Considerazioni sullo scandalo diossina in Germania

Il 2010 si è concluso con un nuovo “scandalo diossina” che ha portato alla chiusura di numerosi allevamenti avicoli, suinicoli e di bovini in Germania. Si attendono ora le decisioni del Comitato sulla Catena Alimentare e la Salute Animale che si riunirà a Bruxelles i prossimi 11 e 12 gennaio. Ancora una volta, la spregiudicatezza di singole aziende rischia di compromettere il già delicato equilibrio economico di un settore zootecnico da tempo in crisi.

Nonostante i controlli e le precauzioni prontamente adottati dal nostro Ministero della Salute rendano assolutamente sicuro il consumo di prodotti zootecnici, il caso rischia di incidere negativamente sulla domanda dei consumatori.

La produzione suinicola italiana si differenzia da quella degli altri Paesi europei per l'allevamento del suino pesante, macellato a 160-180 kg di peso vivo, da destinare alle produzioni tipiche della nostra salumeria. Questo tipo di allevamento rappresenta il 70% dell'intera produzione suinicola italiana ed è realizzato nel rigido rispetto di Disciplinari di produzione che dettano precise disposizioni sull'ubicazione degli allevamenti, la marcatura degli animali, le fasi di allevamento e l'alimentazione. Proprio in merito all'alimentazione dei suini, i Disciplinari DOP prevedono l'eventuale utilizzo di esigue quantità di grassi vegetali solo nelle prime fasi di allevamento del suino. Inoltre, il rispetto dei Disciplinari di produzione è verificato da Organismi di controllo incaricati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Questo sistema che caratterizza la suinicoltura italiana, rafforza ulteriormente la già efficace attività di controllo esercitata dai Servizi Veterinari e contribuisce a qualificare le carni suine prodotte in Italia per un'impareggiabile qualità e salubrità.

Si auspica che questa nuova emergenza crei le condizioni favorevoli per una più completa integrazione tra l'attività di allevamento italiano e l'industria agroalimentare. In particolare, è opportuno che anche per i prodotti che non hanno vincoli sull'origine della materia prima, tra cui soprattutto i diversi prodotti IGP (speck, mortadella ecc.), si adotti una nuova strategia produttiva che, attraverso l'utilizzo di carni di suini nati ed allevati in Italia, persegua una più coerente e trasparente politica di qualità.

Infine, è doveroso ricordare che da tempo i suinicoltori italiani sostengono la necessità di introdurre l'indicazione dell'origine per la carne suina (oggi prevista per le carni bovine ed avicole e le uova) che tuteli i consumatori e i produttori italiani da questo tipo di emergenze.

L'iter di approvazione del Decreto Legislativo sull'etichettatura dei prodotti alimentari dovrebbe essere ormai in fase conclusiva e si auspica che la norma sia presto varata dal Parlamento per assicurare la piena tracciabilità del prodotto fresco o trasformato.