

Scoppia il caso dei maiali irlandesi alla diossina, serve l'etichetta d'origine

Scoppia il caso maiali alla diossina, dopo che le autorità irlandesi hanno deciso di ritirare tutti i prodotti a base di carne suina proveniente da animali allevati nel paese. In alcuni campioni è stata rilevata una presenza di diossina 100 volte superiore ai livelli massimi consentiti dalle normative europee. Un incidente che potrebbe essere stato causato da olio industriale finito nelle macchine per asciugare i mangimi.

L'allerta si è subito estesa al resto d'Europa, Italia compresa. Ottantanove partite di carne suina importata dall'Irlanda sono state subito segnalate, mentre sono scattati i primi sequestri. I controlli sono stati estesi anche ai bovini, dopo che dalle autorità irlandesi è giunta la notizia che i mangimi contaminati sono stati utilizzati anche nelle stalle.

A fronte del clamore suscitato dall'ennesima emergenza alimentare, dopo quella del latte cinese alla melamina, la situazione in Italia resta comunque tranquilla. Nel nostro paese appena lo 0,3 per cento della carne di maiale importata proviene dall'Irlanda. Quella bovina ammonta a circa il 7%, ma in questo caso i consumatori sono tutelati dalla presenza dell'etichetta d'origine che identifica la fettina made in Italy.

"Da qui la necessità di estendere immediatamente l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza anche per la carne di maiale al pari di quanto è stato già fatto per quella di pollo e per quella bovina dopo le emergenze aviaria e mucca pazza" ha sottolineato la Coldiretti che invita a preferire le carni italiane garantite da marchi di qualità o acquistare direttamente dai moltissimi allevamenti che offrono questa opportunità.

Il tempestivo avvio dei controlli a livello nazionale, per verificare se partite contaminate sono effettivamente entrate al pari di quanto avvenuto in Francia e Belgio, è comunque rassicurante in un Paese come l'Italia che può contare sulla più estesa rete di veterinari a livello comunitario.