



Rassegna Stampa Nazionale

Speciale Carne alla Diossina

Rassegna Stampa Nazionale

dal 8 al 13 Dicembre 2008

Tutti gli articoli di rilevanza pubblicati dai Quotidiani dal 8 al 13 dicembre 08 riguardanti la carne importata in Italia contaminata da Diossina.

Salute Dublino ritira i prodotti. Bruxelles lancia l'allerta

Carne con la diossina esportata dall'Irlanda in tutta l'Europa

Maiali nutriti con mangime contaminato

Nei suini la sostanza cancerogena era superiore anche di 100 volte ai limiti consentiti. Sospetti su 10 allevamenti

BRUXELLES — Come per una maledizione ricorrente, la parola «diossina» torna a seminare paura in Europa. E questa volta l'allarme riguarda la carne di maiale, contaminata attraverso i mangimi distribuiti agli animali: in Irlanda, in Belgio e in Francia, in alcuni campioni di carne suina, sono stati infatti trovati quantitativi della sostanza cancerogena superiori anche di 100 volte ai limiti massimi previsti dalla legislazione europea.

La carne proviene da allevamenti irlandesi, e da questi potrebbe essere stata esportata «in 20-25 altri Paesi», come hanno dichiarato fonti di Dublino. Sulla lista ci sono già, oltre a Irlanda, Belgio e Francia, anche Italia, Gran Bretagna, Olanda, Germania, Danimarca, Polonia, Svezia, Svizzera, Usa, Canada, Russia e Giappone. Così, la Commissione Europea ha attivato il Rasff o «sistema di allerta rapido su tutta la catena alimentare», nell'intera Ue: una misura precauzionale che implica soprattutto scambi di informazioni.

Non c'è, per ora, il ritiro totale del prodotto. L'Irlanda, che alleva ogni anno 3 milioni di suini, indaga già su 9 allevamenti sospetti, e giorni fa ha «richiamato» il prodotto (bisteche, bacon, salsicce, e il prosciutto che domina nella tradizione natalizia di quel Paese). La Germania

ha ordinato il ritiro dei salumi irlandesi, Regno Unito e Svezia invitano i propri cittadini a non consumarli. Secondo Dublino, le carni potenzialmente contaminate non superano il 10 per cento della produzione nazionale, e sono limitate al periodo che va da settembre a oggi.



Ma questa produzione viene per metà esportata: i principali acquirenti sono l'Ulster e la Gran Bretagna; poi la Germania (nove milioni di tonnellate importate nel 2007), la Francia, l'Italia, e i Paesi dell'Est (20.000 tonnellate tutti insieme).

L'allarme della Ue nasce anche da qualcos'altro: dopo aver premesso che «tutto il mangime contaminato è stato bloccato», la Commissione Europea rivela che, prima del blocco, quegli stessi mangimi erano stati inviati anche «ad alcuni allevamenti bovini». «Nessuna azienda produttrice di latticini è coinvolta», precisa Bruxelles. Quanto alla carne di manzo o di vitello, «l'uso di mangimi contaminati nella dieta bovina è molto più limitato che in quella suina, ma — come misura precauzionale — gli allevamenti bovini individuati sono stati bloccati. Continuano le indagini per determinare se la carne bovina sia contaminata a livelli inaccettabili».

Bovini sotto esame

Anche mucche e vitelli potrebbero essere stati allevati con le sostanze intossicanti sequestrate

Nei prodotti suini ora sequestrati, le analisi hanno trovato la diossina e i Pcb o chimici utilizzati un tempo nella sintesi di vari prodotti. Sono sostanze tossiche, permangono a lungo nell'ambiente e possono entrare nella catena alimentare: una breve esposizione anche elevata, dice la Commissione Europea, non ha effetti pericolosi per la salute, che possono invece aversi quando vi sia «un'esposizione prolungata ad alti livelli di Pcb e diossine».

Luigi Offeddu
loffeddu@rcs.it

I precedenti

Le pecore

Lo scorso ottobre, la giunta regionale pugliese fa abbattere 1.200 pecore in sette masserie poco distanti dallo stabilimento dell'Ilva di Taranto: il timore è che siano state contaminate con la diossina prodotta all'Ilva

La mozzarella

In marzo, l'allarme diossina colpisce la mozzarella di bufala: l'Unione Europea



chiede accertamenti sui prodotti lattiero-caseari campani dopo lo scandalo rifiuti a Napoli. Il sospetto è che la diossina dei rifiuti abbia contaminato i terreni dove pascolano le bufale

Influenza aviaria

Nel 1997 si registra il primo caso di influenza aviaria ad Hong Kong: la malattia dei polli ha contagiato l'uomo. Il boom è nel 2003, quando si contano 369 contagi tra le persone con 234 morti (nella foto, la distruzione di un allevamento di anatre in Corea)



Livelli cento volte oltre il limite
Il ministero: controlli a tappeto
**Carne di maiale
alla diossina
dall'Irlanda
è emergenza
in tutta Europa**

ALESSANDRA RETICO
A PAGINA 4

Maiale alla diossina, allarme anche in Italia

Dall'Irlanda carne contaminata in almeno venti paesi. Il ministero fa scattare i controlli

I precedenti

1988

MANZO AGLI ORMONI

Vengono bloccate parzialmente le importazioni dagli Stati Uniti per i manzi trattati con gli steroidi

1994

MUCCA PAZZA

In Gran Bretagna il morbo uccise 158 persone. La Ue impose norme severe per allevamenti e vendita dei prodotti bovini



1999

POLLO ALLA DIOSSINA

Rilevata la presenza di diossina nell'olio usato per produrre mangime in Belgio. Polli, suini, uova e latte furono ritirati

ALESSANDRA RETICO

ROMA — Maiali irlandesi che hanno mangiato concime tossico, alla diossina, e che adesso rischiano di finire sulle nostre tavole. Pancetta, prosciutto, bistecche, salsicce. Sono 20, forse 25 i paesi che potrebbero aver ricevuto carne contaminata, Italia compresa. Controlli già partiti, il ministero del Welfare ha chiamato Regioni e Nas. In Belgio e Olanda già sono state intercettate alle frontiere carni infette come ha spiegato l'agenzia irlandese per la sicurezza alimentare (Fsa). In Irlanda, dove i mangimi alla diossina sarebbero stati forniti a 10 allevamenti che producono il 10 per cento circa della produzione suina nazionale, le autorità hanno ritirato e distrutto alcune partite di carne: l'hanno analizzata, dentro c'erano tracce molto significative di diossina, circa 100 volte sopra il livello consentito dall'Ue. E così la Commissione europea ha deciso di mettere in allerta i responsabili della sicurezza alimentare. Secondo la Commissione, il problema si sarebbe verificato a settembre, da quella data in poi scatta il rischio. Anche se relativo: la Commissione spiega che, perché si abbiano effetti tossici sugli esseri umani, occorre un'esposizione prolungata a dosi molto alte di diossina.

**Livelli superiori
cento volte
a quelli consentiti
Coldiretti: subito
l'etichette con la
provenienza per
le carni suine**

Dunque si tratta di azioni precauzionali e l'iniziativa di Bruxelles è di prassi, viene attivata ogni volta che si registrano nei 27 Paesi membri problemi di rilievo nella catena alimentare. Ci va di mezzo la salute pubblica. Secondo gli esperti dell'Ue, l'Italia è dentro questa nuova storia di cibo avvelenato, ma in misura modesta visto che l'import non è così importante. La Coldiretti stima che «le importazioni di carne di maiale fresca, refrigerata e congelata dall'Irlanda ammontano a una quantità di 1,7 milioni di chili nei primi otto mesi del 2008, con un calo del 20% in quantità rispetto allo scorso anno». L'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, è naturalmente a conoscenza del problema, ma dice, «al momento non abbiamo avuto mandato dalla Commissione di intervenire. Decideremo cosa fare con loro, forse anche oggi stesso».

Il nostro ministero del Welfare intanto si è mosso. Ha inviato una circolare alle Regioni per chiedere di identificare eventuali carni infette e ha avvertito i carabinieri del Nas. Secondo Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero che ha attivato un gruppo di lavoro in contatto con gli uffici europei per seguire la vicenda, «qualora fosse rilevata la presenza di maiale irlandese si tratterebbe comunque di modestissime quantità. Mi sarei preoccupato se l'allerta fosse stata data per le carni bovine da Olanda o Belgio dai quali ci sono flussi maggiori». Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali è rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza. Poi si deciderà se

2002

PESTE SUINA

Non era pericolosa per gli uomini, ma portò a una forte contrazione dei consumi. Colpi Francia, Germania e Lussemburgo



2006

INFLUENZA AVIARIA

Ha ucciso 129 persone, quasi tutte in Asia. Portò all'abbattimento di milioni di polli anche dove il rischio non era provato

2008

BUFALA AL VELENO

In Campania campioni di latte positivi alla diossina: alcuni paesi, tra cui la Cina, bloccano la vendita di mozzarella



distruggerle o sottoporle ad analisi. «Abbiamo una rete di laboratori specializzati per le analisi delle diossine — aggiunge Borrello — dal centro di referenza nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia». Una rete di ispezione sicura.

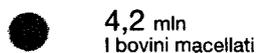
Ma dopo mozzarelle, pollo, latte, formaggi, pelati, cibi malati o variamente contraffatti, difficile orientarsi, stare certi. Per Coldiretti la battaglia è solo una: la tracciabilità, «estendere immediatamente l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza anche per la carne di maiale al pari di quanto è stato già fatto per quella di pollo e per quella bovina dopo le emergenze aviaria e mucca pazza». L'avvio dei controlli a livello nazionale per verificare se maiali (e derivati) contaminati sono effettivamente entrati in Italia come già in Francia e Belgio, «è rassicurante in un Paese come il nostro che può contare sulla più estesa rete di veterinari a livello comunitario». È il caro vecchio maiale, da noi è domestico e campanilista.

Il mercato in Italia



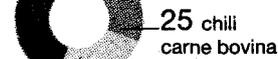
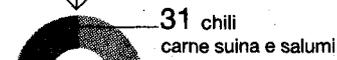
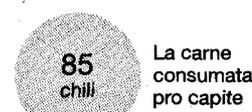
Le importazioni di carne di maiale dall'Irlanda nei primi 8 mesi del 2008

20% rispetto al 2007



Fonte: elab. Confesercenti su dati Istat, Indis-Unioncamere, Ismea

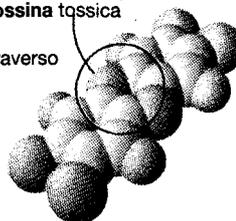
I consumi



La diossina

Cos'è la diossina

- È una sostanza **tossica e inquinante**
- È un sottoprodotto dei processi industriali che coinvolgono **cloro** (in particolare la produzione di **diserbante e sbiancamento della carta**)
- Il nome scientifico del prodotto chimico è **tetraclorodibenzo-p-diossina** tossica
- L'uomo può assumerla attraverso il cibo, soprattutto **carne, pesce e latticini**

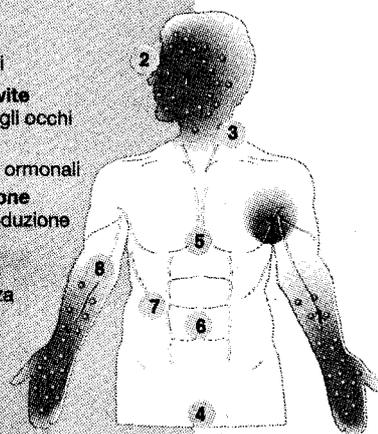


100 volte superiore

Nella carne irlandese contaminata è stata rilevata una presenza di diossina 100 volte superiore ai livelli massimi consentiti dalle normative europee

Gli effetti

- 1 **Dermatiti**
acne e cisti
- 2 **Congiuntivite**
infezione agli occhi
- 3 **Tiroide**
dysfunzioni ormonali
- 4 **Riproduzione**
minore produzione di sperma
- 5 **Cuore**
Insufficienza cardiaca
- 6 **Tumori**
- 7 **Problemi al fegato**
- 8 **Danni neurologici**



Fonte: Dioxinfacts.com

Carne contaminata

**Maiale alla diossina
allarme dall'Irlanda**

Anche in Italia scattano i controlli dei Nas, ma sono pochi i suini che vengono importati da Dublino

Daniele A PAGINA 17

ESPORTATI DALL'IRLANDA, VALORI FINO A DUECENTO VOLTE IL MASSIMO CONSENTITO

Maiali alla diossina, allarme in Europa

Le carni contaminate potrebbero arrivare anche in Italia: scattano i controlli dei Nas

**La Commissione Ue:
«Per la salute
dei consumatori
rischi molto bassi»**

DANIELA DANIELE
ROMA

Qualcuno, in Europa, gusterà a Natale arista in crosta alla diossina? Il rischio c'è. Carne di maiale di provenienza irlandese e contenente la temibile sostanza tossica è stata scoperta in Francia e in Belgio dopo una serie di controlli alle frontiere: l'allarme arriva dall'Agenzia irlandese per la Sicurezza Alimentare (Fsai).

Il nostro ministero della Salute ha già mobilitato Regioni e Nas, dopo che il governo irlandese ha lanciato un allarme internazionale, riferendo che tra i 20 e i 25 Paesi potrebbero aver ricevuto prodotti inquinati. Nella Ue sono nove: Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia, Italia, Germania, Danimarca, Polonia e Svezia. Al di fuori dell'Unione Europea, Svizzera, Usa, Canada, Giappone e Russia. Nelle carni di maiale prodotte dallo scorso primo settembre è presente diossina, con livelli da 80 a 200 volte quelli massimi consentiti. Ancora una volta, sotto accusa sono i mangimi.

La Commissione Europea segue da vicino la vicenda e ha chiesto agli esperti dell'Ue una più ampia condivisione delle informazioni in modo da rintracciare la maggior quantità possibile di prodotti tossici.

Bruxelles ha inoltre confermato che all'origine del problema vi sarebbe il mangime contaminato, utilizzato in circa il 10 per cento degli allevamenti

irlandesi: la Commissione sottolinea tuttavia che perché si abbiano effetti tossici sugli esseri umani occorre un'esposizione prolungata a dosi molto alte di diossina.

Secondo Coldiretti, nel nostro Paese le importazioni di carne di maiale fresca, refrigerata e congelata dall'Irlanda ammontano a una quantità di 1,7 milioni di chili nei primi otto mesi del 2008, e hanno registrato un calo del 20 per cento in quantità rispetto allo scorso anno. Pur apprezzando la tempestività con la quale le autorità europee e italiane si stanno muovendo per tenere sotto controllo la situazione, Coldiretti sottolinea la necessità di avviare «un sistema di etichettatura obbligatorio che indichi la provenienza e l'origine di tutti gli alimenti».

La carne, com'è noto, viene anche lavorata. Che sarà di salumi o ripieni per tortellini? «E' presumibile che, dati i tempi di lavorazione e di stagionatura necessari, i prodotti che contengono carne contaminata saranno rintracciati prima di essere venduti», osserva Agostino Macrì, responsabile del Dipartimento di sanità pubblica e sicurezza alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità. Ma aggiunge: «E' però importante bloccare immediatamente le partite che provengono dall'Irlanda».

Ritorna, così, la preoccupazione per i mangimi che ci proietta nel passato, ai tempi bui di mucca pazza. Che cosa è cambiato, in Italia, da allora? «Molto - risponde Macrì -. Da noi, ora, i controlli sono accurati e severissimi».

Che cos'è

I pericoli

■ I principali rischi dell'assunzione di diossina, sono cancro, disordini ormonali, infertilità, alterazioni del sistema immunitario.

L'origine

■ La diossina si forma nel processo di combustione di plastiche, lubrificanti, materiali edili, inchiostro. Se questi prodotti vengono impiegati, illegalmente, nella produzione dei mangimi la sostanza entra nella catena alimentare.

I tempi

■ La diossina ci mette molto tempo ad accumularsi nell'organismo: un breve periodo di esposizione non dovrebbe creare particolari problemi all'uomo.



