

# X simposio sulla difesa antiparassitaria: da 45 anni a tutela della sicurezza alimentare

di Umberto Marchi

Giunge quest'anno alla decima edizione il quinquennale simposio "La difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e la protezione degli alimenti", in programma dal 20 al 22 settembre prossimi presso la sede di Piacenza dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Un traguardo rilevante per l'ormai storico convegno piacentino che, dal 1972 a oggi, ha mirato a fare il punto sul tema della tutela degli alimenti, promuovendone l'evoluzione a vantaggio della qualità del prodotto e della sicurezza del consumatore.



trova in tavola, deve confermarsi come obiettivo qualificante dell'operare responsabile nel settore, da parte sia del mondo accademico che delle industrie, delle imprese di disinfestazione e degli enti pubblici preposti al controllo. In questa realtà, le conoscenze e gli aggiornamenti anche in tema di normative vigenti sono per gli addetti un'esigenza ineludibile. L'organizzazione del Simposio è coordinata dai prof.ri **Emanuele Mazzoni** e **Rinaldo Nicoli Aldini** del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (DI.PRO.VE.S.), Area Protezione sostenibile delle piante e degli alimenti (già Istituto di Entomologia e Patologia vegetale), della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica. E' proprio quest'ultimo a rispondere alle nostre domande.

**Si avvicina un'edizione importante, la decima, per il Simposio sulla difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari. Come si è evoluto il tema della tutela degli alimenti?**

"Decima edizione: un numero tondo, quasi mezzo secolo di attenzione alla sicurezza degli alimenti, soprattutto sotto il profilo della difesa antiparassi-

taria. E' un fiore all'occhiello del quale l'Entomologia dell'Ateneo Piacentino può andar fiera, ma è anche semplicemente una tappa, sia pure significativa, di un cammino che non si ferma e guarda avanti. Il merito è principalmente del compianto prof. **Giorgio Domenichini** dell'Università Cattolica il quale, tra i primi in Italia, una cinquantina d'anni fa ha percepito l'importanza cruciale di questa tematica poco coltivata e ne ha fatto un cardine dell'attività del suo Istituto, dal punto di vista non solo scientifico ma anche divulgativo, formativo, promozionale. Ed è merito poi anche del suo successore, il prof. **Piero Cravedi**, che ne ha raccolto il testimone curando le quattro edizioni precedenti a questa. L'evoluzione della tutela degli alimenti è stata ed è notevole, sviluppandosi di pari passo con i cambiamenti che ne hanno contraddistinto la produzione, il commercio, la distribuzione, il consumo. In breve: da un lato una produzione sempre più industrializzata, scambi commerciali che si sono, soprattutto in tempi recenti, fortemente internazionalizzati, consumatori sensibilizzati dai mezzi di comunicazione e quindi diventati sempre più attenti ed esigenti in tema di qualità e sicurezza alimentare. Dall'altro, con

Tradizione e innovazione: è all'insegna di questo binomio che si svolgerà a Piacenza, dal 20 al 22 settembre, la decima edizione del Simposio "La difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e la protezione degli alimenti", nato nel 1972 per fare il punto sullo stato dell'arte della tutela alimentare e della sicurezza del consumatore. Se la bio-ecologia degli animali infestanti, invertebrati e vertebrati, il loro monitoraggio e i mezzi di controllo più appropriati sono sempre stati il principale filo conduttore del Simposio, nel corso del tempo si sono aggiunti temi d'indagine del tutto innovativi, quali le produzioni biologiche, la tracciabilità dei prodotti e il DNA barcoding come tecnica analitica, mentre non è mai mancata l'attenzione alle problematiche microbiologiche. La salvaguardia del consumatore, sempre più preoccupato della qualità e salubrità di ciò che acquista e



