IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Sos dermatite bovini dalla Sardegna alla Lombardia: massima attenzione all'evolversi della situazione

Coldiretti e Filiera Italia stanno monitorando con la massima attenzione l’evolversi dellasituazione epidemiologica legata ai recenti casi di dermatite nodulare bovina riscontrati inSardegna e nella provincia di Mantova attraverso il confronto costante con le istituzioni italiane.Una malattia che colpisce esclusivamente i ruminanti, senza alcun rischio per la salute umana,ma che ha innescato reazioni sproporzionate su alcuni mercati internazionali come quelloinglese.

Intanto, dopo la sollecitazione al Governo italiano, con una lettera a firma Coldiretti e Filiera Italia indirizzata ai ministri degli Esteri e Vice Presidente del Consiglio Antonio Tajani, della Salute Orazio Schillaci e dell’Agricoltura e della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida, per chiedere un’azione immediata contro un provvedimento ritenuto pretestuoso e infondato, il governo UK, come si apprende dal sito ufficiale del governo del Regno Unito, ha ripristinato la possibilità di esportare formaggi italiani a lunga stagionatura ottenuti da latte non pastorizzato come Parmigiano Reggiano, Grana Padano. Il blocco iniziale aveva infatti colpito anche produzioni realizzate ben prima dell’emergere della criticità sanitaria.

“Grazie all’intervento dei ministri Tajani, Lollobrigida e Schillaci e al lavoro tecnico portato avanti dal DG Filippini– dichiarano Coldiretti e Filiera Italia – è stato possibile superare un blocco che rischiava di compromettere un comparto strategico del Made in Italy, con il Regno Unito che rappresenta un mercato di sbocco fondamentale, per un valore che lo scorso anno ha raggiunto i 363 milioni di euro. Il chiarimento ottenuto riconosce la piena sicurezza dei nostri formaggi stagionati, prodotti ben prima della comparsa dei casi clinici e sottoposti a un lungo processo di maturazione che garantisce l’assoluta salubrità del prodotto finito, in linea con i più alti standard internazionali”.

Secondo quanto precisato in una nota ufficiale del governo britannico, l’esportazione dei formaggi italiani a lunga stagionatura è ora consentita, purché siano rispettati i requisiti sanitari previsti e correttamente compilato il certificato GBHC416. Il Regno Unito rappresenta oggi il quinto mercato di destinazione per formaggi e latticini italiani, con esportazioni quasi raddoppiate nell’ultimo decennio. Parmigiano Reggiano e Grana Padano coprono da soli quasi un terzo del valore complessivo, secondo un’analisi Coldiretti su dati Istat.

Coldiretti e Filiera Italia confermano il presidio attivo su tutti i mercati esteri, ribadendo che “La guardia rimane alta. È essenziale affermare a livello internazionale che la sicurezza dei prodotti italiani non è in discussione e che ogni eventuale restrizione commerciale deve basarsi su evidenze scientifiche e su criteri proporzionati, nel pieno rispetto delle regole del commercio internazionale e non essere invece usata strumentalmente per penalizzare i nostri prodotti".