IL CASO

*Carne irlandese,
allarme diossina:
controlli in Italia*

Massi a pag. 13

ALLARME DELLA UE

Scoperti livelli fino a 100 volte superiori a quelli massimi. Nas già al lavoro
Il ministero: «Da noi quantità minime, importiamo da altri paesi»

Carne irlandese alla diossina: via ai controlli anche in Italia

Partite di maiale contaminate in Francia e in Belgio: allerta in 9 nazioni

**MUCCA
PAZZA**

**INFLUENZA
AVIARIA**

**AFTA
EPIZOOTICA**

**TRE CASI
CHE FECERO
PAURA**



Il primo caso di Bse si verificò nel Regno Unito nel 1986. La causa è l'uso di farine animali nell'alimentazione dei bovini.



Dal 1996 è iniziata una serie di epidemie che ha coinvolto tutti i continenti a partire da Hong Kong fino all'Europa nel 2005



È una malattia infettiva e molto contagiosa che porta a morte i ruminanti e i suini; consiste in ulcere in bocca e negli arti

di **CARLA MASSI**

ROMA - L'allarme è partito da Dublino e, in capo a poche ore, si è diffuso in tutta Europa: l'Irlanda ha esportato carni di maiale contaminate da diossina. Per questo, il governo ha ordinato il ritiro dei prodotti e nella Ue sono partiti i controlli in nove paesi, Italia compresa. Oltre che nelle nostre aziende di trasformazione verranno fatte verifiche anche in Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia, Germania, Danimarca, Polonia e Svezia.

I carabinieri dei Nas, le aziende sanitarie, le Regioni, le associazioni dei produttori e i veterinari ieri hanno ricevuto la comunicazione: togliere dal mercato tutte le carni suine irlandesi entrate in Italia dal 1 settembre ad oggi. «Si tratta, comunque - spiega Silvio Bor-

rello, direttore generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione del ministero del Welfare - di quantità minime. Noi importiamo soprattutto da Olanda, Francia, Germania e Belgio. E parliamo sempre di carne che le nostre aziende trasformano. Non penso si tratti di carne destinata al consumo diretto. Una volta che avremo, se ci saranno, rintracciato le partite penseremo a sottoporle ad analisi e poi, se necessario, a distruggerle».

Tutto è scattato dopo analisi di routine effettuate su prodotti irlandesi in Francia e in Belgio. «In base alle risultanze preliminari - avverte una nota del governo irlandese - la contaminazione potrebbe essere iniziata a settembre». L'allerta della Ue è scattata perché nei quarti di maiale partiti dagli

allevamenti dell'Irlanda è stata riscontrata la presenza di quantità di diossina fino a 100 volte superiore al limite consentito. E' stato confermato che è il mangime contaminato usato per alimentare i maiali di dieci allevamenti la fonte della crisi. Allevamenti che producono il 10% circa della carne suina in Irlanda. Assicura il ministro dell'Agricoltura irlandese Brendan Smith: «Un numero molto limitato di allevamenti, comunque, si rifornivano da questo fornitore particolare». L'Irlanda ha esportato carne di maiale per un valore di 368 milioni di euro nel 2007, metà della quale in Gran Bretagna.

Dopo lo scandalo "Mucca pazzo" e dopo l'allarme aviaria per i polli ora la Ue si trova ad affrontare un'altra emergen-

za, quella dei maiali. Che, fino ad oggi, non avevano destato grandi preoccupazioni se non per l'afta epizootica sempre tenuta sotto controllo. «E' necessario estendere immediatamente l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza anche per la carne di maiale al pari di quella di pollo e per quella bovina - avverte la Coldiretti -. In Italia le importazioni di carne suina fresca, refrigerata e congelata dall'Irlanda sono,



| L'INTERVISTA |

Macri: «Dal mangime contaminato veleni anche nei prodotti trasformati»

Gli animali smaltiscono con difficoltà queste sostanze

ROMA - Colpevole è il mangime. E' in quel mix di sostanze che si annida la diossina, accusata di essere cancerogena, che ha inquinato la carne dei maiali allevati in Irlanda. «E' sempre ciò che gli animali mangiano a contaminare i loro tessuti», spiega Agostino Macri direttore del Dipartimento veterinaria e sicurezza alimentare dell'Istituto superiore di sanità.

Vuol dire che basta un solo ingrediente per danneggiare tutto il mangime?

«Le materie che compongono il mangime sono varie e diverse, dalle farine agli additivi. Sì, basta un'unica sostanza per inquinare l'intero "pasto"».

L'ISTITUTO DI SANITA'

«La diossina si accumula nel nostro corpo con il tempo»

Come potrebbe essere avvenuta la contaminazione?

«La diossina è prodotta dalla combustione di al-

cuni prodotti, i residui si posano sulle piante che assorbono. Queste piante diventano mangime e continuano a trattenere la presenza del prodotto della combustione».

L'inquinamento potrebbe avvenire anche con l'acqua di irrigazione dei campi?

«No, la diossina non è idrosolubile»

E gli animali smaltiscono con difficoltà questo tipo di veleni?

«Con grande difficoltà. La diossina si accumula nei tessuti degli animali e, oltretutto, occorre molto tempo perché venga eliminata. Anche una modesta quantità è

rintracciabile con le analisi».

Vale lo stesso discorso per il passaggio della diossina dalla carne del maiale al nostro organismo?

«Esattamente. Il meccanismo di trasferimento della diossina è uguale. E anche nel nostro organismo si accumula con il tempo».

Quella poca carne irlandese che noi importiamo non viene destinata al consumo diretto, quindi non viene venduta fresca, ma trasformata in salami, salsicce etc. Il trasferimento dall'animale a noi avviene anche in questo modo?

«La quantità di diossina resta anche nella trasformazione. Di qui, l'allerta della Ue, il blocco delle importazioni e i controlli in tutti i paesi».



Agostino Macri

Visto che il "veleno" sarebbe nel mangime e il mangime contiene tanti ingredienti è possibile risalire a quale di questi è il responsabile della contaminazione?

«E' possibile. Basta analizzare ogni ingrediente separatamente risalendo così alla zona e all'azienda di produzione di quella farina di leguminose o cereali o di quell'additivo che compone il mangime».

La carne alla diossina ha un sapore diverso?

«La presenza della diossina è rilevabile con le analisi di laboratorio ma non è certamente riscontrabile nel gusto».

C.Ma.



Partite avariate scoperte alla frontiera in Francia e in Belgio. Livelli anche 100 volte oltre i limiti

Carne alla diossina, allerta in Europa

L'Irlanda ritira per precauzione i prodotti a base di maiale. Controlli anche in Italia

È allarme salute nei paesi europei (tra cui anche l'Italia) per forniture di carne di maiale contaminata da mangimi contenenti diossina, proveniente dall'Irlanda. La Commissione Ue ha annunciato ieri di aver attivato il sistema di allerta rapida sulla catena alimentare dopo che le autorità di Dubli-

no hanno deciso di ritirare tutti i prodotti a base di carne di maiali allevati in Irlanda in seguito alla scoperta che in alcuni campioni di queste carni è stata rilevata una presenza di diossina 100 volte superiore ai livelli massimi consentiti dalle normative Ue. Secondo Dublino, la maggior parte

delle esportazioni di prodotti a base di carne di maiale irlandese è destinata al mercato inglese ma quantitativi limitati, individuati alle frontiere di Francia e Belgio, vengono venduti anche in altri Paesi europei. Avviati controlli in Italia.

➤ A PAGINA 13

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Attivate da Bruxelles tutte le misure precauzionali L'import di queste carni nel nostro Paese è contenuto

Maiale irlandese alla diossina, allerta dell'Ue

Nei suini contaminati quantità cento volte oltre i limiti. In Italia mobilitati i Nas, circolare alle Regioni

La vicenda

LA DECISIONE

Il governo irlandese ha ordinato il ritiro dei prodotti suini ottenuti da animali macellati in Irlanda a causa di una contaminazione da diossina. Il provvedimento riguarda sia i rivenditori sia i gestori di alberghi e ristoranti

L'EUROPA

La Commissione Ue ha annunciato di aver attivato il sistema di allerta rapida sulla catena alimentare dopo che le autorità irlandesi hanno deciso di ritirare tutti i prodotti a base di carne di maiale di animali allevati in Irlanda

L'ITALIA

Sono scattati in Italia i controlli sulla carne di maiale proveniente dall'Irlanda. Il dipartimento alimenti e salute animale del ministero del Welfare ha inviato una circolare alle Regioni per verificare l'eventuale presenza di questi alimenti nel nostro Paese

GLI ALTRI PAESI

Alcuni prodotti irlandesi a base di carne di maiale contaminati alla diossina sono stati scoperti in Francia e in Belgio nel corso di controlli di routine alle frontiere

ANSA-CENTIMETRI

FRANCESCO MARABOTTO

ROMA. Scatta l'allerta Ue per una nuova anche se solo potenziale emergenza nella catena alimentare: questa volta sarebbe coinvolta carne di maiale irlandese contaminata da diossina. I livelli della sostanza (ancora non si conosce con precisione la fonte della contaminazione) erano di 100 volte superiori ai limiti consentiti, tanto che sono scattate tutte le misure di allerta rapido della sicurezza alimentare.

L'Italia, secondo gli esperti dell'Ue, è toccata dalla vicenda anche se in misura modesta perché l'import di questo alimento è contenuto. I Paesi Ue coinvolti risultano essere nove. A Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia e Italia si sono aggiunti Germania, Danimarca, Polonia e Svezia. L'iniziativa adottata da Bruxelles rappresenta una misura precauzionale che viene attivata ogni vol-



ta che si registrano, ovunque nei 27 Paesi membri, problemi di un certo rilievo riguardanti la catena alimentare ed è destinata a garantire la protezione della salute pubblica.

Il ministero del Welfare

Emergenza originata da mangimi usati mesi fa. Nove le nazioni coinvolte in Europa

ha fatto scattare le misure previste: ha inviato una circolare alle Regioni chiedendo di identificare un'eventuale presenza di partite di carne di maiale irlandese e ha attivato i carabinieri del Nas. All'origine della contaminazione, in base alle indagini compiute, ci sarebbe un mangime che è stato utilizzato in alcuni allevamenti a partire dallo scorso settembre. Secondo le informazioni rilanciate dalla Commissione europea non più del 10% della carne di maiale irlandese sarebbe stata contaminata. Secondo Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare che ha attivato un gruppo di lavoro in contatto con gli uffici europei per seguire la vicenda, «qualora fosse rilevata la presenza di maiale irlandese si tratterebbe comunque di modestissime quantità. Mi sarei preoccupato - ha aggiunto - se l'allerta fosse stata data per le carni bovine da Olanda o Belgio dai quali ci sono flussi maggiori».

Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali è rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza; in un secondo tempo si deciderà se distruggerle o sottoporle ad analisi. «Abbiamo una rete di laboratori specializzati per le analisi delle diossine - ha detto Borrello - dal centro di referenza nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia». Per la Coldiretti «è necessario estendere immediatamente l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza an-

che 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».

Ma 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 rassicurante in un Paese come l'Italia che può contare sulla più estesa rete di veterinari a livello comunitario».

Riscontri in Belgio e in Francia

Alcuni prodotti irlandesi a base di carne di maiale contaminati alla diossina sono stati scoperti sia in Francia che in Belgio nel corso di alcuni controlli di routine che sono stati effettuati alle frontiere. Lo afferma l'agenzia irlandese della sicurezza alimentare che ha lanciato l'allerta per la presenza della sostanza

tossica. È la stessa agenzia che ha lanciato l'allerta per il ritiro di alimenti a base di maiale che sono stati prodotti dopo il primo di settembre. Ed i test che sono stati effettuati da personale specializzato sia in Belgio che in Francia hanno effettivamente dato come risultato la presenza della sostanza.

LA DECISIONE

Dublino ordina il ritiro dei prodotti a rischio

Il governo irlandese è passato al contrattacco e ha ordinato il ritiro dei prodotti suini che sono stati ottenuti da animali macellati in Irlanda a causa di una contaminazione da diossina. Secondo un comunicato ufficiale, il provvedimento riguarda sia i rivenditori sia i gestori di alberghi e ristoranti. «In base alle risultanze preliminari, la contaminazione potrebbe essere iniziata a settembre», si legge nel testo governativo. Secondo l'Ufficio statistico nazionale, a tutto giugno l'Irlanda aveva una popolazione suina di 1,5 milioni di capi. La carne di maiale è abbondantemente consumata nel Paese, con il bacon su molte tavole per la prima colazione e il prosciutto cotto piatto tradizionale nel periodo natalizio. Stando al comunicato, la contaminazione da diossina è stata poi confermata dai risultati delle analisi di laboratorio.



IL PERICOLO

**Carne irlandese alla diossina
Ora è allarme anche in Italia**

Rita Balestrieri a pagina 18

SICUREZZA ALIMENTARE

Maiale alla diossina, allerta anche in Italia

*L'allarme lanciato dall'Irlanda: rilevato un livello di contaminazione 100 volte superiore ai limiti consentiti
Nel nostro Paese importate 2000 tonnellate di carne nel 2008. Ma il ministero rassicura: non sono nei supermercati*

CAUTELA Dublino:
prodotto esportato
in 25 Paesi. Già avviati
controlli e sequestri

ANALISI Infettato
il 10 per cento della
produzione. La colpa
sarebbe di un mangime

Rita Balestrieri

Milano Ha raggiunto anche l'Italia l'allarme per la carne di maiale contaminata dalla diossina prodotta in Irlanda. Anche noi risuliamo nella lista dei Paesi che hanno importato questo tipo di prodotto e quindi, dopo l'allerta della Commissione Europea, ieri sono scattati anche da noi i primi controlli. L'ordine del ministero del Lavoro, Salute e Politiche sociali ai Nas e ai servizi veterinari delle Regioni è chiaro: sequestrare in via cautelativa tutte le partite di prodotti di carne suina giunte in Italia dall'Irlanda a partire dal primo di settembre, sia essa fresca, congelata, o lavorata.

Questa nuova emergenza nella catena alimentare ha come protagoniste alcune partite di carne di maiale irlandese contaminate da diossina. È ancora troppo presto per conoscere con precisione la fonte della contaminazione (anche se la causa più probabile è un mangime), ma per ora si sa che sono stati rilevati livelli di questa sostanza di cento volte superiori ai limiti consentiti, tanto che sono scattate immediatamente tutte le misure di allerta rapide della sicurezza alimentare europea.

«Non si può parlare di allarme - chiarisce subito Silvio Borrello, direttore generale della sicurezza, degli alimenti e della nutrizione del Ministero - perché i quantitativi di carne di maiale che l'Italia importa dall'Irlanda sono modesti». I sequestri comunque, sono già iniziati e continueranno nei prossimi giorni nonostante il periodo festivo». Di fatto, l'import di carne dall'Ir-

landa non è destinato ai supermercati italiani, ma soprattutto alla lavorazione. «Mi sarei preoccupato di più - ha ammesso Borrello - se l'allerta fosse stata data per le carni bovine da Olanda e Belgio, Paesi dai quali ci sono flussi maggiori». La Coldiretti infatti, ha reso noto che in Italia le importazioni dall'Irlanda di carne di maiale fresca, refrigerata e congelata ammontano a una quantità di 1,7 milioni di chili nei primi otto mesi del 2008, con un calo del 20 per cento rispetto alle quantità dell'anno precedente. Sono nove gli Stati dell'Unione coinvolti: oltre all'Italia, Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia, Germania, Danimarca, Polonia e Svezia, a cui vanno aggiunti Svizzera, Canada, Stati Uniti, Giappone e Russia. Ma Dublino avverte: i Paesi coinvolti potrebbero essere anche 25.

Per ora, dalle indagini condotte dalle autorità irlandesi sembrerebbe che all'origine della contaminazione ci sia un mangime che è stato utilizzato in alcuni allevamenti a partire dallo scorso settembre. Da Bruxelles intanto arrivano notizie rassicuranti: secondo le informazioni rilasciate dalla Commissione europea, infatti, non più del dieci per cento della carne di maiale irlandese sarebbe stata contaminata. Intanto, il governo irlandese ha già ritirato tutti i prodotti di origine suina «made in Ireland», anche se l'agenzia per la sicurezza alimentare del Paese ha specificato che a provocare la contaminazione sarebbe stata solo una partita di mangime.

Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali è quello di



rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza, solo in un secondo momento - fanno sapere da Roma - si deciderà se distruggerle o sottoporle ad analisi potendo contare su «una rete di laboratori specializzati - ha spiegato Borrello - dal centro di referenza nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia». Per Coldiretti, quest'ultimo allarme alimentare non fa che sottolineare la necessità «di estendere immediatamente l'obbligo di indicare la provenienza anche nell'etichetta della carne di maiale, proprio come è già stato fatto per quella di pollo e quella bovina, dopo le emergenze aviaria e mucca pazza».

