

Pesta Suina Africana e prodotti di salumeria italiani: valutazione della loro sicurezza per l'export

ASFreeM.E.A.T.

African Swine Fever free M.e.a.t. (meet export agreement on trading)



IL PROGETTO ASFree M.E.A.T. – MEAT EXPORT AGREEMENT ON TRADING



1. Sviluppare e validare metodi di laboratorio per il rilevamento dell'ASFV nei prodotti di salumeria
2. Produrre dati aggiornati circa la presenza e la persistenza dell'ASFV nei prodotti di salumeria, a seguito di processi di stagionatura
3. Valutare l'efficacia dell'applicazione dell'HPP per i prodotti di salumeria per mitigare il rischio ASFV



IMPLEMENTAZIONE DI UN **MODELLO DI FILIERA** CHE OFFRA GARANZIE SANITARIE DALL'AZIENDA ZOOTECNICA ALLO STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE



MANTENERE I FLUSSI COMMERCIALI DI PRODOTTI DI SALUMERIA ITALIANI, → **“SAFE COMMODITIES”** PER ASFV



ALLEGATO VII
TRATTAMENTI DI RIDUZIONE DEI RISCHI



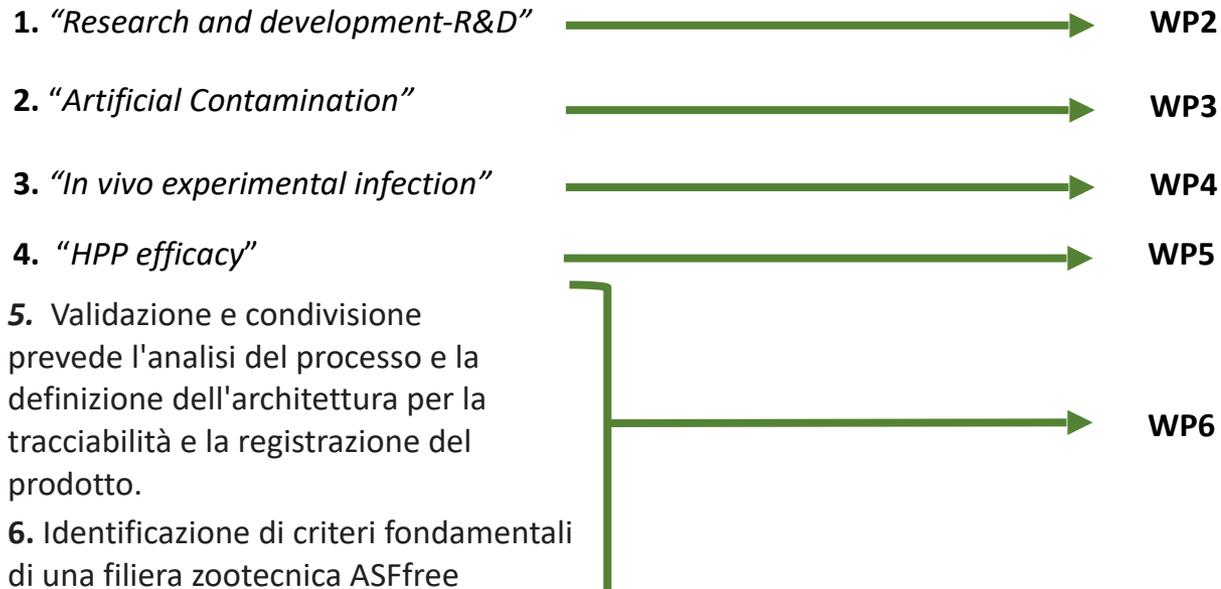
ARCHITETTURA DEL PROGETTO

6 FASI SPERIMENTALI



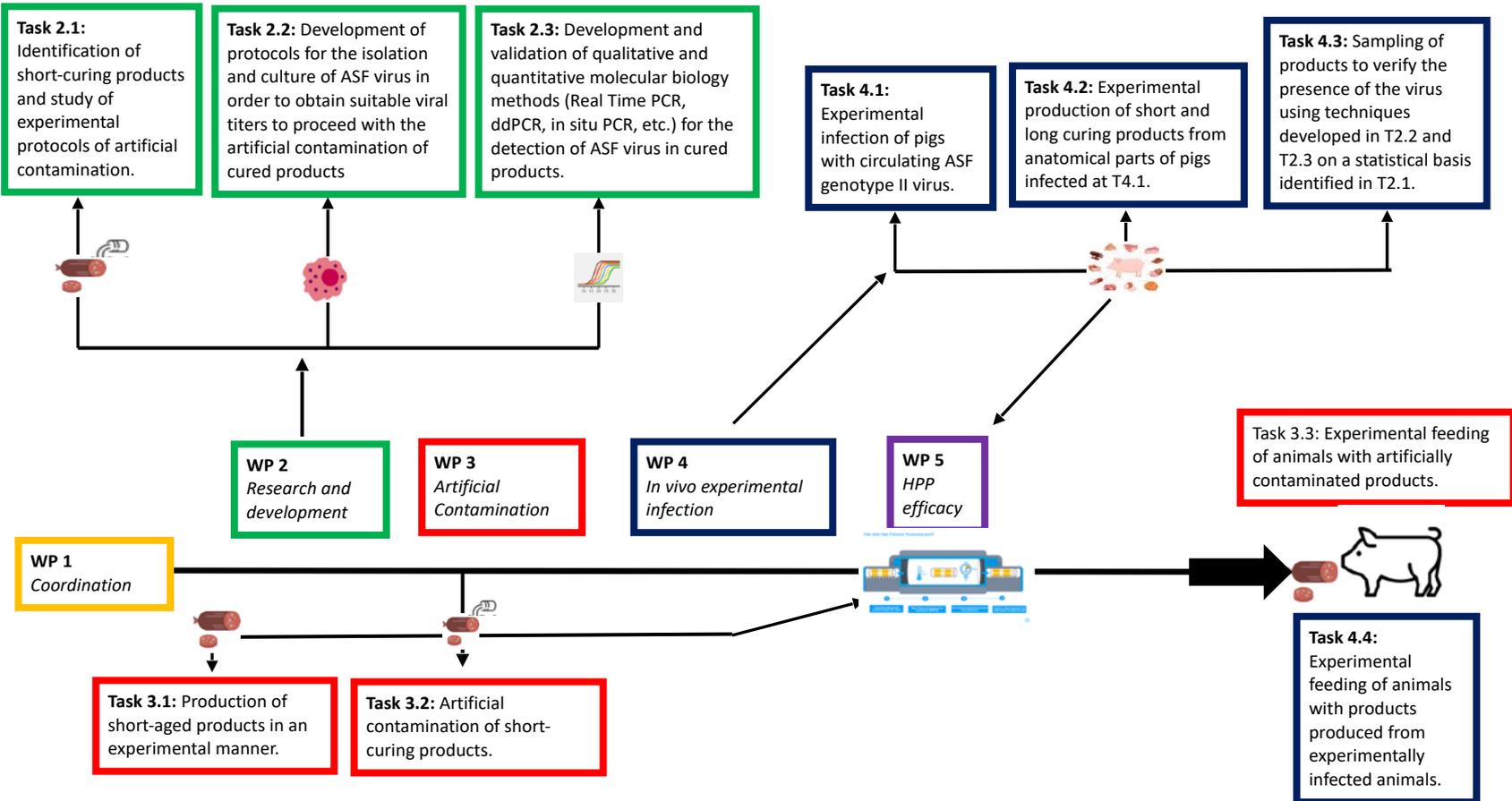
7 WORK PACKAGES

WP1: COORDINAMENTO



WP7: COMMUNICATION AND DISSEMINATION

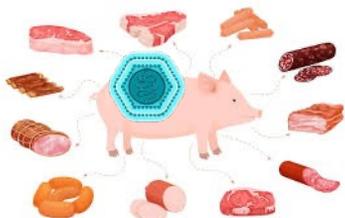
ASFFree M.e.a.t.: Project structure



IL PROGETTO ASFree M.E.A.T.



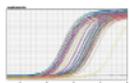
CONTAMINAZIONE ARTIFICIALE



INFEZIONE SPERIMENTALE DI SUINI E PRODUZIONE DI PRODOTTI DI SALUMERIA



STAGIONATURA BREVE – MEDIA – LUNGA



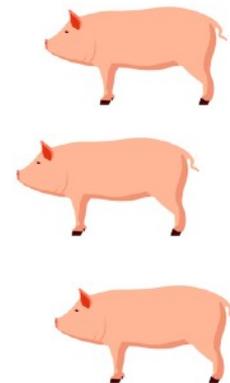
PCR



ISOLAMENTO



HPP



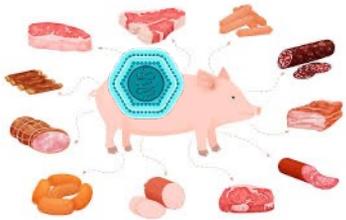
TEST VIROLOGICO
TEST SIEROLOGICO
SEGNI CLINICI

STUDIO DELLA RESISTENZA DEL VIRUS ALLA STAGIONATURA

IL PROGETTO ASFree M.E.A.T.



