

Animali dalla Germania per i prosciutti italiani

La Coldiretti: "Meglio scegliere prodotti di origine controllata"

Retrosce
FLAVIA AMABILE
ROMA

Partiamo dalle cifre. La Germania è il principale fornitore di latte e derivati dell'Italia con quasi 41 milioni di quintali all'anno in equivalente latte (latte, latticini e formaggi), ma esporta nella penisola anche grandi quantità di maiale. Da gennaio a settembre del 2010 sono arrivati 220 milioni di chili di carne e 3,7 milioni di chili di maiali vivi da macellare. E l'aumento di carne importata rispetto allo scorso anno è stato del 12%, ricorda la Coldiretti. Ci sono poi le uova: 2,7 milioni di chili in guscio, fresche, conservate o cotte. E anche sulle uova proprio qualche giorno fa è emerso lo stesso problema. La carne di maiale importata è soprattutto destinata alla produzione di prosciutti, circa 13 milioni di pezzi all'anno. Dunque la probabilità che prima o poi nei nostri piatti capiti della carne di maiale contaminata non è bassa. Il ministro della Salute Ferruccio Fazio ieri non è intervenuto per chiarire ma è stato invitato a farlo in Parlamento.

A rassicurare i consumatori ieri sono state le associazioni di produttori. Francesco Vecchioni, presidente di Confagricoltura: «I rigorosi protocolli sanitari in atto daranno piena garanzia a consumatori e produttori. Gli allevamenti suinicoli italiani da sempre sono sottoposti a severi e capillari controlli. Il prodotto nazionale è quindi sicuro e dà le più alte garanzie di qualità e salubrità».

Per assicurarsi l'acquisto di prosciutti ottenuti da maiali italiani il consiglio della Coldiretti ai consumatori è quello di rivolgersi direttamente agli allevatori o di sce-

gliere prodotti a denominazione di origine protetta individuabili dal marchio comunitario «Dop» o da quello del Consorzio di Tutela dei marchi italiani. Anche la Cia-Confederazione italiana agricoltori ha sottolineato l'assenza di problemi per le produzioni «made in Italy» che sono sicure e garantite. Da qui, spiega la Cia, la necessità di una chiara etichetta d'origine che permetta di individuare subito la provenienza. E poi chiede che siano immediatamente rafforzati i controlli alle frontiere e bloccati tutti i prodotti di maiale «a rischio diossina» provenienti dalla Germania. Anche la Copagri esclude «allarmismi, vista la provata efficienza delle strutture di controllo operanti nel nostro Paese, alle quali va il grazie dei produttori onesti e della nostra organizzazione», afferma il presidente Franco Verrascina. «In Italia siamo avanti - spiega -, la legge sull'etichettatura è in dirittura d'arrivo e, pertanto, ribadiamo l'invito ai consumatori a

orientarsi sul prodotto nazionale, ma il problema resta finché anche l'Unione non si adegnerà alle innovazioni italiane in materia di sicurezza alimentare».

Il mondo politico però vuole rassicurazioni istituzionali. Il senatore Nello Di Nardo, capogruppo dell'Italia dei Valori in commissione Agricoltura, ha invitato il ministro della Salute Ferruccio Fazio a «venire immediatamente in Aula a riferire sullo scandalo diossina perché in gioco c'è la salute dei cittadini».

La stessa richiesta è arrivata da Ignazio Marino, senatore del Pd e presidente della Commissione d'inchiesta sul Servizio sanitario nazionale: «Quali sono i risultati dei controlli in Italia?», chiede. «Non si può - prosegue - tenere i cittadini all'oscuro di quanto si

sta facendo: sarebbe opportuno intervenire subito sulle importazioni della carne di maiale, dato che almeno 19 allevamenti tedeschi risultano contaminati. Nei giorni scorsi il ministro Fazio ha assicurato che tutti questi prodotti sono rigorosamente tracciabili. A questo punto, sfruttando proprio la tracciabilità, non sarebbe opportuno bloccare l'arrivo della carne dalle zone a rischio?».

www.lastampa.it/amabile

140 maiali da abbattere

Nell'azienda agricola sotto accusa che fino al 29 dicembre ha continuato a usare mangimi contaminati e macellare i suoi capi sono 436 i maiali da controllare. Una parte ha già la sorte segnata