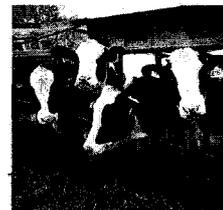
L'APPELLO DI COLDIRETTI

«Serve l'etichetta d'origine obbligatoria anche per i suini»

«Ora indichiamo la provenienza nell'etichetta». Subito dopo il nuovo allarme alimentare scattato in Europa, la Coldiretti ha sottolineato che «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 rassicurante in un Paese come l'Italia che può contare sulla più estesa rete di veterinari a livello comunitario». Ma ha anche rilanciato un tema da tempo al centro del dibattito: «È necessario 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». La Commissione Europea ha fatto scattare il sistema di allerta rapido per la carne di maiale irlandese, nella quale è stata riscontrata una presenza di diossina 100 volte superiore ai livelli massimi consentiti dalle normative europee. Secondo l'associazione, di fronte alle emergenze sanitarie che si rincorrono - dalla melamina alla diossina all'aviaria - servono anche misure strutturali con un sistema di etichettatura obbligatorio che indichi la provenienza e l'origine degli alimenti, come elemento di trasparenza per produttori e consumatori e a garanzia della sicurezza alimentare.

I CASI



MUCCA PAZZA

La prima vera psicosi alimentare riguardò la carne bovina



AVIARIA

L'allarme si estese dall'influenza ai polli, senza motivo



LATTE CINESE

Latte contaminato da melamina: sequestri in tutto il mondo

INVIATO MICHELE CARRUBA

«La bistecca? Cuocerla bene Ma a tavola niente psicosi»

Marisa De Moliner



Il rimedio

**Le alte
temperature
abbattono
i veleni**



Rischi

**Ogni giorno si
respira diossina
ma per fortuna
a basse dosi**



Verifiche

**Veterinari e
Nas sono già
in azione:
siamo al sicuro**

Dopo i polli e la mozzarella adesso è la volta della carne alla diossina. Michele Carruba, direttore del Dipartimento di Farmacologia dell'università di Milano, non possiamo proprio sederci a tavola tranquilli?

«Invece sì, perché sono partiti i controlli di Nas e veterinari. E i controlli di questo tipo da noi funzionano perfettamente. Io lo so bene perché per molti anni ho lavorato al ministero della Salute e da molti Paesi sono venuti ad imparare il nostro sistema di controllo».

Ma se dalle maglie così strette dei controlli dovesse sfuggire qualche partita di carne suina irlandese contaminata quali rischi correremmo?

«La diossina è un grande veleno, ma difficilmente finirebbero nei nostri piatti quantità tali da provocare danni molto grossi, come la cloracne che è il primo sintomo d'intossicazione acuta. Si tratta di una malattia cutanea che si manifesta con pustole simili a quelle dell'acne localizzate però su tutto il corpo. Se viene consumata per lunghi periodi la diossina può provocare dei tumori, soprattutto nei bambini, che non hanno un sistema metabolico ben sviluppato, e negli anziani il cui fegato ha un'attività ridotta».

Se mangiamo carne contaminata alla diossina ce ne accorgiamo?

«No, non influisce sul sapore. Ce ne rendiamo conto solo se si manifesta la cloracne che è un effetto acuto e non cronico provocato dalla continua assunzione».

Come possiamo cercare di limitare d'ingerire diossina?

«Per quanto riguarda la carne, cuocendola bene. La cottura in parte l'abbatte, anche se sulla brace se ne acquista un pochino. Eliminarla da frutta e verdura, invece, è più facile: basta lavarle con il bicarbonato».

È possibile evitare del tutto la diossina?

«No, un po' la respiriamo nell'aria prodotta dalle combustioni. Fortunatamente però si tratta di quantitativi molto bassi e non dannosi».



Irlanda, maiali alla diossina Allarme in tutta Europa

Controlli in Italia

Importazioni sotto analisi.

25 Paesi a rischio → A PAGINA 20

→ **Mangimi sotto accusa** Trovate sostanze 100 volte superiori ai limiti consentiti dalla Ue
→ **A rischio 25 Stati** Nel nostro Paese nel 2008 importazioni per 1,7 milioni di chili

In Irlanda carne di maiale alla diossina Allarme in Europa, controlli in Italia

Da Dublino l'allarme si propaga in Europa per il «maiale alla diossina». Alla base c'è del mangime contaminato. Tra i Paesi interessati c'è anche l'Italia. Avviati controlli da parte dei Nas.

UMBERTO DE GIOVANNANGELI

ROMA

udegiiovannangeli@unita.it

Un nuovo «spettro» si aggira per l'Europa: quello del «maiale alla diossina». La Commissione Ue ha annunciato ieri di aver attivato il sistema di allerta rapida sulla catena alimentare dopo che le autorità irlandesi hanno deciso di ritirare tutti i prodotti a base di carne di maiale di animali allevati in Irlanda in seguito alla scoperta che in alcuni campioni di queste carni è stata rilevata una presenza di diossina 100 volte superiore ai livelli massimi consentiti dalle normative europee. Secondo un comunicato ufficiale del governo di Dublino, il provvedimento riguarda sia i rivenditori sia i gestori di alberghi e ristoranti. «In base alle risultanze preliminari, la contaminazione potrebbe essere iniziata a settembre», si legge nel testo governativo. Secondo l'Ufficio statistico nazionale, a tutto giugno l'Irlanda aveva una popolazione suina di 1,5 milioni di capi. Stando al comunicato, la contaminazione da diossina è stata confermata dai risultati delle analisi di laboratorio.

GLI ACCERTAMENTI

L'allarme carne di maiale irlandese alla diossina si allarga a tutta l'Europa. Il capo del servizio veterinario di Dublino ha reso noto che sono tra 20 i 25 i Paesi che potrebbero aver ricevuto carne contaminata. Anche l'Italia risulta nella li-

sta dei Paesi che hanno importato carne di maiali allevati in Irlanda. La conferma è giunta dai primi riscontri effettuati dagli esperti europei nell'ambito degli accertamenti in corso. I Paesi Ue coinvolti risultano essere nove. A Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia e Italia si sono aggiunti Germania, Danimarca, Polonia e Svezia. Al di fuori dell'Ue, la carne dei maiali irlandesi è stata esportata, secondo le stesse fonti, in Svizzera, Usa, Canada, Giappone e Russia. Non solo Dublino. Nove allevamenti nordirlandesi hanno utilizzato lo stesso mangime per maiali contaminato dalla diossina che ha spinto le autorità irlandesi a richiamare tutta la carne prodotta dal primo settembre ad oggi: lo ha reso noto il sottosegretario all'Agricoltura britannico, Michelle Gildernew.

LE REGIONI VERIFICANO

Controlli sulla carne di maiale proveniente dall'Irlanda sono scattati anche in Italia. Per rintracciare eventuali partite di carne suina proveniente dall'Irlanda sono state attivate le Regioni e i carabinieri del Nas, annuncia Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare che ha attivato un gruppo di lavoro in contatto con gli uffici europei per seguire la vicenda. Secondo l'esperto qualora fosse rilevata la presenza di maiale irlandese si tratterebbe comunque di «modestissime quantità». Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali disposte, ha spiegato Borrello, è «rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza; in un secondo tempo si deciderà se distruggerle o sottoporle ad analisi. Abbiamo infatti una rete di laboratori specializzati per le

analisi delle diossine: dal centro di riferimento nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia». In Italia le importazioni di carne di maiale fresca, refrigerata e congelata dall'Irlanda ammontano a una quantità di 1,7 milioni di chili nei primi otto mesi del 2008, con un calo del 20% in quantità rispetto allo scorso anno. A renderlo noto è la Coldiretti sottolineando che, a proposito della vicenda della carne di maiale irlandese contaminata dalla diossina, «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 rassicurante in un Paese come l'Italia che può contare sulla più estesa rete di veterinari a livello comunitario». ♦

IL LINK

IL SITO DELL'UNIONE EUROPEA
www.europa.eu

La lista Ue

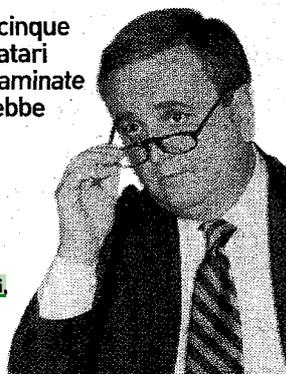
Tra i Paesi coinvolti anche Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia



INTERVIENE LA UE

Irlanda, diossina nelle carni di maiale
Controlli in Italia

Almeno venticinque i Paesi destinatari di partite contaminate. La causa sarebbe un mangime avvelenato



Maurizio Sacconi, il suo ministero ha avviato verifiche

MALPELO a pagina 13

«Maiali alla diossina»
Allarme anche in Italia
Capi contaminati dall'Irlanda, attivati i Nas

PRECAUZIONI
Controlli veterinari avviati dal ministero
Coldiretti: etichetta per tracciare l'origine

di ALESSANDRO MALPELO

— ROMA —

UNA FORNITURA di mangime contenente diossina, il composto industriale tossico tristemente noto da Seveso in poi, è entrata nel ciclo di produzione di una decina di allevamenti suinicoli irlandesi dallo scorso settembre. Tanto è bastato per lanciare un'allerta internazionale i cui effetti si fanno sentire anche da noi. Alcune partite di carne destinate all'export sono state fermate alla frontiera con la Francia e il Belgio. Anche l'Italia figura nella lista dei Paesi che hanno importato carne di maiali allevati in Irlanda. Le autorità sanitarie europee cercano di ricostruire i percorsi dei container per adottare le necessarie precauzioni.

IL MINISTRO del Welfare ha sguinzagliato i cara-

binieri dei Nas: in una circolare inviata alle Regioni si chiede a tutti i livelli di identificare l'eventuale presenza di partite di carne contaminata. Secondo Silvio Borrello, medico veterinario responsabile della Direzione sicurezza alimentare del ministero, la carne di maiale irlandese arriva nelle nostre tavole in misura modestissima: «Mi sarei preoccupato piuttosto — ha aggiunto — se l'allerta fosse stata per le carni bovine provenienti da Olanda o Belgio, che arrivano in quantità maggiori».

DALL'AVIARIA alla mucca pazza, dalla mozzarella al latte cinese intriso di melamina, le emergenze animali non risparmiano alcun settore; ma sua maestà il maiale dovrebbe restare il protagonista indisturbato del menù di Natale. La produzione interna copre ampiamente il fabbisogno e ha mantenuto un elevato standard di eccellenza in considerazione delle produ-

zioni pregiate che il *made in Italy* esprime, dal prosciutto crudo ai salumi, dallo zampone alla gastronomia in senso lato. Il rischio Irlanda deve essere vagliato per la sicurezza dei consumatori. Le autorità



di Belfast hanno confermato che la sostanza inquinante introdotta è 100 volte superiore ai limiti consentiti. Mentre la Ue ha accertato che sono almeno nove i Paesi dai quali è arrivata la fornitura irlandese incriminata: Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia e Italia, Danimarca, Polonia e Svezia.

L'ADDITIVO alla diossina nei mangimi è stato individuato in settembre e la macellazione dei capi che hanno digerito le scorie è iniziata in autunno. Una volta individuati i percorsi delle carni, se saranno trovati partite sospette nel nostro Paese, i carabinieri dei Nas e gli uffici igiene pubblica delle aziende sanitarie avranno il compito di procedere con le analisi e nel caso distruggere i prodotti privi dei requisiti igienici.

LA COLDIRETTI di fronte al fenomeno diossina si è subito mobilitata: «E' necessario — afferma la Coldiretti — 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».

In Italia le importazioni di carne di maiale fresca, refrigerata e congelata dall'Irlanda ammontano a una quantità di 1,7 milioni di chili nei primi otto mesi del 2008, con un calo del 20% in quantità rispetto allo scorso anno.

Altamente contaminata la carne suina irlandese destinata anche all'esportazione

Maiali alla diossina, è allarme

Scattano i controlli in Italia: **Sacconi** mobilita le Regioni e i Nas

■ Allerta Ue per carne di maiale irlandese contaminata da diossina, con livelli 100 volte superiori ai limiti. Nove i Paesi coinvolti nel rischio importazione: tra questi c'è l'Italia, anche se in misura modesta.

→ a pag. 11

Nella carne livelli 100 volte superiori al limite. L'Ue fa scattare l'allerta

Maiali irlandesi alla diossina

Controlli in Italia Il ministro **Sacconi** attiva le Regioni e i Nas
La Coldiretti: serve l'obbligo dell'etichetta come per pollo e bovini

■ **BRUXELLES** Scatta l'allerta Ue per una nuova, anche se solo potenziale, emergenza nella catena alimentare: questa volta sarebbe coinvolta carne di maiale irlandese contaminata da diossina. I livelli della sostanza (ancora non si conosce con precisione la fonte della contaminazione) erano di 100 volte superiori ai limiti consentiti, tanto che sono scattate tutte le misure di allerta rapida della sicurezza alimentare.

L'Italia, secondo gli esperti dell'Ue, è toccata dalla vicenda anche se in misura modesta perchè l'import di questo alimento è contenuto. I Paesi Ue coinvolti risultano essere nove. A Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia e Italia si sono aggiunti Germania, Danimarca, Polonia e Svezia.

L'iniziativa adottata da Bruxelles rappresenta una misura precauzionale che viene attivata ogni volta che si registrano, ovunque

nei 27 Paesi membri, problemi di un certo rilievo riguardanti la catena alimentare ed è destinata a garantire la protezione della salute pubblica.

Il ministero del Welfare ha fatto scattare le misure previste: ha inviato una circolare alle Regioni chiedendo di identificare eventuale presenza di partite di carne di maiale irlandese e ha attivato i carabinieri del Nas.

All'origine della contaminazione, in base alle indagini compiute, ci sarebbe un mangime che è stato utilizzato in alcuni allevamenti a partire dallo scorso settembre. Secondo le informazioni rilanciate dalla Commissione europea non più del 10% della carne di maiale irlandese sarebbe stata contaminata.

Secondo Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare che ha attivato un gruppo di lavoro in contat-

to con gli uffici europei per seguire la vicenda, «qualora fosse rilevata la presenza di maiale irlandese si tratterebbe comunque di modeste quantità. Mi sarei preoccupato - ha aggiunto - se l'allerta fosse stata data per le carni bovine da Olanda o Belgio dai quali ci sono flussi maggiori».

Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali è rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza; in un secondo tempo si deciderà se distruggerle o sottoporle ad analisi. «Abbiamo una rete di laboratori specializzati per le analisi delle diossine - ha detto Borrello - dal centro di referenza nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia».

Per Coldiretti «è necessario 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».



ANCHE IN ITALIA

**Controlli
per la carne
alla diossina**

Scatta l'allerta in Europa per una nuova, anche se solo potenziale, emergenza nella catena alimentare: questa volta si tratta di carne di maiale irlandese contaminata da diossina. I livelli della sostanza trovata in alcune analisi (ancora non si conosce la fonte della contaminazione) erano di 100 volte superiori ai limiti. Sono così partite le misure Ue di allerta rapido della sicurezza alimentare, una misura precauzionale che è stata attivata anche in Italia: alle Regioni è stato chiesto di identificare la presenza di partite di carne di maiale irlandese e sono stati allertati i carabinieri del Nas. **●PAG 5**

ROMA. La Coldiretti chiede subito l'introduzione obbligatoria dell'etichetta di provenienza

**Una nuova emergenza:
il maiale alla diossina**

A rischio la carne irlandese:
l'Ue ha decretato misure
di precauzione e l'Italia
avvia analisi sull'importato

ROMA

Scatta l'allerta Ue per una nuova anche se solo potenziale emergenza nella catena alimentare: questa volta sarebbe coinvolta carne di maiale irlandese contaminata da diossina. I livelli della sostanza (ancora non si conosce con precisione la fonte della contaminazione) erano di 100 volte superiori ai limiti consentiti, tanto che sono scattate tutte le misure di

allerta rapido della sicurezza alimentare.

L'Italia, secondo gli esperti dell'Ue, è toccata dalla vicenda anche se in misura modesta, perchè l'import di questo alimento è contenuto. I Paesi Ue coinvolti risultano essere nove. A Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia e Italia si sono aggiunti Germania, Danimarca, Polonia e Svezia.

