione nazionale prevede che il tonno così trattato può essere commercializzato esclusivamente sul mercato olandese e non nei Paesi dell'Unione europea.

E' stato evidenziato che il tonno che subisce tale trattamento può risultare non conforme per l'inspiegabile alta presenza di istamina che si forma dopo l'apertura dell'involucro che confeziona il prodotto in questione. Tale trattamento produce un colore anomalo rosso vivo, permettendo anche ad un esame visivo il suo riconoscimento ed il blocco dell'importazione. Nell'anno 2003 si erano registrati in Italia numerosi casi di istaminosi correlati al consumo di tonno. Nel corso degli anni vi è stato un maggior controllo, come si evidenzia da un aumento delle allerte per il trattamento con monossido di carbonio di tonno (60 segnalazioni solo nel 2005) ed una diminuzione di riscontro di istamina, come riassunto in Figura 2.

Figura 2: notifiche per presenza di istamina e monossido di carbonio in tonno

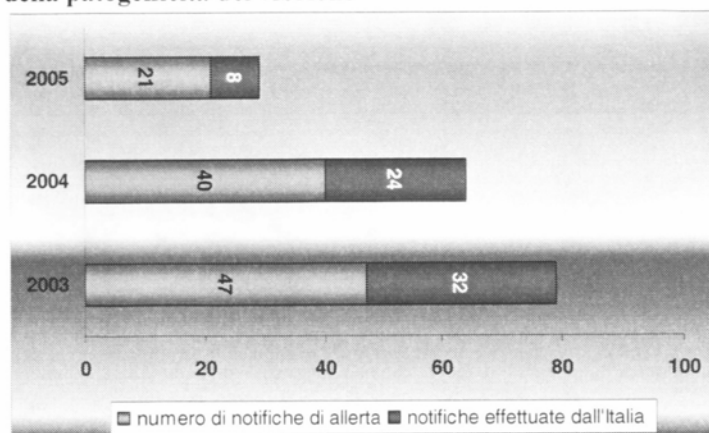


Gruppo di lavoro sul *Vibrio Parahaemolyticus*: Per valutare l'elevato numero di allerta effettuate dall'Italia negli anni precedenti per la presenza di *Vibrio Parahaemolyticus*, è stato deciso di istituire un piano di monitoraggio, con uno studio mirato svolto in collaborazione con l'ISS. Parallelamente alle comuni analisi di routine, svolte dai laboratori per l'identificazione del vibrione, dovevano essere individuati i ceppi tossigeni, distinguendoli da quelli ambientali.

Il piano di monitoraggio si è formalmente concluso il 26 maggio 2005. Sulla base dei dati pervenuti, si è evidenziato che su 93 campioni in cui era stata identificata la presenza del *Vibrio Parahaemolyticus*, soltanto 5 sono stati identificati come ceppi tossigeni. Il gruppo di lavoro ha permesso di redigere apposite istruzioni operative, che sono state diffuse, successivamente, agli organi di controllo per la loro attività di vigilanza e per l'attivazione del sistema di allerta solo in caso di riscontro di ceppi tossigeni ovvero patogeni per l'uomo e non ambientali. Nell'anno 2005 sono state ricevute 21 segnalazioni relative al riscontro di Vibrioni in prodotti della pesca, mitili e molluschi (40 nel 2004 e 47 nel 2003).

Di queste notifiche, 9 hanno riguardato il riscontro di *Vibrio Parahaemolyticus* (30 nel 2004 e 36 nel 2003), 7 il riscontro di *Vibrio Cholerae* (6 nel 2004 e 8 nel 2003), mentre in 3 casi si è avuto il riscontro di *Vibrio Parahaemolyticus* con *Vibrio Cholerae*, ed in 2 casi l'identificazione della specie *Vibrio Alginolyticus* (Figura 3).

