

• IL CASO DEI MANGIMI CONTAMINATI DALLA DIOSSINA

La bufera irlandese investe la zootecnia europea

Il nuovo scandalo alimentare, al di là della sua rilevanza ancora tutta da accertare, agli occhi dell'opinione pubblica compromette la credibilità di tutto il settore agricolo

di Alberto Andrioli

Ci risiamo. A cadenza ormai troppo frequente i problemi, veri o presunti, riguardanti la sicurezza alimentare investono il settore agricolo con conseguenze spesso enormemente superiori rispetto all'effettiva entità del problema.

Adesso è la volta della carne irlandese, quella di maiale innanzitutto, ma accertamenti sono in corso anche per quella bovina, in cui sono stati riscontrati livelli elevatissimi di diossina dovuti all'uso di mangimi contaminati con questa pericolosa sostanza.

Come si sono affrettate a chiarire le autorità sanitarie e anche le organizzazioni agricole, l'Italia importa solo lo 0,3% della carne suina dall'Irlanda, quindi il problema, sempre ammesso che siano arrivate nel nostro Paese delle partite contaminate, è oggettivamente di scarsissima entità, ma quando si comincia a parlare di veleni nel cibo la razionalità lascia subito il posto all'allarmismo.

Per rendersi conto dell'impatto sull'opinione pubblica di queste notizie basta andarsi a leggere un qualunque blog sui siti dei principali quotidiani con le opinioni dei lettori.

A titolo di esempio riportiamo un messaggio preso dal sito di *Repubblica*: «Vi propongo un fantastico menu natalizio: salumi e prosciutto di maialino irlandese alla diossina, mozzarelline cinesi alla melamina, fiorentine di mucca pazza, pollo all'aviarica, merluzzo aromatizzato al mercurio, verdure di discarica, acqua di fonte all'atrazina, vino doc all'etanolo. Buon appetito».

Non si tratta di un caso isolato: di messaggi come questo ce ne sono a bizzeffe. La gente mette insieme cose false (non c'è stato in Italia un solo pollo ammalato di aviarica) o scandali di oltre 20 anni fa come quello del



L'UNIONE EUROPEA MINIMIZZA

Per Bruxelles solo un incidente

Bruxelles. L'Unione Europea cerca di sdrammatizzare la vicenda della diossina negli allevamenti irlandesi. Un semplice incidente tecnico, senza congiure né tentativi deliberati di improvvisi risparmi sui costi, dalle conseguenze certo importanti ma non paragonabili con quanto successe per i bovini con la Bse e con la febbre aviaria.

Oltre venti Paesi hanno proibito l'importazione di carni dall'Irlanda e stanno cercando di rintracciare tutta quella che, da settembre, è entrata nel circuito. I meccanismi di tracciabilità non sono definiti, a differenza di quelli per i bovini e per il pollame; per gli ovini, casi sparsi di scrapie in diversi Paesi non hanno suscitato alcun allarme significativo.

Comunque, l'export irlandese di carni sospette (a ritmo annuale) non supera le 10.000 t, in gran parte destinate alla Gran Bretagna. Le prime avvisaglie della crisi attuale per la diossina erano emerse sommestamente già in settembre, quando un produttore belga di gelatine animali aveva trovato alte concentrazioni del contaminante nella materia prima di origine irlandese.

Da parte di Londra si sottolinea con forza che il problema non sembra riguardare i suini dell'Ulster, la parte settentrionale

dell'Irlanda che fa parte del Regno Unito. E una grande catena di supermercati britannici, la Tesco, si è rifiutata di limitare la distribuzione delle carni suine irlandesi, sostenendo che le sue filiere sono state accuratamente controllate e ritenute esenti da contaminazioni. Può farlo perché in Gran Bretagna non è stato emesso un divieto, ma una semplice raccomandazione, e comunque perché un breve divieto di macellazione per i suini dell'Ulster è già stato revocato.

A chi non pare vero di poter proibire una carne europea è stata la Cina (un importatore molto marginale dall'Irlanda), colpita dallo scandalo - doloso - del latte alla melamina, che ha così voluto mostrare, in un momento difficile per il suo export, che sono cose che accadono ovunque.

I prossimi passi di Bruxelles riguarderanno verosimilmente analisi a tappeto delle carni in giacenza e della loro effettiva provenienza. Ancora molto incerti, invece, gli sviluppi della contaminazione per le carni bovine irlandesi, anch'esse ottenute con mangimi alla diossina, seppure in proporzioni che appaiono molto modeste. Ma il tasso di esportazione di queste appare molto superiore a quello accertato per i suini. C.S.

metanolo e la miscela che ne risulta è devastante: mangiamo solo veleni.

Ma se il normale consumatore, bombardato da messaggi confusi e imprecisi, può essere in qualche modo scusato, cosa dire del presidente del Codacons, Carlo Rienzi, che invita gli italiani a non comprare cotecchino e zampone nelle prossime festività?

Potremmo usare le parole del ministro Luca Zaia: un'idiozia.

Un caso

che non deve ripetersi

Quanto detto finora non deve comunque portare a sottovalutare la gravità di ciò che è avvenuto.

È grave che nell'azienda che ha prodotto i mangimi incriminati si sia potuta verificare una contaminazione del genere, ed è ancora più grave che nessuno se ne sia accorto. Che tipo di controlli vengono fatti in quel Paese?

Su questo episodio si innesta poi un'altro fatto che ne amplifica l'impatto: l'assenza dell'origine nell'etichetta della carne suina.

In questo modo le autorità di controllo hanno maggiori difficoltà nell'individuare le partite sospette e, soprattutto, il consumatore non ha la possibilità di scegliere consapevolmente il prodotto da comprare.

Tracciabilità in etichetta

È proprio su questo punto che si concentrano i commenti dei produttori italiani.

L'Anas (Associazione nazionale allevatori suini) ha emesso un comunicato che inizia significativamente con questa frase: «E adesso chi non vuole la tracciabilità per la carne suina alzi la mano».

«Di quanti scandali avremo bisogno ancora – dice il presidente dell'Anas Giandomenico Gusmaroli – prima che l'indicazione dell'origine della carne suina, che è un atto dovuto verso i consumatori e verso i produttori, venga chiaramente indicata in etichetta?».

Una posizione del tutto condivisibile, ma che purtroppo si scontra con l'opposizione di molti Paesi europei che considerano l'indicazione dell'origine una concorrenza sleale.

In attesa che l'Unione Europea cambi finalmente idea, il sottosegretario alla salute Francesca Martini, dopo aver annunciato il sequestro di 90 partite di carne irlandese, cioè tutta quella arrivata in Italia, ha proposto l'autocertificazione da parte dei produttori italiani di carne suina.

Una proposta da chiarire meglio ma che comunque lascia qualche perplessità. ●

Alberto Andrioli