L'iniziativa adottata da Bruxelles rappresenta una misura precauzionale che viene attiva-

ta ogni volta che si registrano, ovunque nei 27 Paesi membri, problemi di un certo rilievo riguardanti la catena alimentare ed è destinata a garantire la



protezione della salute pubblica.

Il ministero del Welfare ha fatto scattare le misure previste: ha inviato una circolare alle Regioni chiedendo di identificare eventuale presenza di partite di carne di maiale irlandese e ha attivato i carabinieri del Nas. All'origine della contaminazione, in base alle indagini compiute, ci sarebbe un mangime che è stato utilizzato in alcuni allevamenti a partire dallo scorso settembre. Secondo le informazioni rilanciate dalla Commissione europea, non più del 10% della carne di maiale irlandese sarebbe stata contaminata.

Secondo Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare che ha attivato un gruppo di lavoro in contatto con gli uffici europei, «qualora fosse rilevata la presenza di maiale irlandese si tratterebbe comunque di modestissime quantità. Mi sarei preoccupato se l'allerta fosse venuta per le carni bovine da Olanda o Belgio, dai quali ci sono flussi maggiori».

Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali è rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza; in un secondo tempo si deciderà se distruggerle o meno. «Abbiamo una rete di laboratori specializzati per le analisi delle diossine», ha detto Borrello. Per Coldiretti «è necessario 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». ♦

Irlanda, diossina nella carne allarme in Italia

● Durante controlli alle frontiere di Francia e Belgio, le autorità sanitarie hanno scoperto prodotti irlandesi a base di carne suina contaminati da diossina. Dublino ha ordinato il ritiro di tutti gli insaccati a base di carne di maiale irlandese, mentre si allargano i controlli a una ventina di paesi. Anche in Italia sono in corso verifiche. La causa della contaminazione sarebbero mangimi prodotti su suoli inquinati.

SERVIZIO A PAGINA 16 >>

NOVE PAESI UE COINVOLTI

Circolare del governo italiano a Regioni e Nas affinché individuino eventuali casi di contaminazione

MANCA L'OBBLIGO DI ETICHETTA

Per la Coldiretti vanno estese alla carne di maiale le misure precauzionali adottate per polli e bovini

Diossina in carne di maiale irlandese controlli in Italia

La Commissione Ue attiva l'allerta

● **ROMA.** Scatta l'allerta Ue per una nuova anche se solo potenziale emergenza nella catena alimentare: questa volta sarebbe coinvolta carne di maiale irlandese contaminata da diossina. I livelli della sostanza (ancora non si conosce con precisione la fonte della contaminazione) erano di 100 volte superiori ai limiti consentiti, tanto che sono scattate tutte le misure di allerta rapido della sicurezza alimentare.

L'Italia, secondo gli esperti dell'Ue, è toccata dalla vicenda anche se in misura modesta perché l'import di questo alimento è contenuto.

I Paesi Ue coinvolti risultano essere nove. A Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia e Italia si sono aggiunti Germania, Danimarca, Polonia e Svezia. L'iniziativa adottata da Bruxelles rappresenta una misura precauzionale che viene attivata ogni volta

che si registrano, ovunque nei 27 Paesi membri, problemi di un certo rilievo riguardanti la catena alimentare ed è destinata a garantire la protezione



della salute pubblica.

Il ministero del Welfare ha fatto scattare le misure previste: ha inviato una circolare alle Regioni chiedendo di identificare eventuale presenza di partite di carne di maiale irlandese e ha attivato i carabinieri del Nas.

All'origine della contaminazione, in base alle indagini compiute, ci sarebbe un mangime che è stato utilizzato in alcuni allevamenti a partire dallo scorso settembre. Secondo le informazioni rilanciate dalla Commissione europea non più del 10% della carne di maiale irlandese sarebbe stata contaminata.

Secondo Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare che ha attivato un gruppo di lavoro in contatto con gli uffici europei per seguire la vicenda, «qualora fosse rilevata la presenza di maiale irlandese si tratterebbe comunque di modestissime quantità. Mi sarei preoccupato - ha aggiunto - se l'allerta fosse stata data per le carni bovine da Olanda o Belgio dai quali ci sono flussi maggior».

Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali è rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza; in un secondo tempo si deciderà se distruggerle o sottoporle ad analisi. «Abbiamo una rete di laboratori specializzati per le analisi delle diossine - ha detto Borrello - dal centro di referenza nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia».

Per Coldiretti «è necessario estendere l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza anche per la carne di maiale come è stato fatto per quella di pollo e per quella bovina dopo le emergenze aviaria e mucca pazza». Ma il tempestivo avvio dei controlli a livello nazionale «è rassicurante in un Paese come l'Italia che può contare su un'estesa rete di veterinari».

Francesco Marabotto

I principali rischi La contaminazione attraverso i mangimi

■ Il governo irlandese ha ordinato il ritiro dal commercio dei prodotti a base di carne di suino dopo aver trovato tracce di diossina in alcuni campioni. Ecco i principali rischi dell'assunzione di diossina: cancro, disordini ormonali, infertilità, alterazioni del sistema immunitario, eruzioni cutanee.

La diossina si forma con il processo di combustione di prodotti quali plastiche, lubrificanti, materiali edili, inchiostro. Se questi sono impiegati, illegalmente, nel processo di cottura e di essiccazione del mangime animale la sostanza entra nella catena alimentare degli animali e da qui arriva all'uomo. La diossina ci mette molto tempo ad accumularsi nell'organismo, quindi un breve periodo di esposizione alla sostanza non crea particolari problemi. Oltre il 90% dell'esposizione umana alla diossina dipende dal consumo di cibo contaminato, soprattutto negli alimenti più grassi che accumulano un maggiore livello della sostanza tossica. I cibi più a rischio sono carne, pesce, uova e latte.

L'ALLARME

Dall'Irlanda carne di maiale alla diossina

La causa sarebbe un mangime contaminato. Coinvolti 20 Paesi europei, in corso controlli in tutta Italia

ROMA. Scatta l'allerta Ue per una nuova anche se solo potenziale emergenza nella catena alimentare: questa volta sarebbe coinvolta carne di maiale irlandese contaminata da diossina. I livelli della sostanza (ancora non si conosce con precisione la fonte della contaminazione) erano di 100 volte superiori ai limiti consentiti, tanto che sono scattate tutte le misure di allerta rapido della sicurezza alimentare.

L'Italia, secondo gli esperti dell'Ue, è toccata dalla vicenda anche se in misura modesta perché l'import di questo alimento è contenuto. In un primo tempo sembrava che i Paesi Ue coinvolti fossero nove: Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia, Italia, Germania, Danimarca, Polonia e Svezia. Ma in serata il capo del servizio veterinario di Dublino ha reso noto che sono tra 20 i 25 i Paesi che potrebbero aver ricevuto carne contaminata. In Italia le autorità hanno avviato controlli per verificare la presenza della carne irlandese contaminata.

L'iniziativa adottata da Bruxelles rappresenta una misura precauzionale che viene attivata ogni volta che si registrano, ovunque nei 27 Paesi membri, problemi di un certo rilievo riguardanti la catena alimentare ed è destinata a garantire la protezione della salute pubblica.

Il ministero del Welfare ha fatto scattare le misure previste: ha inviato una circolare alle Regioni chiedendo di identificare eventuale presenza di partite di carne di maiale irlandese e ha attivato i carabinieri del Nas.

All'origine della contaminazione, in base alle indagini compiute, ci sarebbe un mangime che è stato utiliz-

zato in alcuni allevamenti a partire dallo scorso settembre. Secondo le informazioni rilanciate dalla Commissione europea non più del 10% della carne di maiale irlandese sarebbe stata contaminata.

Secondo Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare che ha attivato un gruppo di lavoro in contatto con gli uffici europei per seguire la vicenda, «qualora fosse rilevata la presenza di maiale irlandese si tratterebbe comunque di modestissime quantità. Mi sarei preoccupato - ha aggiunto - se l'allerta fosse stata data per le carni bovine da Olanda o Belgio dai quali ci sono flussi maggiori».

Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali è rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza; in un secondo tempo si deciderà se distruggerle o sottoporle ad analisi. «Abbiamo una rete di laboratori specializzati per le analisi delle diossine - ha detto Borrello - dal centro di riferimento nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia».

Per Coldiretti «è necessario 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».

Ma 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 rassicurante in un Paese come l'Italia che può contare sulla più estesa rete di veterinari a livello comunitario».

FRANCESCO MARABOTTO (Ansa)



Il caso Controlli sui maiali irlandesi, allerta anche per i bovini Allarme per la carne alla diossina «In Italia sequestri ma pochi rischi»

BRUXELLES — C'è un rischio di contaminazione da diossine anche per la carne bovina esportata dall'Irlanda, come per quella di maiale: 30 allevamenti di mucche irlandesi sono da ieri sotto controllo, perché sospettati di aver usato mangimi tossici.

Sono già 12, e fra questi c'è l'Italia (che ha importato 1.467 tonnellate di carne), i Paesi europei a rischio per aver messo in vendita carne suina irlandese potenzialmente contaminata. I primi sequestri in Italia sono scattati in Emilia Romagna, Campania e Veneto. Ma gli esperti parlano di rischi limitati.

ALLE PAGINE 18 E 19
Arachi, De Bac, Offeddu

Salute La fornitura sospetta dall'Irlanda già utilizzata negli insaccati

La carne alla diossina Allerta anche sui bovini Primi sequestri in Italia

Sigilli in Emilia, Campania e Veneto: caccia a 22 partite

Dublino: trenta allevamenti di mucche sotto controllo. Seimila posti a rischio, già 900 licenziati

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE

BRUXELLES — C'è un rischio di contaminazione da diossine anche per la carne bo-

vina esportata dall'Irlanda, come per quella di maiale: 30 allevamenti di mucche irlandesi sono da ieri sotto controllo, perché sospettati di aver usato mangimi tossici. Mentre sono già 12, e fra questi c'è l'Italia, i Paesi europei a rischio per aver importato e messo in vendita bracioline o salumi potenzialmente contaminati. Sono queste le ultime cifre dell'emergenza diossina, cioè dell'allarme scattato in tutto il mondo dopo che è stata accertata la presenza di prodotti chimici cancerogeni in alcuni campioni di carne suina proveniente dall'Irlanda, e dunque nella catena alimentare che raggiunge anche l'uomo. Insieme ai numeri, 3 notizie: la Commissione Europea ha confermato l'invito a non consumare prodotti

genza diossina, cioè dell'allarme scattato in tutto il mondo dopo che è stata accertata la presenza di prodotti chimici cancerogeni in alcuni campioni di carne suina proveniente dall'Irlanda, e dunque nella catena alimentare che raggiunge anche l'uomo. Insieme ai numeri, 3 notizie: la Commissione Europea ha confermato l'invito a non consumare prodotti



suini provenienti dall'Irlanda, più alcuni tipi di pizza preconfezionata, perché conterrebbero anche questi dei salumi, e ha definito «sufficienti» le misure protettive prese dall'Italia, dove sono state poste sotto sequestro 6 partite di carne in Emilia Romagna, 4 in Campania, e una in Veneto (il ministero ha parlato di indagini preventive); poi, l'Efsa — l'Autorità europea della sicurezza alimentare, con sede a Parma — si è messa al lavoro su «richiesta urgente» della Ue, e domani consegnerà un rapporto sull'effettiva pericolosità per l'uomo degli alimenti contaminati; e infine, i servizi veterinari irlandesi ammettono che in diversi allevamenti bovini vengono monitorati gli spostamenti degli animali e le loro diete, perché si ha ragione di temere un'estensione del fenomeno. I Paesi della Ue che hanno importato bacon e prosciutti irlandesi da settembre a oggi sono: Italia (1.467 tonnellate), Belgio, Gran Bretagna, Cipro, Danimarca, Estonia, Francia, Germania, Polonia, Portogallo, Svezia e Olanda. E fuori dalla Ue, altri 9 Paesi dagli Usa alla Svizzera. «Mangiate carne italiana, che è buona», consiglia il ministro dell'agricoltura Luca Zaia. mentre le associazioni

dei consumatori ribadiscono l'importanza della etichettatura d'origine. Ma c'è anche preoccupazione per il fatto che una parte della carne suina potrebbe essere già «dispersa», cioè usata negli insaccati. In Irlanda, intanto, si fanno i conti del disastro: 100mila maiali condannati all'eliminazione, un danno da 100 milioni di euro, 6.000 posti di lavoro in pericolo, già 900 licenziati. Le autorità di Dublino ripetono che solo una forte esposizione prolungata nel tempo può rendere le diossine pericolose per l'uomo. Dunque, «non vi è causa di preoccupazione». E per rafforzare questo convincimento, l'Autorità irlandese dell'alimentazione ricorda un precedente che ha un suono particolare, almeno per orecchie italiane: quello «di una popolazione sottoposta a un'alta esposizione alla diossina, per un breve periodo, quando esplose una fabbrica a Seveso in Italia, nel 1976. Quella popolazione è stata monitorata da vicino negli ultimi 30 anni e i dati continuano a non mostrare alcuna evidenza in termini di danni alla salute».

Luigi Offeddu
loffeddu@rcs.it

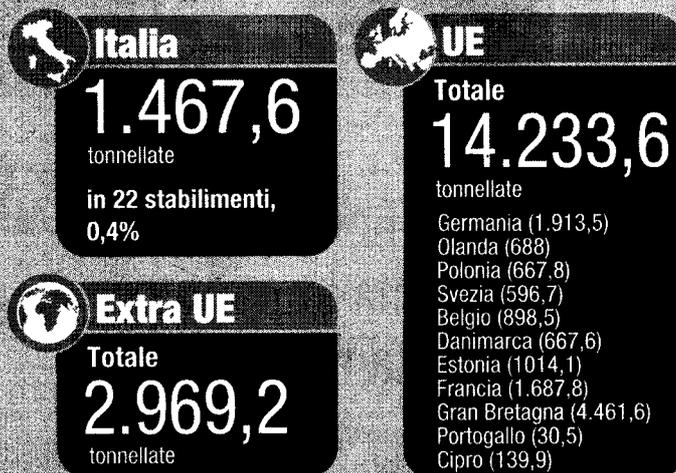
La nuova emergenza

Suini e forse bovini alla diossina. La contaminazione partita dall'Irlanda è ormai un'emergenza europea. Ecco come le diossine possono arrivare all'uomo, le cifre sull'importazione di carni in Italia e sui consumi



Import di carne suina dall'Irlanda

(dal 1° settembre 2008)

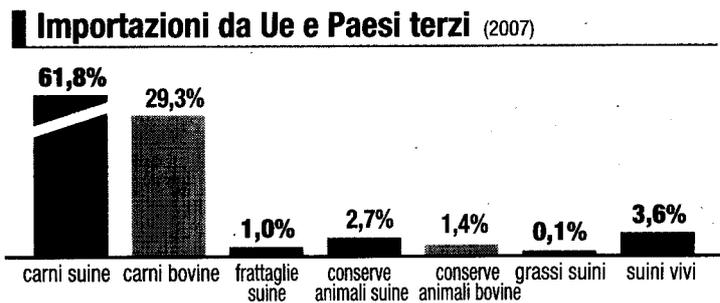
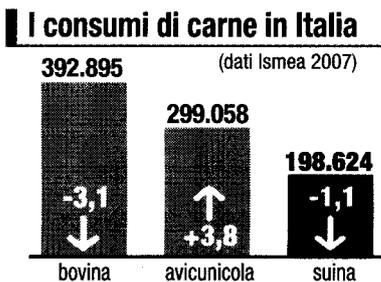


F **La diossina nei suini irlandesi**

Il livello di diossina trovato nelle carni suine irlandesi è di 100 volte superiore al limite Ue consentito

Il limite Ue

L'Ue fissa un limite per la presenza di diossina nella carni: 1 picogrammo per grammo per le diossine; 1,5 picogrammo per grammo per i Pcb diossina-simili



Le fonti delle diossine

Tra i principali produttori di diossine le reazioni di ossidazione come quelle che avvengono negli inceneritori, nelle acciaierie ed in altri processi di combustione civile ed industriale

Dall'ambiente all'uomo

Le diossine sono rilasciate nell'aria, nei terreni e nelle acque. Nel ciclo alimentare arrivano dall'erba, dai foraggi mangiati dagli animali. Una volta ingerite finiscono nei tessuti adiposi degli animali. Quindi il passaggio all'uomo

Il caso irlandese

L'ipotesi su cui stanno lavorando gli inquirenti irlandesi è che la fonte della diossina sia dell'olio industriale finito in una macchina utilizzata per asciugare il mangime presso una ditta della contea di Carlow che trasforma prodotti alimentari di scarto in cibo per i maiali

CORRIERE DELLA SERA

Le misure La rete nel nostro Paese: tre laboratori per i test e 5.000 veterinari

Più controlli dopo «mucca pazza» Gli esperti: da noi paura infondata

La Martini: pochi rischi, ma ora indicare l'origine anche per i suini

Il docente di Igiene: scegliere prodotti stranieri, e alternare al maiale carni bianche e pesce non di allevamento

ROMA — Rischia di assestare un colpo pesante al mercato del maiale l'allarme diossina sulle carni esportate dall'Irlanda. In Italia i consumi erano già in calo. Secondo i dati Ismea già nel 2007 c'è stata una flessione di circa l'1% rispetto all'anno precedente. Un calo inferiore a quello dei bovini (-3,1%) ma preoccupante alla luce della nuova minaccia nascosta in uno degli alimenti più richiesti nel periodo natalizio.

