

Commissione Europea, pronto il “Pacchetto diossina” dopo la crisi tedesca

Un piano in quattro punti per regolare il settore mangimistico e lottare contro i rischi di una nuova possibile contaminazione da diossina. Lo ha annunciato il Commissario alla Salute John Dalli in questi giorni. La mossa, che viene in risposta alla crisi alimentare tedesca, prevedrebbe alcune misure legislative, ora all'esame, che vanno nella direzione di separare la contaminazione di grassi destinati a produzioni industriali con grassi invece per usi alimentari. Questo già al livello dell'impianto di produzione dei grassi, dove avverrebbe la contaminazione.

Dalli ha inoltre precisato le seguenti proposte: approvazione obbligatoria dello stabilimento che produce, tratta o commercializza grassi e acidi grassi; separazione dei grassi per mangimi e grassi industriali attraverso il requisito di catene alimentari dedicate per la manifattura, conservazione e trasporto; e attraverso un differente sistema di etichettatura e imballaggio.

In più, si pensa a un piano di monitoraggio inclusivo di campionamento e analisi di materiali critici negli impianti per le miscele di grassi, potenzialmente andando oltre la catena alimentare mangimistica e richiedendo ai laboratori privati di effettuare un reporting sull'andamento ei livelli di diossina.

I funzionari della Commissione hanno inoltre precisato che al fine di trovare una soluzione che eviti la contaminazione accidentale di grassi industriali, è necessario l'uso di differenti boccaporti di ingresso sulle diverse linee che consentano di separare i grassi che entrano negli impianti di miscelazione dei grassi.

Tutto ciò, al fine di ridurre le possibilità di un errore umano. In ogni caso, è bene precisare che il Regno Unito e la Danimarca hanno volontariamente separato le linee senza arrivare a contemplare luoghi differenziati di produzione dei grassi industriali e dei grassi alimentari.

La maggior parte degli Stati Membri ha risposto in termini positive all'iniziativa della Commissione. Il “Pacchetto Diossina” verrà ora inoltrato agli Stati Membri per una discussione al Comitato Permanente per la Filiera Alimentare e la Salute Animale. Funzionari della Direzione Generale Salute e Consumatori della Commissione Europea hanno confermato che le proposte verranno discusse al prossimo incontro entro il Comitato.

In ogni caso, Dalli ha ripreso alcune idee lanciate dal Ministro per l'Agricoltura Tedesco, che ha proposto 10 punti nel suo piano nazionale per la lotta alla contaminazione da diossine. In Germania in particolare – e come chiesto anche da Coldiretti - è stato proposto di creare una lista positiva delle materie prime che possono essere utilizzate per i mangimi.

Oggi infatti è in vigore la pratica contraria: vi è solo un elenco-breve per la verità- di sostanze apertamente vietate nel possibile uso come mangimi. Dalli si è però espresso contro tale lista, così come è contrario ad uno schema di assicurazione obbligatoria per i mangi misti in modo da

L'Ungheria nel frattempo ha limitato le importazioni dalla Germania di carne suina, proprio nel semestre di presidenza europea. Un segnale forte, che non è stato gradito dai funzionari di Bruxelles, che effettivamente hanno chiesto informazioni al riguardo e criticato l'azione. Ma che fa riflettere, se è vero che a Budapest hanno chiesto controlli su tutte le partite di carne provenienti dalla Germania.

La misura è stata ritenuta sproporzionata da Bruxelles, e come una minaccia al mercato interno. Ora perché la Commissione venga giudicata credibile, andranno però adottate adeguate misure per prevenire, 10 anni dopo lo scandalo Bse - sempre originato da mangimi - nuove crisi che lasciano scoperti gli Stati Membri.