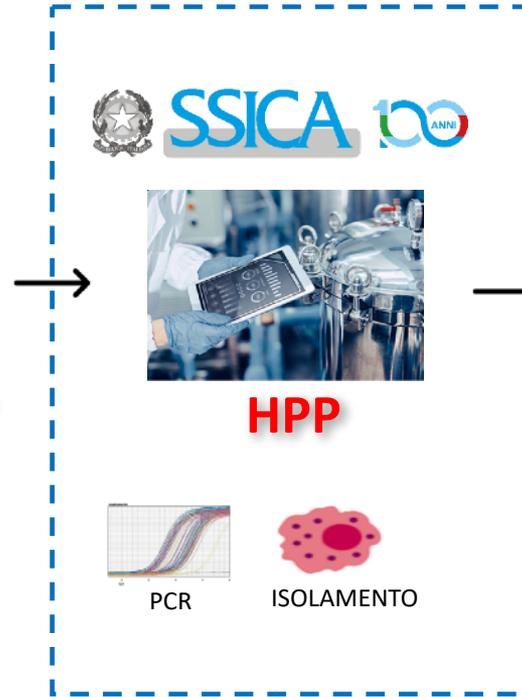
CONTAMINAZIONE ARTIFICIALE



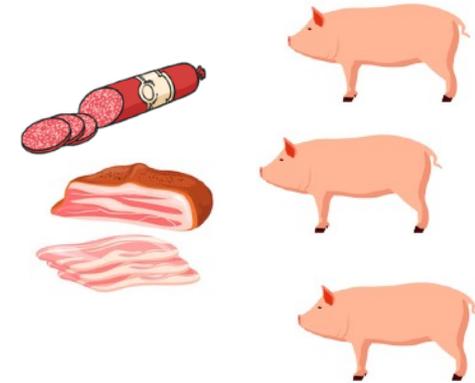
INFEZIONE SPERIMENTALE DI SUINI E PRODUZIONE DI PRODOTTI DI SALUMERIA



STAGIONATURA
BREVE – MEDIA – LUNGA



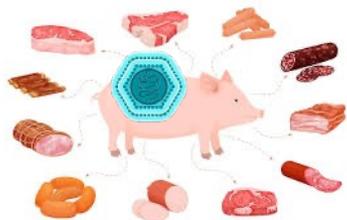
VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DEL TRATTAMENTO HPP



IL PROGETTO ASFree M.E.A.T.



CONTAMINAZIONE ARTIFICIALE



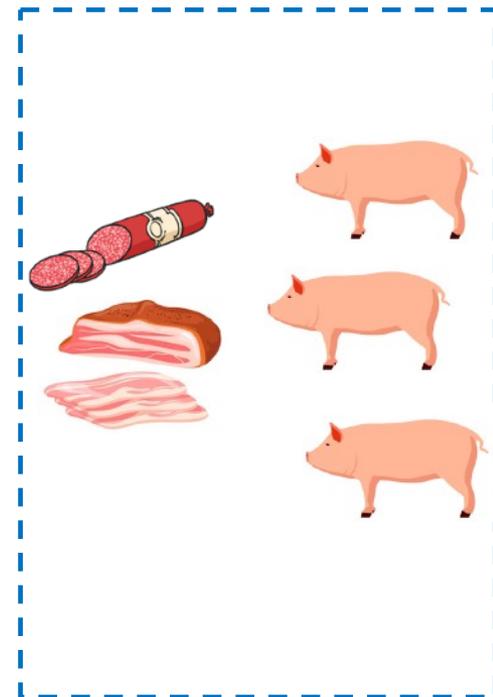
INFEZIONE SPERIMENTALE DI SUINI E PRODUZIONE DI PRODOTTI DI SALUMERIA



STAGIONATURA BREVE – MEDIA – LUNGA

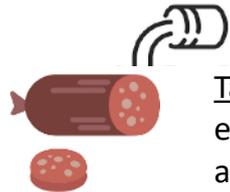
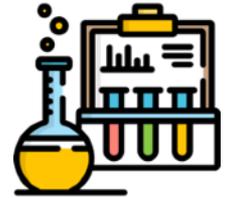


HPP



VALUTAZIONE *IN VIVO* DELL'EFFICACIA DEL TRATTAMENTO HPP

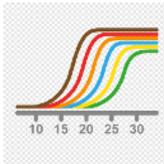
WP2: Research and Development



Task 2.1: Identificazione dei prodotti a breve stagionatura e studio dei protocolli sperimentali di contaminazione artificiale.