Aziende, sindacati di produttori ed esperti di nutrizione invitano a non lasciarsi catturare dall'emotività indirizzando verso la scelta di cibi di casa nostra, più sicuri. A cominciare dal Gran suino padano, marchio Dop, certificato. Ma i timori non si dissolvono considerando la facile reattività dei consumatori di fronte alle emergenze passate. Il problema è che il maiale e i derivati non sono soggetti ad obbligo di etichettatura. Ed è possibile che il caso irlandese spinga le autorità comunitarie a valutare a un giro di vite. «Io lo propono, abbiamo il diritto di conoscere da dove viene ciò che mangiamo», annuncia il sottosegretario al ministero del Welfare, **Francesca Martini**.

Forse c'era proprio bisogno di una scossa. Come fu «mucca pazza», la grande emergenza che nel 2001 ha messo in ginocchio manzo, vitello. L'Unione Europea per restituire fiducia ai consumatori introdusse già a partire dall'anno successivo l'obbligo di etichetta. Anche polli e tacchini sono soggetti a regole di rintracciabilità. Pur non essendoci una regolamentazione comunitaria, le aziende italiane, duramente colpite dalle crisi legate all'in-

fluenza aviaria, applicano spontaneamente il principio della trasparenza denunciando il percorso del prodotto dalla nascita alla tavola. Il consumo è cresciuto nell'ultimo anno del 3%.

Ma qual è il reale livello di esposizione dell'Italia a partite di suini e bovini alla diossina? Il rischio potrebbe essere molto basso. Il nostro Paese, secondo Coldiretti, Fedagri-Concooperative e Cia, non acquista più dello 0,3%. La diffusione di carni sospette è circoscritta. I nostri maggiori fornitori sono Danimarca, Germania, Olanda, Francia e in minore misura il Brasile, che coprono il 45% del fabbisogno interno. I prodotti vengono utilizzati soprattutto per la trasformazione, per preparare tra l'altro zamponi e cotechini. «Non facciamoci la testa di paure infondate — avverte Gaetano Maria Fara, docente di Igiene all'università La Sapienza —. Se proprio vogliamo vincere l'ansia il consiglio è di acquistare cibi italiani con marchi di fiducia. Le aziende serie utilizzano solo materie prime di qualità e origine controllata. Il maiale non va abbandonato. Casomai alterniamolo alle altre carni bianche vale a dire pollo, coniglio e pesce di mare, non di allevamento». Variare la dieta significa applicare il cosiddetto principio della «diluzione del rischio». Per non contare il fatto che dal punto di vista dei controlli sulla carne l'Italia è un Paese diligente. Siamo gli unici in Europa a pretendere l'obbligo di segnalazione ai 24 Uvav (servizi veterinari per gli adempimenti comunitari) di ogni prodotto che entra. E su questi vengono effettuati una serie di verifiche e analisi. I test sulla diossina sono eseguiti a campione, da tre laboratori specializzati. Costano molto e per questo non possono essere sistematici. Altri controlli da parte dei veterina-

ria) al momento della macellazione (se si tratta di animali vivi) e durante le successive fasi di lavorazione, fino al momento dell'immissione in commercio. Nas, Finanza, Guardia Forestale e altre forze dell'ordine intervengono in situazioni particolari. Gli esperti di diossina raccomandano saggezza: «Perché la diossina provoca danni alla salute è necessaria una esposizione prolungata ad alte dosi. Non mi sembra questo il caso», avverte Claudio Minoia, istituto Maurgeri di Pavia.

Margherita De Bac



Suini al veleno

**Dioossina, allarme anche per i bovini
primi sequestri di carne irlandese**

Allarme in Europa per la carne alla dioossina

ALLE PAGINE 2 E 3

**Carne alla dioossina, primi sequestri
allarme anche per i bovini irlandesi**

Maiale infetto in sette regioni. Domani il verdetto dell'Authority

Emergenza

56

ALLEVAMENTI

Sono 47 gli allevamenti irlandesi (più altri 9 nell'Irlanda del nord) che hanno utilizzato il mangime alla dioossina ed i cui prodotti sono stati bloccati

900

LICENZIAMENTI

Circa 900 le persone già licenziate da quattro allevamenti irlandesi in seguito al blocco sul commercio di carne di maiale. Ma i posti a rischio sono molti di più: 6.000

0,3%

IMPORT

Nei primi 8 mesi del 2008 l'Italia ha importato dall'estero 1,7 milioni di chili di carne di maiale (-20% rispetto allo stesso periodo 2007). Solo lo 0,3% arriva dall'Irlanda

100 MLN

DANNI

La carne infetta è stata venduta in 9 paesi Ue, tra i quali Regno Unito, Francia, Germania e Italia. Il blocco dell'export costerà 100 milioni di euro agli allevatori irlandesi

ALESSANDRA RETICO

ROMA — E adesso mucche alla dioossina. Dopo i maiali, Dublino esporta una nuova paura: alcune partite di mangime destinato ai bovini irlandesi sarebbero state contaminate. Dallo stesso concime "condito" a oli industriali che è finito nelle mangiatoie d'Oltremarica infettando oltre 18 mila tonnellate di suini. Poi esportati, a partire da settembre, in 21 paesi, Italia compresa. Salsicce, pancetta e braciole con tracce di dioossina cento volte superiori ai limiti consentiti. Adesso, anche filetti e lombate di mucca potrebbero portarsi dentro lo stesso veleno.

L'avvertimento è dubitativo, preventivo, ma è una segnalazione sufficiente ad aumentare i timori in Europa e anche in Italia, dove il sottosegretario al Welfare **Francesca Martini** «per precauzione» ha allargato i controlli a manzi e vitelli importati dall'Irlanda. Un'operazione tutto sommato semplice, visto che dopo l'emergenza mucca pazza ogni pezzo o confezione di carne bovina che finisce dal macellaio o nel frigo del supermercato deve avere obbligatoriamente una carta d'identità. «Proporrò all'Ue l'etichettatura di tutte le carni per garantire la tracciabilità dei prodotti»: un'iniziativa annunciata ieri da Martini, ma anche agricoltori e consumatori spingono ormai da tempo in questa direzione per tutelare produttori e salute pubblica.

Scovare stinchi e spuntature è più complicato. Ma al momento

sembra funzionare il lavoro di Asl e Nas che, su mandato del Welfare, stanno spulciando tra stabilimenti e negozi su tutto il territorio. La Ue ha segnalato 22 partite di carne di maiale di origine irlandese, quasi 1500 tonnellate. Primi sequestri in tre regioni (Emilia Romagna, Campania e Veneto), mentre altra merce era destinata a Lombardia, Toscana, Calabria, Puglia. Il direttore generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del **ministero della Salute**, Silvio Borrello, spiega che si tratta di «carne fresca destinata alla industria di trasformazione, per lo più, e che difficilmente finisce sui banchi dei supermercati. Il consumatore deve avere fiducia nei nostri sistemi di controllo. I Nas stanno cercando anche nei supermarket e nei depositi di lavorazione industriali».

In Italia i rischi sarebbero molto bassi anche se qualcuno tra i consumatori (ad esempio, l'Aduc) invita alla cautela. Ma per via di una certa autarchia nell'allevamento dei suini — solo lo 0,3% è importato dall'Irlanda — la minaccia dovrebbe essere minima. Anche l'Europa rassicura, si fida del fatto che Dublino ha ritirato tutti i prodotti dal mercato. Ma sta vigile: ieri ha chiesto all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di fornire un parere urgente su «eventuali rischi per la salute umana per la presenza di dioossina in carni fresche o lavorate di maiale irlandese». Domani è atteso il responso.

Primi amari bilanci. In Irlanda saranno abbattuti probabilmente più di 100 mila capi, i pro-

**Ventidue partite
entrate nel nostro
mercato. L'Italia
alla Ue: etichette
d'origine per tutti**



duttori con il blocco delle esportazioni perderanno oltre 100 milioni di euro, 900 persone sono già state licenziate ma in 6 mila

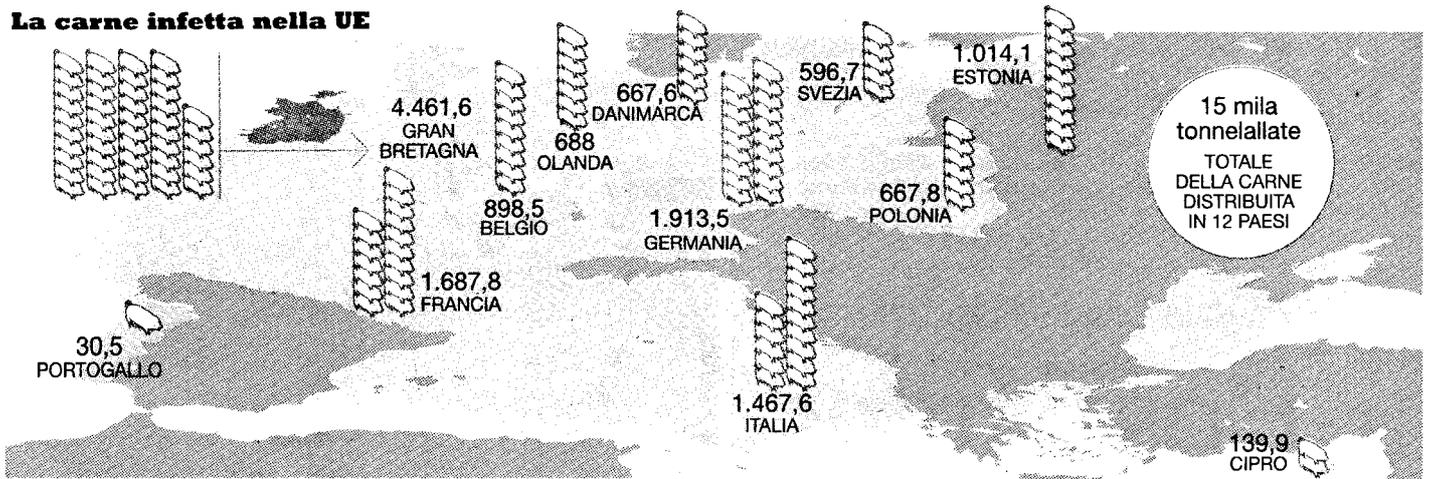
rischiano il posto. Cina, Giappone, Singapore e Corea del Sud sospendono temporaneamente le importazioni dall'Irlanda. Natale tossico, e molto più che magro. In Italia si aggira il sospetto che dai cenoni mancheranno anche zampone e cotechino. Il Codacons chiede di monitorarli, il ministero li salva dall'infamia: preparati prima dell'infausto settembre irlandese, e molto italiani.

Paesi extra UE

Fuori dall'Unione europea i paesi interessati sono 9

- Giappone
- Russia
- Singapore
- Stati Uniti
- Canada
- Svizzera
- Cina
- Hong Kong
- Corea del sud

La carne infetta nella UE



LA QUALITÀ
SENZA CONTROLLI

QUALITÀ SENZA CONTROLLI, ECCO COME DIFENDERSI

CARLO PETRINI

UN'ANSA di ieri sera dice che la diossina rilevata nei suini irlandesi proviene da olii industriali finiti in una macchina usata per asciugare il mangime. Cosa significa? Mistero.

Ma questo piccolo dettaglio tecnico spalanca un panorama vertiginoso, nel quale abbiamo una sola certezza: non abbiamo il controllo della situazione. Anche se in etichetta ci scrivono da dove viene e come è stato alimentato il maiale, come potremmo immaginare che il mangime che gli hanno dato è stato prodotto bruciando olii industriali non consentiti? È esattamente questo che cerchiamo di comunicare quando diciamo che occorre mangiare meno carne. L'unica condizione per avere il controllo sulla qualità della carne che mangiamo è abbassare i consumi. Se ne mangiamo di meno, e quindi ne verrà prodotta di meno, con cicli meno veloci, con alimentazioni meno artificiali, che prevedano meno passaggi, meno elaborazioni, meno variabili, allora possiamo sperare di avere un qualche tipo di sicurezza alimentare. E intanto, ma queste sono riflessioni per visionari, si libererà il pianeta di un bel po' di Co2, si risparmierà acqua, si eviterà di spianare foreste, non sarà necessario pavimentare il mondo di monoculture di mais o di soia.

Chi chiede l'etichettatura e una norma che obblighi alla dichiarazione dell'origine di ogni alimento ha ragione. E si sta trovando davanti un'Europa poco reattiva, che sembra non comprendere che la tracciabilità, la trasparenza delle informazioni è l'unico strumento per proteggere la salute pubblica e al contempo l'economia. Troppe volte le richieste di rigore informativo sono state

respinte con la motivazione che un prodotto ben "tracciato" farebbe concorrenza sleale agli altri. Se io dico che un olio è prodotto in Italia, a patto di dire la verità, non sto facendo concorrenza sleale a nessuno: sto dando un servizio al cittadino. Non sono gli omertosi che vanno protetti. Non è la confusione che va alimentata.

Tuttavia le etichette non possono metterci al riparo dall'infinita possibilità di delinquere che il mondo della produzione sa mettere in atto. L'unico elemento che ci può proteggere è la promozione della qualità. Sembrava averlo intuito il presidente della Commissione agricoltura, Paolo Russo, quando ha dichiarato che oltre all'etichettatura occorre «una politica che incrementi il valore del lavoro degli allevatori»; ma evidentemente pensava a qualcosa di diverso perché ha aggiunto «favorendo l'aumento delle quantità dei capi ed il miglioramento delle performances produttive».

Non si fa qualità pensando alla quantità. E non c'è motivo di continuare con questa ossessione della quantità in un'Europa sempre più obesa, cardiopatica e diabetica, in cui tutti si sgolano a dire che bisogna mangiare meno carne. Mangiamone meno, mangiamola buona, paghiamola il giusto e compriamola da chi ci fidiamo.

O forse, un'altra opzione c'è, non alternativa, ma complementare. Quella di una comunità europea che lavori con cognizione di causa su ogni singola derata alimentare, ricordandosi di essere un'istituzione eletta e pagata dai cittadini e che deve fare i loro interessi prima di quelli dei grandi poteri economici. Un'Europa in cui le politiche agricole diventino politiche alimentari, e quindi guardino a un settore così complesso esaltandone le peculiarità e proteggendone le debolezze. Proviamo a pensarci, tra qualche mese, mentre andremo a votare: questa volta la Cina non c'entra.



MARTINI
Il sottosegretario
Francesca
Martini



Il Dossier

Pesticidi, antibiotici e virus mutanti la tavola minacciata dal cibo impazzito

La sicurezza alimentare Le ispezioni del Ministero

39.500

le ispezioni effettuate nel 2007 dall'Icq (Istituto controllo qualità del ministero delle Politiche agricole)

11.000

i campioni analizzati (su 92.000 prodotti esaminati)

9%

quelli risultati irregolari

22 milioni

il valore delle merci sequestrate

478

le notizie di reato segnalate all'autorità giudiziaria

733

i sequestri

I controlli dei Carabinieri

28.173

le ispezioni effettuate del Nas nel 2007

595

i sequestri

14 milioni di kg

i prodotti alimentari sequestrati

120 milioni

il valore delle merci sequestrate

2.918

le persone segnalate all'autorità giudiziaria

853

le strutture chiuse per tutelare la salute pubblica

fonte: Italia a tavola 2008, Rapporto su sicurezza alimentare di Mdc e Legambiente

decisione di sopprimere per motivi di costo alcuni trattamenti termici nel ciclo di lavorazione delle carni e di stravolgere con farine animali la dieta degli erbivori — ha toccato quasi tutta l'Europa lasciando l'intero continente con il fiato sospeso nel timore che si potesse registrare un sistematico passaggio della malattia dalla mucca all'uomo.