Figura 3: *Vibrio Parahaemolyticus*-*Vibrio Cholerae*, numero di allerta e ricerca dal 2005 della patogenicità del vibrione



Gruppo di lavoro sulla Rucola: Uno specifico piano di monitoraggio è stato predisposto a seguito del riscontro di *Salmonella* e *Campylobacter* in rucole di origine italiana che, in Norvegia, hanno provocato una tossinfezione che ha coinvolto numerosi consumatori. Questo monitoraggio è stato condotto per corrispondere alle richieste della Commissione europea e poter risalire alle cause della contaminazione. In particolare sono stati presi in esame:

- 1) le condizioni e sistemi di produzione dei prodotti immessi sul mercato;
- 2) la provenienza dei prodotti: coltivazione in serra o in campo;
- 3) i trattamenti operati dalle aziende agricole di produzione primaria fino agli stabilimenti di confezionamento (selezione, lavaggio, refrigerazione, altro);
- 4) la valutazione delle analisi eseguite sulle acque di lavorazione negli ultimi sei mesi presso le aziende agricole e negli stabilimenti di confezionamento;
- 5) l'uso di prodotti fitosanitari e fertilizzanti.

La stessa autorità sanitaria, sulla base del piano predisposto da questo Ministero, ha effettuato campionamenti di zolle, sementi, acque di irrigazione e di lavaggio ed ha condotto visite ispettive per accertare le condizioni igieniche delle attrezzature, lo stato di salute del personale e che lo stesso sia stato destinatario di idonea attività formativa per lo svolgimento del lavoro nelle aziende agricole. I risultati delle analisi hanno evidenziato l'assenza di inquinamento da *salmonella* e/o *campylobacter*. Inoltre non si sono verificate variazioni epidemiologiche significative di casi di *salmonella* non tifoidea nell'area interessata, comparati con quelli del medesimo periodo dell'anno precedente (2003 - 2004). Sulla base dei risultati emersi, l'accaduto sembra essere stato un evento del tutto occasionale. Si è, comunque, assicurato il prosieguo delle attività di vigilanza, in particolare presso le aziende segnalate.

Attività svolte nell'ambito della promozione di una corretta alimentazione per la prevenzione di patologie correlate a carenze nutrizionali

Una corretta alimentazione e un sufficiente livello di attività fisica rappresentano oggi obiettivi prioritari da perseguire a livello nazionale ai fini della tutela e della promozione della salute, anche alla luce della scarsa consapevolezza nella maggior parte dell'opinione pubblica dell'importanza di un'alimentazione equilibrata per evitare, in prospettiva, problemi seri. Molto carenti sono, poi, la cultura del movimento fisico e il concetto della vita attiva come complementi imprescindibili di una sana alimentazione.

Gli interventi che sono stati perseguiti riguardano:

- La promozione di una corretta alimentazione per la prevenzione delle patologie legate ad un inadeguato apporto di nutrienti (attività di iodoprofilassi e promozione della salute neonatale);
- La tutela della salute dei soggetti affetti da patologie quali celiachia o allergie alimentari;
- La sicurezza alimentare (valutazione della composizione degli integratori alimentari e le attività ispettive relative agli stabilimenti alimentari)
- L'informazione del cittadino in termini di:
 - una chiara etichettatura dei prodotti;
 - la comunicazione istituzionale, anche attraverso la definizione di linee guida;
- I programmi integrati di comunità contro l'obesità infantile.

Promozione di una corretta alimentazione: iodoprofilassi

Con il termine iodoprofilassi si intende la prevenzione delle possibili patologie correlate alla carenza alimentare di iodio. Il metodo più efficace ed economico per effettuarla consiste nella sostituzione del comune sale da cucina con il sale arricchito di iodio. Il Ministero della Salute si è attivamente impegnato per favorire l'uso del sale arricchito di iodio promuovendo la legge n. 55 del 21 Marzo 2005: **“Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”**. Tale legge ha reso obbligatoria la presenza del sale arricchito con iodio nei punti vendita e ne ha permesso l'uso come ingrediente per la preparazione e per la conservazione dei prodotti alimentari, abolendo il limite di peso per le confezioni, che rappresentava il principale ostacolo per l'impiego da parte dell'industria alimentare.

Promozione di una corretta alimentazione: prevenzione difetti del tubo neurale

L'anencefalia e la spina bifida sono due difetti a carico del sistema nervoso centrale che colpiscono circa 500mila bambini ogni anno in tutto il mondo. L'incidenza di queste malformazioni potrebbe essere efficacemente ridotta se le donne in età fertile assumessero giornalmente almeno 0,4 mg di acido folico, che è una vitamina del gruppo B, prima della gravidanza e nel primo trimestre gestazionale.