Task 2.2: sviluppo di protocolli per l'isolamento e coltura del virus della PSA al fine di ottenere titoli virali idonei per procedere alla contaminazione artificiale dei prodotti stagionati.



Task 2.3: sviluppo e validazione di metodi di biologia molecolare quali/quantitativi (Real Time PCR, ddPCR, PCR in situ ecc.) per la rilevazione del virus della PSA in prodotti stagionati.

Leader: IZSAM



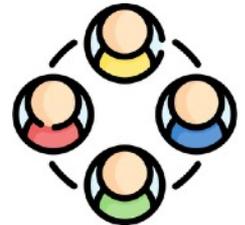
Leader: IZSLER



Leader: IZSVE

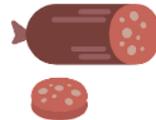


Co-Leader: IZSLER



WP3: Contaminazione artificiale

Task 3.1: Produzione di prodotti fermentati

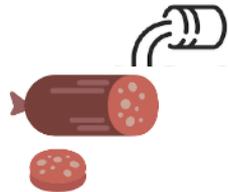


Leader: IZSUM

Co-Leader: IZSLER/IZSVE



Task 3.2: Contaminazione artificiale degli impasti

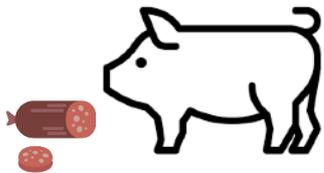


Leader: IZSUM

Co-Leader: IZSLER/IZSVE



Task 3.3: Alimentazione sperimentale di animali con prodotti contaminati artificialmente.



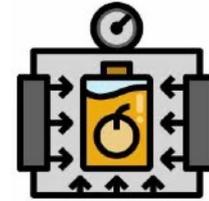
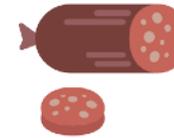
Leader: IZSUM

Co-Leader: IZSLER/IZSVE





WP5: HPP



Task 5.1: applicazione di HPP su prodotti contaminati artificialmente.

IZSUM, IZSLER, IZSVE, IZSAM

Task 5.2: applicazione di HPP su prodotti ottenuti da infezione sperimentale in vivo.

IZSUM, IZSLER, IZSVE, IZSAM

Task 5.3: valutazione della presenza del virus mediante tecniche in vitro dei prodotti sottoposti ad HPP nel T5.1 e T5.2.

IZSUM, IZSLER, IZSVE

Task 5.4: alimentazione sperimentale di animali con prodotti di salumeria sottoposti ad HPP nei T5.1 e T5.2.

IZSUM, IZSLER, IZSVE

Task 5.5: analisi dei dati con metodo statistici per la determinazione dell'abbattimento della carica virale in base al prodotto, alla fase produttiva e al tempo.

IZSUM, IZSLER, IZSVE, IZSAM



IL PROGETTO ASFree M.E.A.T. – MEAT EXPORT AGREEMENT ON TRADING

1) Complessità di tipo culturale -organizzativo

- Necessità di costituire un gruppo di lavoro
 - Multidisciplinare (Veterinari, Biologi, Virologi, Esperti di challenge test, Esperti di produzioni di salumeria, Esperti nella gestione degli animali)
 - Multi-Ente, per riunire a livello nazionale tutte le conoscenze necessarie



IL PROGETTO ASFree M.E.A.T. – MEAT EXPORT AGREEMENT ON TRADING

2) Difficoltà di tipo strettamente tecnico-scientifico

- Virus di difficile coltivazione
 - Difficile raggiungere titoli elevati (a differenza di quanto avviene ad esempio per i batteri – salmonella e listeria)
- I salumi sono matrice complessa per re-isolare il virus
 - I virus a differenza dei batteri devono essere coltivati su substrati cellulari vivi che risentono della concentrazione salina delle matrici e della presenza di metaboliti



IL PROGETTO ASFree M.E.A.T. – MEAT EXPORT AGREEMENT ON TRADING

1) Complessità di tipo logistico

Gestione del progetto in BSL3

- Le BSL3 sono dedicate ad attività che non possono essere interrotte
- Le BSL3 sono strutturate come laboratori o stabulari e non come salumifici (spazi, strumentazioni)
- Le difficoltà aumentano quando passiamo dai salami ai prosciutti crudi stagionati
- Le spedizioni ed i trasferimenti di virus e materiali infetti sono soggette a procedure di sicurezza complesse