

# IL SOTTOSEGRETARIO ALLA SALUTE: DOMANI VERTICE AL MINISTERO

# Diossina: «Italia sotto controllo»

# Martini, subito etichetta sui cibi

*Tirelli, Istituto zooprofilattico Lombardia-Emilia Romagna: «A Brescia il sistema più avanzato nel Paese per la ricerca della tossina»*



**Il sottosegretario Martini**

**STEFANIA PIAZZO**

Salute umana. Ovvero efficienza della veterinaria pubblica. Di turno, questa volta, un rischio che arriva dalla Germania e che mette in allerta il ministero della Salute e

tutti gli enti territoriali di controllo. L'emergenza sono gli alimenti contaminati da diossina. E, da ieri, un episodio, sempre in terra tedesca, che ha visto positiva alla micidiale tossina la carne di maiale. La sostanza tossica passa attraverso i mangimi addizionati di oli esausti che provengono dai motori.

La veterinaria pubblica e tutto il sistema sanitario fanno quadrato per tutelare la salute.

**Sottosegretario Martini, che rischio corrono i nostri consumatori?**

«In Italia sono già in atto misure di controllo sui prodotti alimentari sensibili alla diossina provenienti dalla Germania. In particolare - tranquillizza il sottosegretario con delega alla Medicina veterinaria - sono state date istruzioni agli uffici territoriali del ministero ed alle regioni per rintracciare alimenti potenzialmente contaminati come carni suine, latte e uova al fine di sottoporli a verifiche sanitarie che ne escludano la contaminazione».

**Avete allertato anche i produttori sul ter-**

**ritorio?**

«Abbiamo subito coinvolto le associazioni dei produttori e dei distributori affinché esercitino correttamente la loro responsabilità in materia di autocontrolli. E questo è un passaggio fondamentale».

**L'allarme intanto però si diffonde. Quali azioni intraprenderete nell'immediato?**

«Confermo che domani presso il ministero della Salute si terrà un

vertice a cui interverranno anche i responsabili delle Regioni, gli Istituti zooprofilattici e i carabinieri del Nas per verificare i risultati già ottenuti e definire le ulteriori azioni da intraprendere».

Che salute e veterinaria pubblica siano inscindibili lo dimostra ancora una volta il nuovo allarme sulla diossina. Laddove non ci sono controlli, è in pericolo la vita. Di tutti. La vicenda della diossina in alcuni alimenti made in Germania pone ancora di più in evidenza il ruolo



fondamentale della veterinaria per garantire la sicurezza pubblica. L'igiene e la profilassi non sono un accessorio ma, al pari della medicina umana, sono il braccio operativo del sistema sanitario pubblico in cui è pesantemente, e per fortuna, incardinata la filiera della veterinaria, dal ministero sino agli Istituti zooprofilattici sperimentali sul territorio, luoghi spesso dell'eccellenza nell'essere centri avanzati di ricerca,

controllo, sicurezza alimentare, ruolo che l'Izs di Brescia sta svolgendo anche nell'ultima vicenda sui controlli delle contaminazioni da diossina.

Ma a chiarire da subito che non c'è emergenza è il sottosegretario Martini.

«In Italia - ribadisce - non risultano importati prodotti alimentari dalla Germania provenienti dalle partite contaminate dalla diossina».

**Anche se il nostro Paese è un forte importatore di prodotto, sottosegretario?**

«I dati delle associazioni parlano, ad esempio, di un mercato che importa circa 220 milioni di chili di carni suine. In ogni caso, ad oggi le autorità tedesche escludono l'esportazione in Italia di mangimi o prodotti alimentari provenienti dalle partite contaminate».

**Quindi il nostro Paese non è a rischio?**

«Gli unici paesi europei destinatari di partite a rischio risultano essere Olanda e Gran Bretagna. Ma vigiliamo, chiedendo la collaborazione di tutta la filiera».

**Avete predisposto in ogni caso una task force, un tavolo di lavoro nell'immediato?**

«Domani, ripeto, si terrà una riunione tra ministero, Nas e Regioni per intensificare tutti i controlli sui prodotti di origine tedesca, in particolare carni suine e latte a lunga conservazione. Abbiamo il dovere di

mettere sempre più in sicurezza il cittadino consumatore, sperando che quanto prima l'Europa la smetta di porre veti sulla tracciatura degli alimenti, garantendo all'origine tutte le informazioni necessarie per ricostruire la filiera agroalimentare».

**Carni a parte, possiamo consumare tranquillamente altri prodotti come pollo e uova?**

«Di questi siamo oggi siamo tra i più importanti produttori in Europa, e siamo praticamente autosufficienti. Ma occorre tornare sull'etichettatura: da anni mi batto perché il polame italiano mantenga un'etichettatura che non è approvata in Europa. Noi siamo i più avanzati in tema di etichettatura, e promuoviamo qualsiasi iniziativa che vada verso la piena tracciabilità di qualsiasi alimento, perché solo la tracciabilità rappresenta l'arma per difendere la salute dei cittadini».