E' stato, infatti, dimostrato da numerosi studi scientifici, eseguiti in quei paesi nei quali è obbligatoria la fortificazione con acido folico di alcuni alimenti, che la supplementazione con tale vitamina per la profilassi dei disturbi del tubo neurale (NTD) è efficace nel ridurre del 70% l'insorgenza di tali difetti nei neonati.

In Italia è stato promosso il “Network Italiano Promozione Acido Folico per la Prevenzione Primaria dei Difetti Congeniti”, coordinato dal Centro Nazionale Malattie Rare (CNMR) dell'Istituto Superiore di Sanità-ISS e dall'International Centre on Birth Defects, in collaborazione con il Birth Defects and Developmental Disabilities Centers for Disease Control and Prevention of Atlanta.

La tutela della salute dei soggetti affetti da celiachia

La celiachia è una intolleranza permanente al glutine, proteina che si trova in alimenti quali il pane, la pasta, i biscotti, la pizza e in prodotti contenenti frumento, orzo o segale. L'ingestione di glutine, nei pazienti affetti da celiachia provoca un danneggiamento dei villi della parete intestinale, con conseguente inefficace assorbimento dei nutrienti. Il malassorbimento può portare a carenze nei diversi distretti dell'organismo, determinando, quindi, altre patologie, questa carenza nutrizionale può avere conseguenza particolarmente gravi nei bambini (difetti di crescita e/o apprendimento). La terapia più accreditata, ad oggi, consiste in una dieta rigorosamente priva di glutine da seguire per tutta la vita.

In Italia i soggetti diagnosticati sono circa 60.000, ma si stima che, in realtà il loro numero sia almeno dieci volte superiore perché un elevato numero di soggetti soffrirebbe della forma silente della patologia.

Sin dal 1982 il servizio sanitario nazionale eroga gratuitamente gli alimenti dietetici privi di glutine, e i tetti di spesa, suddivisi per fasce di età e sesso sono stati definiti dal decreto del Ministero della Salute dell'8 giugno 2001, che ha istituito anche il Registro Nazionale dei prodotti erogabili, aggiornato periodicamente e disponibile sul portale del Ministero della Salute. Inoltre, questi prodotti sono facilmente identificabili grazie ad un logo, individuato dal Ministero della Salute, che le aziende possono apporre sulle confezioni, così da permettere una più agevole individuazione da parte dei consumatori.

Visto l'elevato numero di pazienti che scopre di avere la celiachia solo tardivamente è necessario favorire la diagnosi precoce per assicurare un normale stile di vita alle persone affette. Questa esigenza è stata soddisfatta con la legge 4 luglio 2005, n. 123 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”. Tale legge riconferma l'erogazione gratuita dei prodotti dietetici senza glutine ai celiaci e, riconoscendo la celiachia come “malattia sociale”, prevede una serie di nuove misure quali:

1. interventi di carattere sanitario, per la diagnosi precoce, per migliorare le modalità di cura, per prevenire le complicanze e le patologie correlate, e per promuovere la ricerca;
2. interventi di carattere educativo per la comunicazione del problema ai cittadini;
3. interventi di carattere formativo e aggiornamento professionale per il personale sanitario, i ristoratori e gli albergatori.
4. la possibilità per i soggetti affetti di ottenere la somministrazione di pasti idonei nelle mense pubbliche, questo per agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva;
5. infine, viene riconosciuto il diritto all'informazione sull'eventuale presenza di glutine nei farmaci attraverso il foglietto illustrativo.

Sono stati poi ridefiniti i tetti di spesa per l'erogazione dei prodotti dietetici senza glutine ed è stata definita l'intesa con la conferenza Stato-Regioni finalizzata alla ripartizione dei fondi assegnati ai due nuovi capitoli istituiti con la legge 123/2005 (erogazione dei pasti nelle mense e formazione del personale ristoratore-alberghiero).

E' stato costituito, nell'ambito della Consulta Nazionale per la Sicurezza Alimentare, un Gruppo di studio, a cui partecipano esperti degli Istituti nazionali di ricerca (Istituto Superiore di Sanità e Istituto nazionale per la Ricerca e la Nutrizione), di Istituti Universitari impegnati nella diagnosi e cura della celiachia e rappresentanti della Associazione