Alle frodi in grande stile si alternano le piccole truffe, come quella raccontata da Jean-Claude Jaillotte nel libro *Il cibo impazzito*. A Bordeaux due dirigenti della Brunet, un'importante macelleria industriale, vengono inquisiti per un'etichetta che non corrisponde al vero (cosciotti di agnello attribuiti a una zona invece che a un'altra). L'incidente casuale rivela un problema più grave: i due avevano l'abitudine di rinfrescare i capi di bestiame troppo vecchi con bagni a base di prodotti disinfettanti utilizzati per il terreno, poi li sbiancavano con acqua ossigenata. La carne, scongelata sotto un getto di acqua calda sotto pressione, veniva rivenduta come fresca.

Nel 2003 l'Europa prova a reagire creando a Parma l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare: avrebbe potuto costituire un punto di riferimento per un'opinione pubblica sempre più disorientata da una moltiplicazione degli allarmi che tende a confondere i livelli di rischio.

Colpa di piccole e grandi frodi Ma anche di buchi nei controlli e di interventi tardivi

L'Agenzia sceglie però la linea di un dialogo tutto istituzionale e, almeno dal punto di vista della comunicazione, fallisce l'obiettivo. Due anni dopo, nel 2005, l'avviaria in estremo oriente fa scattare una psicosi di massa che porta al crollo del consumo dei polli nostrani anche se il problema è geograficamente circoscritto

to e il virus non sopravvive alla cottura.

Il pungolo dello scandalo alimentare qualche volta genera anche correttivi salutari. Dopo i 19 morti per il vino al metanolo del 1986, il settore ha cambiato passo e ha conquistato la leadership mondiale. E la paura di una pandemia causata da un possibile salto della barriera di specie da parte dei virus avrebbe migliorare le condizioni degli allevamenti intensivi in cui le probabilità di una mutazione dei virus aumentano perché molti animali sono racchiusi in spazi ristretti e vengono sottoposti a un uso massiccio di antibiotici.

ANTONIO CIANCIGLIO

ROMA — Snack che migliorano l'umore, banane che sostituiscono i vaccini, riso che cura le malattie: gli spot promozionali del cibo biotech disegnano un mondo virtuale in cui la gastronomia invade il campo della medicina. Le cronache rivelano una realtà in cui, in troppi casi, la tavola è ancora piena di veleni, come all'alba della rivoluzione industriale quando alla farina venivano spesso aggiunti segatura, ossido di piombo e gesso.

Scorrendo la lista degli scandali degli ultimi anni si scopre che ai vecchi pericoli, sensibilmente ridotti ma non annullati, se ne sono aggiunti di nuovi: la lista delle denunce va dal pane della camorra, che si favoleggia cotto in forni alimentati bruciando bare, alle mozzarelle truccate con latteliofilizzato, dal grano radioattivo dei paesi dell'Est alla bistecca agli ormoni. In alcuni casi il problema nasce dalla deregulation selvaggia mirata ad abbattere i costi (vicenda mucca pazza), in altri da una banale truffa, in altri ancora dai buchi di controllo alle frontiere che lasciano passare prodotti a rischio provenienti da paesi in cui gli standard di sicurezza sono molto

lontani da quelli europei (il 46 per cento dei 250 milioni di prodotti sequestrati viene dalla Cina).

In particolare la diossina, un nome associato all'incubo Seveso, sembra una sorta di coazione a ripetere per l'industria alimentare. Un allarme simile a quello di questi giorni scattò in Belgio nel 1999, quando l'uso di mangimi gonfiati con oli di scarto carichi di diossina provocò prima il blocco della vendita dei polli e poi, a catena, allargò l'embargo alle uova, al latte, alla carne suina e bovina. Come spesso accade, la cortina di sicurezza che si cercò di creare attorno alle frontiere belghe non fu sufficiente: nell'arco di poche settimane finirono sotto sequestro 2.500 allevamenti in Belgio, Olanda, Francia e Germania.

Buchi nelle maglie dei controlli, interventi tardivi, embarghi che si allargano a cerchi concentrici rappresentano del resto lo schema già conosciuto al tempo della Bse, alla fine degli anni Ottanta. Il morbo — prodotto dalla

Negli ultimi anni le emergenze alimentari si sono susseguite una dopo l'altra



Intervista

Giorgio Cantelli Forti, presidente della Società italiana di tossicologia

“Una fettina non fa correre rischi ma attenti ad anziani e bambini”

MICHELE BOCCI

ROMA—«I danni che può provocare la diossina variano a seconda delle condizioni della persona contaminata. I più a rischio sono anziani e bambini». Giorgio Cantelli Forti è professore di farmacologia a Bologna e presidente della società italiana di tossicologia.

Bisogna avere paura della carne in arrivo dall'Irlanda?

«È giusto che le autorità si allarmino quando in giro c'è un agente cancerogeno e che scattino i sistemi di controllo, in Italia molto efficaci. Ma la popolazione non si deve spaventare. Una fettina di maiale non fa correre rischi».

Però si parla di valori di diossina cento volte superiori ai limiti.

«Bisogna tenere sempre conto che quei limiti vengono abbattuti, per cautela, rispetto ai risultati delle sperimentazioni tossicologiche. Le diossine sono tante, in genere ci si riferisce alla Tcdd, come quella di Seveso».

Quanto rischia chi mangia quel maiale?

«Il problema non è la fettina mangiata una volta ma se quella carne è stata nel piatto due volte al giorno per tanti giorni. E anche questo non basta a descrivere il rischio: c'è anche il fattore umano».

Cioè?

«Le condizioni del soggetto che mangia. Chi ha difese immunitarie forti, chi dispone di efficaci meccanismi di riparazione cellulare può resistere a tempi lunghi di contatto

con carne contaminata a quel livello. Per chi ha le difese abbassate basta molto meno per avere un problema. Parlo di persone con guai di salute, già esposte a sostanze tossiche, immunodepresse. E poi a bambini e anziani».

Cosa succede se ci si espone?

«Anche a basse dosi compare la cloracne, per il danno che questa sostanza ha verso la pelle. Ma questo non vuol dire che dopo si sviluppa un tumore. Possono esserci anche danni al cuore, al fegato, al sistema linfatico e a livello riproduttivo».

“Giusto allarmarsi se in giro c'è un agente cancerogeno, errato aver paura se la carne si mangia ogni tanto”

E i tumori?

«La diossina è cancerogena ma non si conosce la dose precisa che fa ammalare. Quanto è scatenato da una sostanza chimica è legato ad un insulto che questa fa ad una cellula, ad esempio interferendo con il suo Dna come fa la diossina. Normalmente questa cellula è in grado di riparare il danno. Succede a chi è forte. Altri si ammalano, anche 10 anni dopo».



Nas in azione con ispezioni in tutta Italia

Dopo il maiale anche le mucche alla diossina

Daniele A PAGINA 5

Il blitz Verifiche in ventidue allevamenti di maiali in Veneto, Emilia-Romagna e Campania

L'allarme diossina si sposta sui bovini

L'Ue: dodici i Paesi coinvolti, partite a rischio in Italia

**Sequestri nelle stalle
irlandesi: i vitelli
forse alimentati con
il mangime tossico**

ROMA

Prime segnalazioni di carne di maiale a rischio diossina. In Emilia Romagna sono state rintracciate carni, oggetto di allerta, già lavorate insieme con altre in alcuni stabilimenti per la preparazione di prodotti di salumeria. Parte è ancora in giacenza nelle celle frigorifere. La carne e i salumi sono in fase di stagionatura. Quattro le partite di carne suina importata dall'Irlanda identificate e segnalate in Campania. Lo ha reso noto l'Istituto zooprofilattico di Portici. La carne, diretta ai mercati di Baiano (Avellino), sarà esaminata nei prossimi giorni per accertare l'eventuale presenza di concentrazioni di diossina oltre i limiti

consentiti. Nella serata di ieri, inoltre, i carabinieri del Nas hanno bloccato un tir di carne sospetta nel veronese. «Segnalazioni, non sequestrati», ha precisato in serata il **ministero della Salute**.

Intanto il Giappone ha sospeso le importazioni di prodotti suini dall'Irlanda e il commercio di questo settore sta incominciando a subire il contraccolpo. In quattro allevamenti irlandesi sono già state licenziate 900 persone in seguito al blocco del mercato e, secondo i sindacati, i posti di lavoro in pericolo sarebbero circa 6 mila. Per non parlare delle migliaia di capi di bestiame che rischiano l'abbattimento.

La commissione europea ha chiesto, intanto, assistenza tecnico-scientifica urgente all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), in relazione alla possibile contaminazione da diossina. La risposta dovrebbe arrivare mercoledì. L'Europa

dunque rassicura i consumatori - «Non c'è rischio», dicono da Bruxelles - ma non intende abbassare la guardia.

Massima attenzione anche per quanto riguarda la carne bovina. Il sottosegretario con delega alla Salute, **Francesca Martini**, ha deciso di estendere l'indagine perché le autorità irlandesi hanno disposto il sequestro cautelativo di alcuni allevamenti bovini che potrebbero aver ricevuto gli stessi mangimi responsabili della contaminazione. E promette di chiedere all'Europa l'introduzione dell'etichettatura per consentire ai consumatori di conoscere la provenienza dei prodotti.

Quali pericoli corre la popolazione? Secondo il farma-



cologo Silvio Garattini «non c'è rischio per aver mangiato una o due volte quella carne contaminata, ma quando se ne consuma tanta e per un lungo periodo, allora sì, che ci sono pericoli per la salute».

Nel dubbio, le organizzazioni dei consumatori consigliano di preferire carni certificate italiane.

La Confederazione italiana agricoltori invita a non cadere nella psicosi. «In Italia - dice - non c'è alcun pericolo. I nostri allevamenti sono sottoposti a rigidi controlli».

Anche il sottosegretario Martini rassicura: «Tutti i prodotti distribuiti durante le feste di Natale, come zamponi e cotechini, sono sicuri perché hanno avuto un ciclo produttivo antecedente al primo settembre», data in cui sarebbero stati distribuiti i mangimi alla diossina in Irlanda.

I carabinieri del Nas sono al lavoro e da domenica hanno controllato 120 grandi magazzini in tutta Italia. Al momento non sono state riscontrate partite provenienti dall'Irlanda importate dopo il primo settembre con le caratteristiche segnalate dal sistema di allerta Ue. I controlli proseguiranno nei prossimi giorni.

Il Sindacato Italiano Veterinari di Medicina Pubblica (Sivemp) rileva che «tutte le importazioni in arrivo dall'Irlanda sono controllate e al momento l'evoluzione della situazione è tranquilla».

[D. DAN.]

Vent'anni di paure

Aviaria

Uno degli ultimi grandi allarmi alimentari è stato causato dall'influenza aviaria, con 351 casi di infezione trasmessa dagli animali all'uomo e 129 morti. L'aviaria provocò una forte contrazione dei consumi di carne bianca e l'abbattimento di milioni di volatili.



Mucca pazza

L'allarme sull'Encefalopatia spongiforme bovina (Bse) risale a metà degli anni '90. La malattia era originata in parte da farine animali e, se trasmessa all'uomo, si manifestava con una nuova versione della malattia di Creutzfeldt-Jakob. Le vittime sono state 158.



Peste suina

Colpi nel 2002 Germania, Francia e Lussemburgo. I problemi in questo caso ebbero una natura solo economica, perché la malattia non presenta rischi per le persone.



Afta epizootica

Chiamata anche Lingua blu, nel 2001 esplose in Gran Bretagna, dove vennero abbattuti oltre 6,5 milioni di ovini, e poi si diffuse in Irlanda, Francia e Olanda.



Manzo agli ormoni

Nel 1988 la carne di manzo proveniente dagli Stati Uniti divenne un problema per i consumatori europei a causa degli ormoni steroidei utilizzati negli allevamenti, ma in Europa ritenuti a rischio per la salute.



Il rischio diossina

COSA SONO LE DIOSSINE

Sostanze inquinanti che si formano quando materiale organico è bruciato in presenza di cloro



CARATTERISTICHE

Poco volatili, insolubili in acqua ma più solubili nei grassi dove tendono ad accumularsi. L'uomo le assume attraverso gli alimenti

- 1 La diossina può associarsi ai mangimi per un errore nella loro produzione
- 2 I maiali assumono la sostanza col mangime
- 3 Si concentra nell'uomo tramite l'assunzione di carne
- 4 Nell'uomo il tempo di dimezzamento può arrivare a 12 anni



FONTE DI DIOSSINA

- ▲ industrie
- ▲ inceneritori
- ▲ centrali termoelettriche
- ▲ combustione di legno e carbone, rifiuti solidi urbani e rifiuti speciali (es. ospedalieri)

EFFETTI SULL'ORGANISMO

- ▲ eruzioni cutanee (cloracne)
- ▲ danni a carico del fegato
- ▲ riduzione di fertilità, sviluppo e difese immunitarie
- ▲ sostanza potenzialmente cancerogena

Partners-LA STAMPA

Intervista

«Controlli al top ma il pericolo è nel mangime»

Coldiretti: in etichetta si deve scrivere da dove arriva ogni bistecca

A PAGINA 5

“I controlli? Sicuri ma non bastano”

“Sì all’etichettatura obbligatoria”

Intervista

DANIELA DANIELE
ROMA

**R. Manfredini
(Coldiretti)**

“La tranquillità degli italiani è affidata al sistema di controlli. Possiamo fidarci? «Sì, nella maggior parte dei casi funziona», risponde Rolando Manfredini, responsabile della sicurezza alimentare di Coldiretti. **Come si fanno le indagini?** «Teniamo conto che si tratta di un allarme diramato in tutta Europa e, pertanto, coinvolge tutte le autorità di controllo dei Paesi membri». **Come stanno le cose da noi?** «L'Italia, a questo riguardo, è posizionata su livelli di eccellenza. Le nostre indagini, sia da parte delle Asl che sono i bracci operativi del sistema di allerta, sia da parte di altri organismi che si occupano dei controlli, come i carabinieri del Nas o quelli del

ministero delle Politiche agricole, sono scrupolose e ben organizzate». **Come sapere, con certezza, di trovarsi di fronte a una partita di carne sospetta?** «Dal 2002, esiste un regolamento a livello europeo che impone il sistema della tracciabilità. Tutti gli scambi che avvengono tra le imprese devono essere documentati. Questo consente di sapere da dove proviene la carne». **Sono gli organismi di controllo a poter rintracciare i prodotti a rischio. Ma il consumatore?**

«Infatti, il regolamento è carente. Soltanto per la carne bovina l'utente è in grado di sapere dall'etichetta dove sia stato allevato l'animale e dove sia stato macellato. Ma, ed è il caso di questi giorni, per esempio per le carni suine non accade. Da tempo noi chiediamo che si arrivi all'etichettatura obbligatoria». **Le frontiere, in Europa, non esistono più. Dunque, da dove partono i controlli?** «Le autorità preposte, le Asl,

sono in grado di intervenire quando ci si trova, naturalmente, in situazione di legalità e quindi quando esiste il sistema di tracciabilità. Se manca questa parte, è importante il lavoro dei carabinieri del Nas che operano con sistemi diversi, andando a individuare le partite che forse possono sfuggire alla legalità, come commercializzazioni improprie». **Ancora i mangimi sotto accusa. Si pensava che dopo mucca pazzo qualcosa fosse cambiato...** «Nella carne di maiale, come in qualsiasi altro alimento, sostanze indesiderate possono entrare perché viviamo in un sistema che tende a portare l'inquinamento anche nel cibo. Ma attenzione: quando le sostanze indesiderate sono riconducibili alla diossina vuol dire che nel ciclo produttivo del mangime c'è qualcosa che non funziona». **Trascuratezza o frode?** «Il caso più clamoroso fu lo scandalo dei polli alla diossina del Belgio, qualche anno fa. In quell'occasione si scoprì che i mangimi erano stati "conditi" con veri olii di lubrificazione dei motori, utilizzati per far innalzare il tenore di ingrasso dei mangimi. Mi auguro che non si sia ripetuta questa frode. Di certo, il problema è al di fuori degli allevamenti e il ciclo pro-

duativo dei mangimi, in Irlanda, non è stato corretto».