riferimento alla difesa antiparassitaria, un aspetto saliente è senz'altro la ricerca di, e il ricorso a, mezzi di controllo degli infestanti sempre più validi anche sul piano della sicurezza del consumatore e della tutela dell'ambiente. Per quanto riguarda l'ambiente, si pensi ad es. alla messa al bando, ormai da tempo, di un fumigante efficace come il bromuro di metile, che si usava comunemente per la disinfestazione di derrate e delle industrie alimentari. Messa al bando, in base ad accordi internazionali, in seguito alla constatazione che il suo uso contribuiva al formarsi e all'ampliarsi del cosiddetto 'buco dell'ozono' atmosferico. Il nostro Simposio già nella denominazione evoca però non solo la "difesa antiparassitaria", ma anche più ampiamente la "protezione degli alimenti": oltre a temi e problemi relativi ad acari, insetti e roditori delle derrate e dell'ambiente antropico, nelle varie edizioni si è via via occupato anche di altri argomenti correlati: microrganismi nelle industrie alimentari, muffe e micotossine, residui di fitofarmaci negli alimenti, OGM, macchine e strutture per la produzione igienica degli alimenti, sostenibilità nel comparto agroalimentare. Meritevole di particolare attenzione è il tema della tracciabilità. In sintesi, una visione

anche interdisciplinare della problematica nel suo complesso."

### Quali sono state le principali acquisizioni recenti in materia di tutela alimentare?

"Riguardo alla difesa dagli infestanti, è il caso di ribadire che nel tempo si è sempre più fatta strada la preoccupazione verso i rischi correlati all'uso di sostanze antiparassitarie: oggi si cerca di ridurle il più possibile. Taluni di questi mezzi chimici sono ammessi anche direttamente su certe derrate, ma sappiamo che i loro residui in caso di uso in post-raccolta possono permanere più a lungo rispetto all'impiego del medesimo prodotto in campo. Si evince la necessità di ridurre quindi il più possibile il controllo chimico sulle derrate, anche laddove ammesso, sia ricercando e sperimentando sostanze alternative sempre meno tossiche per l'uomo e l'ambiente, sia valorizzando al massimo i mezzi non chimici, magari più costosi ma più sicuri in ordine alla tutela della salute. È uno sforzo che va fatto: le ricadute positive, anche in termini economici, non potranno mancare. Ultimamente si sta sviluppando ad esempio la ricerca nel settore delle sostanze di origine vegetale ad azione antiparassitaria. Vorrei poi citare lo sviluppo di mezzi biotecnici come i feromoni ai fini non solo del monitoraggio ma anche della lotta, analogamente a quanto avviene per certe colture: l'uso dei feromoni sessuali delle tignole delle derrate nell'industria per le catture di massa, o l'impiego dei medesimi, negli stessi ambienti, mediante il metodo della confusione che disorienta i maschi nella ricerca delle femmine per l'accoppiamento, e quindi in definitiva impedisce la riproduzione. Altro filone in via di sviluppo è quello della ricerca di utili applicazioni della lotta biologica in magazzino, cioè l'uso



## AIR CONTROL®

Insetticida a base di piretro naturale



- ✓ Alta concentrazione di piretro naturale (7%)
- ✓ Effetto repellente e abbattente
- ✓ Efficace contro: mosche zanzare
- ✓ Utilizzabile in presenza di persone e animali
- ✓ Un diffusore è sufficiente per ambienti fino a 120 m<sup>3</sup>



## FLY-TEC®

Trappola luminosa per insetti volanti

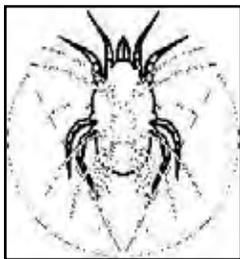
- ✓ Disponibile in tre versioni: bianca/nera/inossidabile
- ✓ Adatta ad ogni tipo di ambiente
- ✓ Miglior rapporto qualità/prezzo sul mercato



