

IL COINVOLGIMENTO DEL MEDICO VETERINARIO IGIENISTA NEL CONTESTO ONE HEALTH

11 - 12 - 13 SETTEMBRE 2019 | PALAZZO ATENE0, SALONE DEGLI AFFRESCHI - BARI



COMUNICAZIONI SCIENTIFICHE

I Sessione

C001

Rischi e criticità correlati al ritrovamento in commercio di specie aliene vive non autorizzate sul territorio italiano: granchio cinese (*Eriocheir sinensis*)

Federica Maria Sessa*, Luca Cianti, Nicola Brogelli, Lara Tinacci, Alessandra Guidi

Dipartimento di Scienze Veterinarie Università di Pisa, Azienda USL Toscana Centro, Italia

Eriocheir sinensis, Granchio cinese, (DM n°19105 del 22 settembre 2017) o Chinese Mitten Crab è una specie catadroma appartenente alla famiglia Varunidae, originaria di aree fluviali ed estuarine del Nord e Sud Est della Cina e della Corea. A livello Europeo, *E. sinensis* è ampiamente diffuso nei principali bacini idrici del Centro e Nord Europa e, dal 2016, è inserito nella lista delle specie invasive di rilevanza unionale sottoposte a misure di confinamento ed eradicazione che includono il divieto di allevamento, transito ed immissione sul mercato di esemplari vivi (Reg UE n. 1143/2014). Il Granchio cinese può rappresentare un pericolo significativo per l'ecosistema locale e per il biota autoctono oltre a concorrere alla comparsa di fenomeni di dissesto idrogeologico conseguenti all'intensa attività di scavo ed erosione degli argini fluviali. Il presente studio, sviluppato a seguito del sequestro di una partita di *E. sinensis* nell'ambito dell'attività di vigilanza e controllo dell'autorità competente, ha avuto lo scopo di analizzare i rischi sanitari ed ambientali correlati all'introduzione della specie sul territorio nazionale e all'individuazione di possibili canali di importazione non autorizzata al fine di definire criticità ed azioni preventive. Il primo ritrovamento di 5 kg di esemplari vivi di *E. sinensis* è stato registrato in sede di controllo ufficiale da parte dell'UFS sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare dell'ASL Toscana centro presso un esercizio di ristorazione etnica. Gli esemplari sono stati sottoposti a sequestro, fotografati, identificati morfologicamente, e sottoposti ad eutanasia e distruzione conformemente ai requisiti europei in materia di benessere e gestione dei sottoprodotti di origine animale. I dati relativi alla presenza di *E. sinensis* in Italia sono pochi e collegati a singoli soggetti catturati accidentalmente. Il commercio di esemplari di *E. sinensis* vivi potrebbe essere collegato alla richiesta da parte di ristoranti etnici presenti sul territorio in quanto questo granchio è una specialità tipica della cucina asiatica. Dal punto di vista igienico sanitario i pericoli associati al consumo di questo granchio sono prevalentemente di carattere biologico e chimico. Tra i pericoli biologici è da sottolineare quello parassitario in quanto ospite intermedio di *Paragonimus westermani*, tuttavia il consumo tipicamente cotto è un metodo efficace di prevenzione. Al contrario, rischi chimi-

ci derivanti da bioaccumulo di metalli pesanti e contaminanti organici non possono essere controllati tramite la cottura e sono collegati all'origine del prodotto. L'analisi sull'origine ha evidenziato l'esistenza di centri di raccolta intraeuropei e canali di vendita online potenzialmente utilizzabili per la commercializzazione di esemplari vivi. Lo studio quindi, ha portato alla luce una criticità finora non valutata che deve essere attentamente definita sia in termini di sicurezza alimentare che ambientale. Si richiede una specifica valutazione del rischio associato alla vendita di esemplari non controllati o provenienti da aree di cattura con elevata contaminazione ambientale ed un approfondimento finalizzato alla definizione di piani di monitoraggio delle potenziali vie di ingresso della specie. In questo contesto, risulta fondamentale la comunicazione del rischio, non solo a livello delle autorità competenti di settore, ma anche a livello dei consumatori.

C002

Caratterizzazione degli effetti delle fluttuazioni termiche sulla conservabilità di una semiconserva di polpo

Filippo Giarratana, Luca Nalbone, Graziella Ziino, Alessandro Giuffrida*, Antonio Panebianco

Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina, Italia

Lo scopo del presente lavoro è quello di caratterizzare gli effetti delle fluttuazioni della temperatura, in corso di stoccaggio, sulla conservabilità di una semiconserva di polpo affettata e confezionata sottovuoto. 48 confezioni di prodotto sono state sottoposte a conservazione sperimentale in tre differenti regimi termici: i) $4 \pm 0,5^\circ\text{C}$ (Gruppo "4"); ii) $8 \pm 0,5^\circ\text{C}$ (Gruppo "8"); iii) temperatura fluttuante tra 2°C a 14°C (Gruppo "F"). Per ognuno dei 3 gruppi si effettuava, dopo 0, 7, 14, 23, 34 e 44 giorni dal confezionamento, la determinazione di pH e AW, la conta della carica batterica su Iron Agar (SSO), delle *Enterobacteriaceae* e delle *Pseudomonadaceae*, oltre che una valutazione sensoriale mediante l'assegnazione di un punteggio di demerito da 10 a 0, per quanto attiene al colore, odore e sapore. Le curve di crescita registrate per le *Pseudomonadaceae* (maggiormente correlate al deperimento dei prodotti, sono state riprodotte per mezzo di un modello predittivo convenzionalmente composto da un modello primario e da un appropriato modello secondario. Detto sistema veniva, inizialmente, validato mediante la riproduzione delle curve medie dei Gruppi "4" e "8". Si procedeva, dunque, all'impiego del modello per la predizione del comportamento delle *Pseudomonadaceae* per il Gruppo F, utilizzando l'intero campo delle fluttuazioni registrate ed ottenendo, anche in questo caso, un buon fitting ai dati reali. Si effettuava, infine, la riproduzione dei dati del Gruppo F applicando due diversi approcci; nel primo caso si sceglieva il valore medio delle temperature registrate nel corso delle fluttuazioni ($6,72^\circ\text{C}$) mentre, nel secondo, si applicava un altro valore di T, derivante dal calcolo della temperatura cinetica media (7.83). Le risultanze analitiche, incro-