

Reggio Emilia, 13/01/2022

Spettabile Cliente _____
Alla c.a. Responsabili servizio di ristorazione

Oggetto: influenza aviaria – impatto sul servizio di ristorazione.

Con la presente avvisiamo che la problematica relativa al virus dell'aviaria negli allevamenti avicoli nazionali è sempre più intensa e per fronteggiare la situazione ed evitare il suo diffondersi, sono state necessarie misure drastiche, come sempre accade in questi casi, con l'abbattimento di milioni di animali (circa 14 milioni di animali abbattuti al 5/1/22, tra polli, tacchini, galline ovaiole).

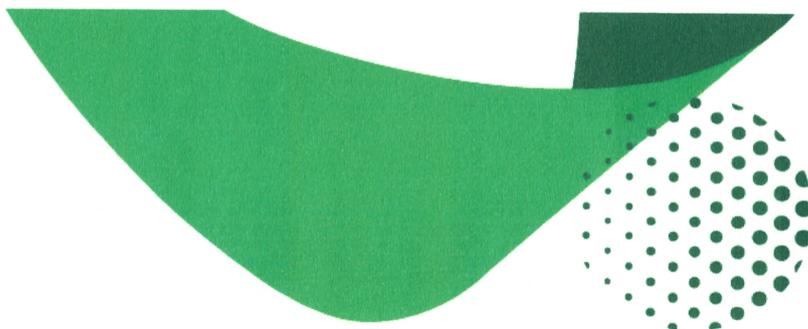
Le zone interessate sono quelle di maggior produzione a livello nazionale (Veneto, Lombardia), ed in particolar modo gli allevamenti di tipo industriale.

La situazione, molto complessa, ha fatto sì che oltre alle mancanze improvvise di prodotto per abbattimento di capi, non si possano accasare nuovi animali sugli stessi allevamenti bloccati delle ASL.

I dati pubblici che mettiamo anche a Vs disposizione e beneficio derivano dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. A partire dal 19 ottobre 2021 il Centro di riferimento nazionale (CRN) per l'influenza aviaria e la malattia di Newcastle ha confermato diverse positività per virus dell'Influenza Aviaria ad Alta Patogenicità (HPAI) nel pollame domestico. La maggior parte dei virus sono stati identificati come appartenenti al sottotipo H5N1. Sono stati coinvolti primariamente allevamenti di tipo industriale, soprattutto tacchini da carne situati in provincia di Verona.

Al link dell'Istituto sopracitato e che qui riportiamo <https://www.izsvenezie.it/influenza-aviaria-situazione-italia-europa-h5-h5n1-2021/>, è possibile consultare i seguenti documenti aggiornati in tempo reale relativi a:

- Focolai in Italia (elenco focolai e informazioni relativamente a blocco allevamento, abbattimento capi e data di chiusura sorveglianza)
- Positività nei selvatici in Italia
- Mappa focolai (Italia ed Europa)



Come indicato nelle dichiarazioni allegate dei maggiori players del settore e come già anticipato nelle precedenti comunicazioni, si avvisa che la disponibilità del tacchino (convenzionale e biologico, fresco e surgelato) ed ora anche del pollo (convenzionale e biologico, animal welfare e antibiotic free, fresco e surgelato) **è seriamente limitata per le prossime settimane e fino a data da definirsi** (indicativamente giugno 2022).

In considerazione di quanto sopraesposto, nostro malgrado siamo a comunicarVi che, nel rispetto della salute, della sicurezza alimentare e dell'equilibrio nutrizionale, non sempre saremo in grado di assicurare i menù concordati e potrebbero essere necessarie delle sostituzioni improvvisate e poco programmabili (sarà comunque sempre garantita un'alternativa alla pietanza indisponibile).

L'impegno profuso del rispetto dei vincoli merceologici contrattuali sarà massimo ma l'attuale situazione non ci consente di fornire garanzie. Al fine di dare continuità al servizio e in un'ottica di ecosostenibilità, Vi informiamo che potrebbero rendersi necessarie delle deroghe (ad esempio impiego di prodotti alternativi, utilizzo di prodotti convenzionali, utilizzo di prodotti di diverso stato fisico, utilizzo di prodotti di diversa provenienza, impiego di nuovi fornitori, ecc ecc).

Certi che comprenderete le difficoltà del momento, ringraziandoVi per la consueta attenzione e collaborazione, Vi assicuriamo sin d'ora che sarà nostra cura fornirVi ogni necessario aggiornamento in merito.

Direzione Acquisti Cirfood
CIRFOOD s.c.
Via A. B. Nobel, 19
42124 Reggio Emilia (RE)
C.F. e P.IVA 00464110352