Intanto nel cuore della Padania, all'Istituto zooprofilattico sperimentale di Brescia, c'è il metodo di screening più avanzato in Italia di ricerca delle tossine, come ci conferma il presidente, **Franco Tirelli**. Tutti, in

queste settimane, guardano quindi con attenzione all'Izs bresciano che è sede per Lombardia ed Emilia Romagna. Fino ad oggi ha garantito controlli sul territorio ma, da due anni a questa parte, «grazie all'introduzione di una nuova metodica con il brevetto di una ditta olandese, DR-Calux - ci spiega il direttore sanitario, il dr. **Giorgio Varisco** - abbiamo abbattuto i costi diagnostici e aumentato i campioni da esaminare. Se prima potevamo effettuare 35-40 campioni a settimana a costi importanti, 1.200 euro per ogni esame, oggi possiamo effettuare sino ad 800 controlli al mese, con tariffe ridotte a 193 euro per esame». Una rivoluzione. Anche perché, prosegue il direttore sanitario, «lavoriamo su colture cellulari ingegnerizzate a contatto con l'estratto del prodotto da analizzare. Una rilevazione biologica e non più chimica che riduce tempi, costi e alza le prestazioni. In caso di emergenze - conferma - se lavorassimo anche su turni notturni potremmo far fronte ad una copertura più ampia nel caso servisse».

«Un contrasto serrato alla diossina che l'Istituto ha voluto intraprendere due anni e mezzo fa - ribatte **Tirelli** - quando venne acquistato il brevetto per questa metodica di esame. 250 mila euro di investimento per attuare il sistema che abbiamo voluto fortemente per garantire la sicurezza alimentare».

**Presidente Tirelli, latte, uova, mangimi... carni grasse che sono a**

**maggior rischio di contaminazione... In queste fasi di emergenza, ma non solo, passa tutto attraverso il vostro Izs?**

«Copriamo tutte le richieste territoriali, considerando poi che la nostra area di penetrazione è tra quelle maggiormente sensibili per un vissuto, un passato industriale, va da sé che esserci attrezzati in questo modo offre maggiori garanzie al Paese in caso di emergenza. Abbiamo realizzato un nuovo centro per le diossine grazie ad un contributo di 700mila euro dalla Regione Lombardia e un'altra tranche che era prevista di altrettanto importo dovrebbe completare il lavoro che stiamo svolgendo in campo agroalimentare».

**A Bruxelles in questi giorni i laboratori d'analisi sono stati convocati per fare il punto sull'allarme diossina. Ci siete anche voi?**

«Come Izs ci sarà Teramo che ha il riconoscimento come centro di referenza in questo ambito. Ma Teramo non è in possesso del nostro screening più avanzato e infatti ha chiesto la nostra collaborazione».

Questo sta anche a significare che il nostro Izs in termini di ricerca scientifica avanzata è meritevole di un riconoscimento da parte del ministero, al pari di altre realtà. Abbiamo maturato sul campo esperienza e siamo i soli in Italia a poter contrastare in tempi stretti la presenza della diossina sugli alimenti e i loro derivati più

sensibili alla tossina».

**Con quali altri centri siete in stretto contatto?**

«Con la sede di Bologna del nostro Izs, soprattutto per i campioni che risultano essere positivi alla diossina. In questo caso, viene effettuato un doppio controllo, la cosiddetta linea di conferma».

**Da dove scaturisce l'emergenza nata in Germania?**

«Già quattro-cinque mesi fa circolavano voci di possibili casi, dovuti a mangimi addizionati con olio (meccanico) esausto. Purtroppo erano voci fondate e la filiera ha fatto il suo ciclo».

Prevenzione, come?

«Non solo attraverso l'etichettatura ma anche con prodotti a km zero, locali (stiamo studiando anche il fronte della capacità nutrizionale della filiera corta), che garantiscono un maggior controllo della filiera agroalimentare e che sul territorio possono godere di organi di controllo come gli Izs che possono monitorare ciò che si coltiva e si produce sui terreni delle aree più industrializzate del Paese. Ci si accorge di noi invece solo quando "scoppia la guerra". Vanno portati a termine ad esempio alcuni progetti regionali per studiare le coltivazioni in zone "a rischio" ambientale e altri progetti di prevenzione ad oggi lettera morta. Fino a quando non scoppia un'emergenza e ci si ricorda del ruolo strategico degli Izs sul territorio. Poi, un capitolo a parte meritano le sanzioni. Devono essere certe, come la pena».