I REGOLAMENTI
«Sono carenti per la tracciabilità della carne suina»

LE FRODI
«Anche l'olio per i motori utilizzato nei cibi per gli animali»



Alerta diossina anche per i bovini. Il ministero: né riscontri, né motivi di allarme

Carni, primi sequestri in Italia

ROMA - Carne suina alla diossina dall'Irlanda, primi sequestri cautelativi in Italia. Quattro partite in Campania, alcune surgelate in Emilia Romagna e un tir nel Veronese. I controlli dei Nas si allargano anche sui bovini perché, sempre in Irlanda, i mangimi contaminati potrebbero essere arrivati anche nelle loro stalle. Dal ministe-

ro del Welfare continuano ad arrivare rassicurazioni: «Nessun allarme e nessun riscontro». Le associazioni dei consumatori chiedono supercontrolli per zamponi e cotechini. Nessun pericolo, dicono gli esperti.

Ameri e Massi a pag. 9

L'allarme è partito da Dublino, dodici le Nazioni a rischio. Nel nostro Paese sono stati importati 22 carichi sospetti

LA SALUTE NEL PIATTO

Il ministro Zaia: «Consumare il più possibile prodotti italiani»
Il Codacons: «Ma occorre fare verifiche su zamponi e cotechini»

Diossina, controlli anche sulla carne bovina

Sequestrate partite di maiale irlandese in Emilia, Campania e Veneto. Il Ministero: «Né riscontri né motivi di allarme»

di CARLA MASSI

ROMA - Dopo i maiali, anche i bovini. Anche alcune partite di mangime destinate alle mucche irlandesi, infatti, sarebbero state inquinate dalla diossina. Non c'è, comunque, motivo di allarme, precisano al ministero del Welfare, ma «per precauzione», spiega il sottosegretario **Francesca Martini**, «sono stati disposti controlli sulle partite di carne bovina irlandese destinate al mercato italiano». Né riscontri, dicono, né motivi di allarme. Un dato, emerso da una riunione di esperti ieri a Bruxelles, sembra certo: la diossina che ha contaminato proveniva da olii industriali finiti in una macchina per asciugare i mangimi. Proprio i mangimi, fin da domenica giorno dell'allerta Ue, sono stati individuati come i responsabili della contaminazione. Fumi di combustione, è stato ipotizzato, si sarebbero depositati sulle piante, magari il grano, utilizzate per gli alimenti degli animali. Il cui organismo, con grande difficoltà, riesce a smaltire i veleni.

Da ieri, i Nas e le aziende sanitarie,

hanno avviato i controlli nelle aziende produttrici. Sono state 22 le partite di carne suina irlandese a rischio diossina segnalate dal sistema di allerta per la sicurezza alimentare Ue all'Italia. Quattro sono già state sequestrate in Campania nel tardo pomeriggio di ieri. La carne, diretta ai mercati di Baiano (Avellino) sarà esaminata nei prossimi giorni per accertare l'eventuale presenza dei veleni. Per i risultati si dovranno aspettare 15 giorni. In Campania, comunque, fanno sapere dall'Istituto zooprofilattico di Portici, la quantità di carne suina proveniente dall'Irlanda è molto ridotta. L'allerta, in Emilia Romagna, ha riguardato spedizioni di carne suina provenienti da uno stabilimento irlandese destinate a diversi paesi della Comunità ed extra Comunitari. Da settembre, in quella regione, sono arrivate dall'Irlanda 255 tonnellate di carne destinate a sei stabilimenti. Parte delle carni sono già state lavorate e parte sequestrate. Quelle che erano ancora in giacenza nelle celle frigorifere. La situazione per Roma e il Lazio, è «assolutamente sotto controllo». Come assicurano i carabinieri dei Nas della Capitale che hanno fatto controlli nella grande distribuzione. Nel Veronese si è deciso per un sequestro preventivo di un Tir che trasportava prodotti suini.

«La carne italiana è buona, da noi la filiera del controllo funziona. Gli italiani devono consumare il più possibile i nostri prodotti». E' l'appello del ministro delle Politiche agricole ed alimentari Luca Zaia. «Il consumatore - aggiunge - ha sempre sotto mano in maniera trasparente la tracciabilità del prodotto, cioè la possibilità di

identificarne l'origine. E questo consente in casi di emergenza come questo di arrivare immediatamente a tutelare la salute pubblica».

Dall'Irlanda è arrivato in Italia appena lo 0,3% delle carni di maiale importate dall'estero. Da noi, il consumo di prodotti suini, è pari a 31 chili a persona. «Numeri bassi - commenta la Coldiretti - ma di fronte alle emergenze sanitarie che si rincorrono servono anche misure strutturali con un sistema di etichettatura obbligatorio che indichi la provenienza e l'origine di tutti gli alimenti. Al pari di quanto è stato già fatto per quella di pollo e per quella bovina dopo "mucca pazza" e l'allarme aviaria».

Alza la voce il Codacons e chiede di avviare subito i controlli in tutta Italia su zamponi e cotechini. Piatti forti delle feste. Chiede verifiche anche negli stabilimenti di produzione «per accertare che la carne con diossina non venga aggiunta a quella sana e poi immessa sul mercato italiano». Non è il caso di sollevare l'allarme rispondono dal ministero del Welfare:

I CARABINIERI DEL NAS

«A Roma e nel Lazio situazione non a rischio»



quei prodotti sono stati preparati prima del 1 settembre, data a partire dalla quale è stato accertato il pericolo diossina nelle carni irlandesi.

«Non c'è un rischio per il consumatore in questa vicenda perché l'Irlanda ha deciso di ritirare tutti i prodotti dal mercato e perché le quantità interessate sono minime. Solo 1.467 tonnellate. Allertati dodici paesi». Rassicura anche Paola Testori Coggi, direttore generale aggiunto per la salute alla Commissione europea a Bruxelles. Le autorità sanitarie, ha spiegato, stanno risalendo ai prodotti per identificarli e ritirarli dal mercato.

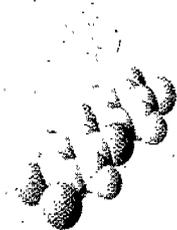
DALL'IRLANDA SOLO LO 0,3%

Dall'Irlanda è arrivato in Italia appena lo 0,3 per cento delle carni di maiale che importiamo dall'estero. Da noi, il consumo di prodotti suini è di 31 kg a persona

Il rischio diossina

COSA SONO LE DIOSSINE

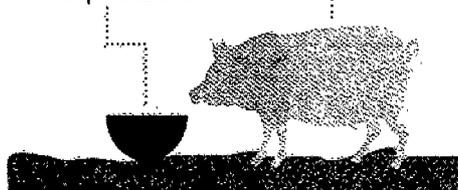
Sostanze inquinanti che si formano quando **materiale organico** è bruciato in presenza di cloro



CARATTERISTICHE

Poco volatili, **insolubili in acqua** ma più solubili nei **grassi** dove tendono ad accumularsi. L'uomo le assume attraverso gli alimenti

- 1 La diossina può associarsi ai mangimi per un errore nell'iter di produzione
- 2 I maiali assumono la sostanza cibandosi del mangime
- 3 La diossina si concentra nell'uomo tramite l'assunzione di carne



SMALTIMENTO
Il tempo di dimezzamento nell'uomo può arrivare a 12 anni

FONTI DI DIOSSINA

- industrie
- inceneritori
- centrali termoelettriche
- combustione di legne e carbone, **rifiuti solidi urbani** e rifiuti speciali (es. ospedalieri)



GLI EFFETTI SULL'ORGANISMO

- eruzioni cutanee (**cloracce**)
- danni a carico del **fegato**
- **riduzione** di fertilità, sviluppo e **difese immunitarie**
- sostanza **potenzialmente cancerogena**



ANSA-CENTIMETRI

L'INTERVISTA

«Un'etichetta nuova per i consumatori»

Il presidente dei veterinari, Grasselli: serve capire quale carne di maiale si sta acquistando

ROMA - Un'etichetta nuova anche per la carne di maiale. La chiedono le associazioni di consumatori ma anche la commissione Agricoltura della Camera e i produttori. Si tratta di una sorta di certificazione del "percorso"

che quella carne ha fatto dall'allevamento fino al banco di vendita. Che sia una braciola, una fetta di pancetta o una salsiccia. «Sarà un grande vantaggio soprattutto per il consumatore», commenta Aldo Grasselli, presidente della Società italiana di

medicina veterinaria preventiva.

Perché parla solo del consumatore? Dovrebbe essere una garanzia per tutti la nuova etichetta per i maiali simile a quella della carne bovina e di

pollo, o no?

«Dico che è importante per il consumatore perché, così, ha uno strumento in più per capire quale carne sta comprando. Per quanto riguarda noi veterinari abbiamo già tutti i documenti per ricostruire la filiera della carne di maiale».

Vuol dire che voi sapete qual è stata la strada che quel taglio di carne ha fatto dalla stalla al bancone del negoziante?

«Sì. Noi, in Italia ci sono 6 mila veterinari pubblici, dividiamo i nostri controlli su due diversi fronti: uno, riguarda la carne che arriva da paesi terzi e deve avere particolari certificati e uno riguarda la merce comunitaria regolata dalle stesse nostre leggi».

Lei ha detto che voi potete ricostruire la "storia" di una partita di carne. In che modo?

«I certificati che accompagnano le carni devono documentare per quanto tempo la carne ha viaggiato, dove è stata macellata etc. E, dal momento in cui il prodotto viene acquistato da

un'azienda italiana per la trasformazione, la merce deve sempre essere certificata in ogni passaggio».

Quindi, sarà segnata anche la provenienza del prodotto di base?

«Esattamente. Il percorso della carne suina, però, è molto più complicato rispetto a quello della bovina. Ma credo sarà possibile arrivare ad un'etichettatura ottimale».

Che cosa leggerà il consumatore nell'etichetta?

«Dal primo gennaio del 2002 dopo l'emergenza "mucca pazza" l'etichetta della carne bovina in vendita deve obbligatoriamente riportare lo stato di nascita, di allevamento e di macellazione».

C.Ma.

LA PROVENIENZA DEL PRODOTTO

«Il percorso della carne suina è più complicato di quella bovina»

L'EMERGENZA "MUCCA PAZZA"

«Dopo "Mucca pazza" è obbligatoria la ricostruzione del "tracciato"»



Allarme diossina. Primi sequestri in Italia di carne suina irlandese **Pag. 22**

L'emergenza diossina. Bloccati 22 lotti di prodotto irlandese, ispezioni in Emilia-Romagna e Campania - Controlli in 12 Paesi europei

Scattano i sequestri di carne suina

La Sanità avvia verifiche anche sull'import dei bovini - I veterinari: non ci sono pericoli

Ernesto Diffidenti
ROMA

Si stringe il cordone sanitario intorno all'export di carne suina irlandese contaminata da diossina. «In Italia sono 22 le partite individuate - dice il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini** - e tutte immediatamente sequestrate». I lotti finiti nel mirino dei Carabinieri del Nucleo anti-sostituzione (Nas) riguardano le spedizioni da Dublino a partire dal primo settembre: da quella data, infatti, secondo la Commissione Ue, il 10% degli allevamenti irlandesi avrebbe fatto uso di mangimi inquinati. In tutto sarebbero in circolazione 15mila tonnellate di carne a rischio distribuite in 12 Paesi europei (di cui 1.400 in Italia) e tra le 2 e 3mila tonnellate in altri nove Paesi extra-Ue.

Secondo Martini l'emergenza potrebbe non finire qui. Alcune partite di mangime sospetto sarebbero state destinate anche agli allevamenti bovini. «L'Europa - spiega il sottosegretario - ci ha informato di un possibile rischio anche in questa direzione e a garanzia dei consumatori abbiamo subito intensificato i controlli».

Intanto, nonostante le festività, la catena dei controlli a livello territoriale sta dando i primi importanti risultati con ispezioni in Veneto, quattro partite sequestrate in Campania e altre in Emilia-Romagna dove i servizi veterinari, con i titolari delle imprese, hanno accertato che parte delle carni oggetto dell'allerta Ue sono già state lavorate e parte è ancora nelle celle frigorifere. «La carne è stata posta sotto sequestro - sottolinea l'assessorato regionale alle Politiche per la Salute - così come sotto vincolo sono stati messi i salumi in fase di stagionatura. Per gli alimenti già spediti, invece, sono cominciate le procedure per il ritiro dal mercato». Dunque, nessun alimento potenzialmente contaminato arriverà ai nostri scaffali. A partire dai prodotti natalizi, come zamponi e cotecchini, che secondo la Salute «sono sicuri in quanto hanno avuto un ciclo produttivo antecedente al pri-

mo settembre».

Per il direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare, Silvio Borrello, «solo in un secondo momento si deciderà se distruggere le carni a rischio o sottoporle ad analisi nei laboratori specializzati sulle diossine: dal centro di referenza nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia». Si tratta degli stessi laboratori utilizzati prima dell'estate per fare chiarezza sulla mozzarella di bufala e, indietro negli anni, su epidemie di polli (1999) e suini (2006) provenienti dal Belgio.

Il Welfare, tuttavia, rassicura i consumatori: l'import dall'Irlanda è destinato per lo più alla trasformazione industriale. «I Nas faranno i controlli necessari - assicura Borrello - ma è difficile trovare carne dall'Irlanda nei banchi dei supermercati».

L'Italia è un importatore netto di carni suine e bovine con percentuali di autoapprovvigionamento che viaggiano rispettivamente al 60% e al 50%. Mal'Irlanda è un fornitore minore. Le 900mila tonnellate di carne suina importate ogni anno vengono per lo più da Germania e Olanda (oltre il 50% del fabbisogno) e, via via, da Francia, Danimarca e Belgio. Da Dublino arriva solo lo 0,4% degli acquisti totali di carni suine (meno di 4mila tonnellate). Riguardo i flussi di carne bovina (430mila tonnellate acquistate), invece, l'Irlanda con una fetta superiore al 7% (30.600 tonnellate) figura accanto ai big olandesi, tedeschi e francesi (70-80mila tonnellate ciascuno).

Sulla vicenda è intervenuto anche il ministro delle Politiche agricole, Luca Zaia, che ha rilanciato il suo progetto di legge per rendere obbligatoria l'etichetta di origine e il segretario dei veterinari pubblici, Aldo Grasselli secondo cui «non ci sono pericoli e al momento i controlli proseguono con regolarità».

LE QUANTITÀ

L'Italia importa solo lo 0,4% di maiali dall'isola, che però è al quinto posto

tra i fornitori in quantità di bovini macellati

IL PRECEDENTE

Nel 1996 il caso della mucca pazza

Cos'è

«L'encefalopatia spongiforme bovina, conosciuta come «virus della mucca pazza», è un'infezione neurodegenerativa trasmissibile, potenzialmente mortale, che colpisce il cervello dei bovini. La Bse ha un periodo d'incubazione che varia dai quattro ai cinque anni.

Quando è iniziata

«Diagnosticata inizialmente nel 1986 nel Regno Unito - dove fino al 2003 sono stati registrati 182mila casi - ha poi scatenato un problema di sanità pubblica quando è stata accertata l'esistenza di una variante umana della Bse, la malattia di Creutzfeldt-Jakob, rilevata per la prima volta nel 1996.

Le cause

«La trasmissione dell'agente infettivo - il prione - avviene tramite tessuti animali particolarmente predisposti. Principalmente il cranio, l'encefalo, gli occhi, le tonsille, e il midollo spinale di ovini, caprini e bovini che abbiano più di 12 mesi. Per questi ultimi, sono a rischio anche la colonna vertebrale, i gangli del ranchide, il mesentero e parte dell'intestino.

Le contromisure

«Per frenare il contagio, l'Unione europea ha vietato le esportazioni di bovini e prodotti derivati dal Regno Unito ed ha imposto l'abbattimento sistematico delle mandrie dove era stato riscontrato un caso di Bse. Quindi, attraverso il regolamento (CE) 99/2001, l'Ue ha vietato l'uso di diverse proteine, semplici e trasformate, e di prodotti che le contengano nell'alimentazione degli animali.