**ORMA SRL**

Via U. Saba, 4 - 10128 Trofarello (TO) - Italia  
 Tel: (+39) 011 64 99 064 • Fax: (+39) 011 68 04 102  
 Email: aircontrol@ormatorino.it • www.ormatorino.com

di insetti antagonisti (perché predatori o parassitoidi) naturali di insetti infestanti le derrate e gli ambienti di stoccaggio, da diffondere non sulla derrata, perché lì sarebbero anch'essi degli inquinanti, ma in ambienti di conservazione, quando il prodotto sia già confezionato e imballato, e quindi questi ausiliari possano agire nel contenimento degli infestanti ma senza rischio di danno per la derrata stessa. Questo e altro ancora fa sì che nelle industrie alimentari italiane e degli altri Paesi più progrediti sia in atto da tempo, e vada fortemente incoraggiata, una trasformazione nell'approccio al contenimento degli infestanti: dalla tradizionale difesa antiparassitaria all'IPM (Integrated Pest Management), che combina i diversi metodi di prevenzione, monitoraggio e lotta, privilegiando di volta in volta quelli più adatti e meno rischiosi per l'uomo e l'ambiente."



rito che ha animato e animerà i nostri simposi, il prossimo come i precedenti: guardare al futuro senza perdere di vista conoscenze e acquisizioni consolidate, attuali e pregresse; una sorta di filo conduttore che lega passato e presente e ci proietta nel domani. Se sfogliamo gli Atti delle precedenti edizioni abbiamo chiara la percezione dell'evolversi della

difesa antiparassitaria, sia sul piano delle conoscenze di base sia su quello dei risvolti applicativi: le prime, necessarie e funzionali ai secondi. La già citata preoccupazione sempre maggiore per i possibili rischi connessi all'uso degli anti-

parassitari e quindi la loro progressiva riduzione accompagnata dallo sforzo verso la diffusione di mezzi alternativi altrettanto validi e più sicuri, come i mezzi fisici (la refrigerazione, il vuoto, i flussi di aria calda, le atmosfere modificate e la possibilità di applicarle mediante contenitori flessibili e facilmente trasportabili), l'attenzione sempre maggiore alla prevenzione, anche tramite il potenziamento dei mezzi di monitoraggio, la sensibilizzazione delle realtà produttive, resasi necessaria anche in seguito all'affermarsi dell'autocontrollo secondo i criteri dell'HACCP. Riguardo alle analisi, l'avvento di metodiche molecolari – e la possibilità di loro applicazione su larga scala – per l'identificazione di frammenti di contaminanti biotici può essere citato come un interessante esempio di 'innovazione', che ha fatto la sua comparsa nel simposio precedente e che merita sviluppi ulteriori. Caposaldo dev'essere in ogni caso il monitoraggio di ambienti e derrate: il periodico controllo dei punti critici delle diverse filiere produttive, mediante ispezione, uso di trappole, analisi a campione di derrate lungo ogni filiera, per sapere dove, contro che cosa e come intervenire, è da tempo il perno attorno al quale può e deve ruotare tutta l'attività produttiva, con un'attenzione senza sosta a questa problematica."

### **Come la globalizzazione incide sul problema? Si sta facendo qualcosa per arginare i rischi inevitabilmente connessi?**

"La globalizzazione influisce non poco sulla tematica della tutela degli alimenti, ed è innegabile che essa possa comportare anche alcuni risvolti problematici o negativi: basti pensare agli scambi commerciali internazionali e intercontinentali di derrate sempre più intensi, con inevitabile veicolazione passiva sempre più accentuata di infestanti (molti dei quali peraltro già cosmopoliti o subcosmopoliti) e con ingresso nel nostro Paese, a partire da Paesi lontani, di derrate e alimenti sulle cui caratteristiche di salubrità, in ordine alle metodologie preventive e produttive ecc. usate nella loro preparazione e gestione, stoccaggio, sappiamo poco o nulla. Da qui l'esigenza di 'alzare la guardia' sul piano dei controlli preventivi, delle analisi a campione, ecc. Ma possiamo affermare che il nostro Paese è piuttosto preparato e attento a questo."

