

Epatite: no allarmismi su cozze, tutelare filiera e reddito imprese

“La priorità resta la tutela della salute dei cittadini ma servono anche responsabilità e chiarezza per evitare che un fenomeno circoscritto si trasformi in una psicosi con effetti devastanti su un intero comparto produttivo. Le criticità emerse riguardano aree ben delimitate e già oggetto di interventi tempestivi da parte delle autorità sanitarie, con il blocco immediato della produzione negli impianti interessati. Non siamo di fronte a un'emergenza generalizzata, ma a episodi circoscritti che richiedono rigore nei controlli, non allarmismi indiscriminati”.

È quanto afferma Daniela Borriello, responsabile di Coldiretti Pesca nazionale, intervenendo sui casi di epatite A registrati in Campania, Lazio e a Cosenza collegati al consumo di mitili che per loro natura sono organismi filtratori e quindi più sensibili alla qualità delle acque, motivo per cui è fondamentale mantenere alta l'attenzione sul monitoraggio ambientale e sul rispetto delle regole lungo tutta la filiera.

“Per evitare rischi per la salute – spiega Borriello – invitiamo i consumatori a scegliere esclusivamente prodotto etichettato, acquistato attraverso canali regolari come mercati, pescherie e grande distribuzione. L'etichetta è il primo strumento di garanzia per conoscere origine e qualità del prodotto. Va difeso – continua - anche il lavoro di migliaia di imprese che operano nel rispetto delle norme e che oggi stanno pagando un prezzo altissimo in termini di crollo dei consumi, con punte fino al 40% in Campania. È necessario intensificare i controlli per fermare chi opera fuori dalle regole, mettendo a rischio la salute pubblica e danneggiando gli operatori onesti”.

Per rafforzare l'informazione ai cittadini, Coldiretti Pesca ha predisposto e distribuito un vademecum nei mercati di Campagna Amica nei territori interessati con indicazioni chiare sui comportamenti da adottare. “Il messaggio è semplice – conclude Borriello – niente allarmismi, ma attenzione e consapevolezza: acquistare prodotto tracciato e, soprattutto in questa fase, consumarlo previa cottura, evitando il consumo a crudo”.