### **Come funziona il sistema della sicurezza alimentare in Italia? Ci si può... fidare?**

"Sotto il profilo della sicurezza alimentare, nonostante periodicamente i mezzi di comunicazione ci propongano singoli episodi negativi che fanno scalpore, l'Italia sembra una delle nazioni più sicure. Vi è una consistente normativa nazionale e comunitaria; la sensibilizzazione delle industrie è andata nella direzione dell'autocontrollo, secondo il sistema HACCP, che ha indicato ormai da tempo la volontà del legislatore di garantire la sicurezza alimentare e l'efficacia dei controlli attraverso un'attività di autore-sponsabilizzazione e di prevenzione, prima ancora che attraverso un'azione di tipo meramente repressivo. Abbiamo organi pubblici coinvolti nella tutela della nostra salute e che a vario titolo sono preposti a vigilare: pensando a chi ha partecipato attivamente

te a edizioni passate dei nostri Simposi piacentini, con propri esponenti, mi piace citare l'Istituto Superiore di Sanità, le ASL, e i Carabinieri dei NAS i quali sistematicamente eseguono verifiche su produzione, detenzione, somministrazione di derrate e alimenti, in ambienti di lavorazione e stoccaggio, mezzi di trasporto, punti di vendita, oltre a intervenire in seguito a segnalazioni di specifiche criticità anche da parte del semplice consumatore. Certamente il principio dell'autocontrollo non è privo di rischi: richiede investimenti in termini di personale, di tempo, di risorse. Non tutte le realtà sono ugualmente attente nell'applicarlo. Ma – secondo me – soprattutto può e deve farci 'raddrizzare le antenne', per usare una metafora d'ispirazione entomologica, l'espandersi sempre maggiore degli scambi commerciali internazionali, con introduzione di derrate da Paesi lontani, riguardo alle quali – come dicevo poc'anzi - sappiamo poco o nulla circa le modalità adottate

nella difesa antiparassitaria o negli altri aspetti inerenti all'igiene e alla sicurezza, lungo la filiera produttiva. Derrate e alimenti che quindi necessitano di particolari attenzioni e severi controlli che possano fungere, per quanto possibile, da campanello d'allarme e da filtro efficace.”

### **C'è sufficiente conoscenza da parte degli addetti ai lavori delle normative vigenti e delle metodologie operative?**

Sarebbe bello rispondere semplicemente sì, ma forse non è il caso di generalizzare. Sicuramente soprattutto le realtà produttive di maggiori dimensioni e di spessore internazionale sono preoccupate e attente a un costante aggiornamento sul piano sia normativo che tecnologico del loro organico a ciò preposto. Tuttavia occorre insistere sull'importanza che questa attenzione diventi per tutti un atteggiamento mentale non episodico e saltuario ma stabilmente radicato, si diffonda in ambiti

sempre più ampi della produzione alimentare e della ristorazione, e soprattutto faccia breccia nelle piccole industrie, nelle realtà semiartigianali, dove potrebbe essere maggiore il rischio di qualche trascuratezza o disattenzione, causate magari dalla necessità di contenere certi costi.”

### **Che cosa dobbiamo attenderci in definitiva dal decimo Simposio?**

“In sintesi auspichiamo che il nostro Simposio anche con questa decima edizione si faccia promotore di qualità e sicurezza sensibilizzando sempre più tutte le componenti del settore nella giusta direzione, a prescindere dalle loro eterogenee caratteristiche. Mondo accademico, realtà produttive, comparto della disinfestazione, enti preposti al controllo ed ogni altra componente coinvolgibile potranno ritrovarsi ancora in un periodico confronto che speriamo come sempre proficuo e costruttivo.”



# **CMS 17 BERLIN**

**Cleaning. Management. Services.**  
Salone internazionale e congresso  
19 – 22 sett. 2017

[www.cms-berlin.com](http://www.cms-berlin.com)