In Italia

«Completivamente, sono stati riscontrati 142 casi di mucca pazza in Italia. Il primo è stato accertato nel 2002 nella provincia di Trapani, l'ultimo lo scorso 26 settembre a Torino. Nel 2008 sono stati realizzati 480mila test a livello nazionale che si aggiungono ai 4.765.000 eseguiti tra il 2001 ed il 2007.



L'imprenditore. Giordano Veronesi

«Da noi i mangimi sono certificati»

Massimo Agostini

ROMA

Il rischio in Italia è prossimo allo zero. Anche perché i mangimi prodotti e usati per alimentare il bestiame sono al 98% made in Italy. E dunque, la potenziale contaminazione da diossina delle nostre carni, dopo l'allarme scattato nei giorni scorsi in Irlanda, è

STRATEGIA VINCENTE

Tutta la filiera industriale è sottoposta alla normativa «Haccp» e all'obbligo di etichettatura

davvero remota.

«A parte il fatto che da quel Paese importiamo quasi nulla e che i nostri principali fornitori sono Belgio, Danimarca e Francia - ricorda Giordano Veronesi, già presidente dell'Assalzo e titolare dell'omonima azienda mangimistica - con tutta la cautela possibile posso assicurare che la situazione da noi resta molto tranquilla. I mangimi che usiamo nelle nostre stalle sono sottoposti a rigorosi controlli».

Quindi, nessun pericolo per la salute umana, a prescindere da eventuali contaminazioni di carni suine, o bovine che siano? «Guardi - aggiunge Veronesi - io posso ribadire un concetto di fondo che ho espresso anche in occasione di analoghi episodi che si sono verificati nel corso degli anni: chi lavora in coscienza è tranquillo, e qui in Italia abbiamo un sistema di controlli regolamentato per legge che mette al riparo praticamente da qualunque rischio, sia i produttori di carni suine, sia quelli di bovini».

Dunque un allarme ingiustifi-

cato? «Un allarme involontario. O che qualcuno, come è successo altre volte, si diverte a sollevare per secondi fini».

Dal 2006, del resto, nel nostro Paese tutte le aziende che producono mangimi a livello industriale sono sottoposte all'Haccp, il sistema di autocontrollo, modulato su ogni singola azienda, che chiunque opera in ambito alimentare deve osservare per valutare e stimare eventuali pericoli e rischi, prevenendo l'insorgenza di problemi igienici e sanitari.

Certo, dall'obbligo di questo sistema attualmente è esente quella minoranza di produttori di materie prime e di aziende agricole che producono mangimi per l'autoconsumo. E comunque, visti i controlli praticati a valle dalle autorità sanitarie italiane, anche nell'ipotesi di contaminazioni, la presenza di diossina sarebbe immediatamente riscontrata, portando al sequestro dei prodotti.

Per i mangimi esiste poi l'obbligo di etichettatura. Regolato a livello nazionale dalla legge base 281/63 e successive modifiche, che pur non prevedendo l'indicazione percentuale delle materie prime contenute, rappresenta comunque una garanzia sulla provenienza di questi ingredienti.

Una garanzia che riguarda anche le materie prime d'importazione, ad alcune delle quali l'industria mangimistica è costretta a far ricorso in mancanza di sufficienti livelli di autoapprovvigionamento. È il caso della farina di soia, principale fonte proteica nella formulazione dei mangimi, di cui l'Italia importa circa il 95% del fabbisogno. O della granella di mais, che l'anno scorso è stata improtata dall'estero per una quota pari al 15% del totale.



Allevatori in crisi: licenziati 900 addetti, 6mila i posti a rischio Dublino abatterà 100mila capi

Nicol Degli Innocenti

LONDRA

Lo scandalo del maiale alla diossina peserà per un miliardo di euro sull'economia irlandese ed è già costato il posto di lavoro a 900 addetti alla lavorazione della carne suina licenziati ieri. Il problema si è allargato ormai a 30 Paesi e Dublino teme un colpo durissimo all'export, mentre il National bureau of criminal investigations ha avviato un'indagine. Secondo il sindacato Siptu i posti a rischio sarebbero 6mila, mentre si teme un allargamento della crisi agli allevamenti bovini.

La causa della contaminazione, ha confermato ieri il ministero dell'Agricoltura irlandese, è un olio industriale contenente diossina finito nel mangime dato ai suini. La ditta fornitrice è stata identificata: si tratta della Millstream Power Recycling, nella contea di Carlow, che ricicla scar-

ti alimentari e in particolare dei panifici per produrre mangime per suini. Secondo la ditta l'olio industriale è stato utilizzato solo per lubrificare un macchinario che asciuga il mangime, ma il ministero ha confermato ieri sera che l'olio tossico è invece finito nel mangime e ha inoltre accusato l'operatore del macchinario di non avere i permessi necessari. La Millstream, che impiega 15 persone, resta chiusa per ordine delle autorità irlandesi.

Gli ispettori sanitari avevano rilevato la presenza di un contenuto di diossina fino a 200 volte superiore a quello consentito facendo dei controlli di routine. Sabato scorso il Governo di Dublino ha lanciato l'allarme e ordinato il ritiro dalla vendita dei prodotti alimentari a base di carne di maiale, mentre i servizi veterinari oggi non escludono l'abbattimento di 100mila capi a rischio.

Gli allevamenti che hanno utilizzato mangime prodotto dalla Millstream sono 47 in Irlanda e 9 in Irlanda del Nord.

Anche i supermercati britannici hanno rimosso dagli scaffali i prodotti contenenti maiale irlandese, che rappresentano l'8% del totale delle importazioni (circa 5mila tonnellate). La Food Standards Agency britannica ha consigliato di non comprare prodotti a rischio, ma ha sottolineato che la diossina è cancerogena solo in seguito a un'esposizione prolungata a grandi quantità e ha quindi minimizzato il pericolo per i consumatori.

La Irish Exporters Association ha detto ieri che le esportazioni di maiale (carne e derivati) valgono circa 750 milioni l'anno, ma che il conto finale rischia di essere molto più elevato per il rischio di un boicottaggio del made in Ireland da parte dei consumatori.



SUINI ALLA DIOSSINA

Quando funziona l'allarme Ue

L'ultimo allarme alimentare lanciato dall'Unione europea sulle carni suine irlandesi contaminate da diossina ha dimostrato che il sistema di rintracciabilità ha funzionato. Anche in Italia, dove, nonostante le due giornate di festività e di chiusura degli impianti di lavorazione, la catena dei controlli sul territorio ha portato a individuare buona parte dei lotti segnalati dalle autorità sanitarie irlandesi. Rispetto alle precedenti gravi crisi - soprattutto quella legata alla Bse - qualcosa è evidentemente cambiato, in meglio. Il sistema d'allerta rapido è previsto da un regolamento varato da Bruxelles nel 2002, proprio all'indomani dell'emergenza «mucca pazza», e consente di rintracciare i prodotti a rischio segnalando tutti i passaggi fino all'acquirente finale.

Questo, ovviamente, non significa che bisogna abbassare la guardia. Anzi, finché ci saranno operatori disinvolti che pensano di arricchire i mangimi per animali, le cui carni diventano cibo per i consumatori, con tutti gli scarti che ci sono in giro, bisognerà alzare il livello dei controlli e se serve aumentare anche le sanzioni.



Maiale dall'Irlanda, ora allarme bovini Carne alla diossina scattano i sequestri

I primi anche in Campania

Scattano i controlli in Italia per la carne di maiale alla diossina proveniente dall'Irlanda. Sequestrate in Campania quattro partite, comunque molto limitate, di carne suina diretta ai mercati di Baiano (Avellino). Nei prossimi giorni saranno ef-

fettuati gli esami di laboratorio per accertare l'eventuale presenza di diossina oltre i limiti consentiti. Entro 15 giorni l'esito delle analisi. Intanto, i controlli sono stati estesi anche alla carne bovina irlandese.

► PELUSO E SERVIZI PAGG. 2 E 3

Maiale irlandese alla diossina sequestri anche in Campania

Carni sospette sotto chiave in Italia. Martini: a rischio i bovini importati

LA SICUREZZA ALIMENTARE

*Prodotti ritirati dalle Asl
in operazioni in Emilia e Veneto
Zaia: i nostri suini sono genuini
ed è meglio consumare quelli*

Quattro
le partite
fermate
nella nostra
regione:
erano
destinate
ai mercati
di Baiano

*La contaminazione
avvenuta a causa
degli oli industriali
dei macchinari
finiti a contatto
con i mangimi*

CINZIA PELUSO

DALLO stato di allerta, ai provvedimenti. Mentre l'allarme sulle carni di maiale alla diossina semina paura in Europa, l'Italia mette le mani avanti. Sono sospette 1467 tonnellate provenienti dall'Irlanda, 22 partite destinate ad altrettante aziende arrivate nel nostro Paese dopo il primo settembre. Scattano i sequestri in Emilia Romagna, Veneto e Campania. Ad annunciarli è il sottosegretario alla Salute, **Francesca**

Martini. Anche se in serata il ministero precisa: «Non si tratta di 22 sequestri ma di segnalazioni, da parte della Commissione europea, di 22 partite entrate in Italia». La contaminazione non riguarda solo questo tipo di carni bianche. Vi so-

no rischi anche per quelle bovine. Di qui la decisione di predisporre altre verifiche. Soprattutto, dopo che, sulla base delle informazioni avute da Bruxelles, si è saputo che le autorità irlandesi hanno messo cautelativamente sotto chiave alcuni allevamenti.

In Campania sono quattro le partite di suino irlandese sequestrate. Si tratta di prodotti che erano destinati ai mercati di Baiano nell'Avellinese. E l'assessore regionale all'Agricoltura, **Andrea Cozzolino**, oltre a sottolineare «l'efficienza dei



controlli», precisa che «nelle prossime ore sarà tolta dalla rete tutta la carne a rischio». Le quantità importate dalla nostra regione sono, tuttavia, molto ridotte. «Solo 15 delle 2000 partite importate dal primo settembre scorso provenivano dall'Irlanda», precisa Antonio Limone, commissario dell'Istituto zooprofilattico di Portici.

Lo stesso ministro delle Politiche agricole, Luca Zaia, usa toni rassicuranti. «La carne italiana è buona, quindi gli italiani devono consumare il più possibile prodotto italiano di prossimità, tanto più nel caso della carne suina che è un prodotto autoctono», evidenzia.

I provvedimenti scattati ieri sono stati possibili grazie all'allerta rapida europea con l'invito rivolto dalla Commissione a tutti gli Stati di bloccare le importazioni e fare controlli. L'Italia, intanto, già pensa alle mosse future. La proposta dell'obbligo di etichettatura dei prodotti, lanciata dalla Federconsumatori, nonché da Coldiretti e Cia, trova sponda nei programmi del governo. «Proporrò all'Unione europea l'etichettatura di tutte le carni», fa sapere la Martini. Più tardi Zaia preciserà che «in Italia la filiera del controllo funziona e il consumatore ha sempre sotto mano la tracciabilità del prodotto per identificarne l'origine. Nel momento in cui il ddl sull'obbligo dell'etichetta di origine sugli alimentari sarà legge a queste informazioni si potrà accedere con ancora maggiore tempestività».

Tanta prudenza, ma pericoli limitati. «Massima attenzione da parte degli uffici centrali e periferici ma il rischio è molto modesto». A rassicurare è il direttore della sicurezza alimentare del Welfare, Silvio Borrello. E anche Coldiretti e Cia gettano acqua sul fuoco dei facili allarmismi. «Dall'Irlanda è arrivato appena lo 0,3% delle carni di maiale importate ed è quindi necessario evitare allarmismo», sottolinea la prima. Mentre la seconda le fa eco: «L'import da Dublino è praticamente nullo». L'associazione dei consumatori Aduc invita, comunque, ad astenersi per ora dai consumi. È il Codacons, in vista delle festività, chiede controlli su zampone e cotechino.

Ma come sarebbe avvenuta la contaminazione? Colpa dei mangimi. Conterebbero olii industriali di macchinari utilizzati per l'asciugatura dei resti di panetteria contenuti nel nutrimento degli animali.

Ecco dove nasce il veleno

Pascoli e mangimi contaminati sono i principali nodi di contaminazione da diossina di carni e latte di animali. La diossina corrisponde a oltre 200 sostanze diverse, 17 altamente tossiche per l'uomo. La più pericolosa tetraclorodibenzo-p-diossina (Tcdd), la cosiddetta diossina Seveso, è punto di riferimento per valutare la tossicità. L'esposizione di fondo della popolazione è stimata in un milionesimo di milligrammo (picogrammo, pg) equivalente di tossicità del Tcdd per grammo di grasso (pg teq/g). Contenuta in oli isolanti o additivi antimuffa, vernici e impregnanti per legno, la diossina può diffondersi anche per combustione.

CASO IRLANDA DOPO LA CARNE DI MAIALE SOSPETTI ANCHE SU QUELLA BOVINA

DIOSSINA, ALLARME BIS



Possibili contaminazioni dai mangimi. Sequestri in Emilia Romagna, Campania e Veneto. Il sottosegretario Martini: «Importiamo poco, bassi i livelli di pericolo. Ma serve l'etichettatura obbligatoria»

di FRASSOLDATI
e servizi
alle pagine 4 e 5

Diossina, dopo i maiali a rischio anche i bovini

Scattati i primi sequestri in Emilia, Veneto e Campania. La Martini: «Situazione sotto controllo»

IN ITALIA sono arrivate, dopo il primo settembre, ventidue partite di carne suina provenienti dall'Irlanda e, quindi, sospette di essere contaminate dalla diossina. Sono state distribuite ad altrettante aziende per un totale di 1.467 tonnellate di carne a rischio. E ieri è scattata l'allerta anche per le carni bovine irlandesi. Da quando si diffuso l'allarme, due giorni fa, lanciato dalla Commissione europea, i carabinieri del Nas hanno effettuato controlli in tutto il Paese, sia nei supermercati sia nei depositi di lavorazione industriale. I controlli, proseguiti anche ieri, hanno dato nella maggior parte dei casi esito negativo. Finora sono state sequestrate quattro partite di carne suina in Campania, dirette ai mercati di Baia-

no, nell'Avellinese, mentre in Emilia Romagna, in particolare nel Modenese, sono stati individuati sei stabilimenti che hanno ricevuto, da settembre, 255 tonnellate di

ALLERTA Visitati dai Nas 120 grandi magazzini in tutta Italia

carne proveniente dall'Irlanda. Verifiche anche alle industrie di trasformazione e salumifici del Veneto, dove è stato sequestrato un Tir nel Veronese. I Nas hanno controllato 120 grandi magazzini in tutt'Italia.

«LA SITUAZIONE è pienamente sotto controllo e nei prossimi due, tre giorni avremo una totale chiarezza», rassicura il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini**, decisa a chiedere assieme al ministro all'Agricoltura, Luca Zaia, all'Unione Europea l'etichettatura anche delle carni suine. come

già avviene per quelle bovine e di pollo. Ma l'allerta ieri si è allargata a un nuovo fronte: dopo che in Irlanda sono stati posti sotto sequestro per precauzione anche alcuni allevamenti di bovini, la sottosegretaria ha ordinato il controllo anche di carni bovine. «Noi ci muoviamo sulla base di



quanto ci viene indicato dal sistema di allerta europeo. Ieri (domenica, ndr), giorno in cui ci hanno informato, ci siamo immediatamente attivati, informando le regioni e incaricando i carabinieri dei Nas sul territorio nazionale al fine di reperire e sequestrare tutte le partite eventualmente introdotte in Italia dopo il primo settembre», ha precisato il sottosegretario. Così, i controlli proseguono. Ieri in Emilia-Romagna, nonostante la giornata festiva, i Servizi veterinari e i titolari delle imprese interessate hanno aperto gli impianti

E' STATO COSÌ accertato che parte delle carni oggetto di allerta è già stata lavorata insieme ad altre per produrre prodotti di salumeria, mentre altra è conservata nelle celle frigorifere delle ditte.

La carne è stata quindi posta sotto sequestro, come i salumi in fase di stagiona-



tura. Per gli alimenti già spediti, sono iniziate le procedure per ritirarli dal mercato. «Nonostante questo, vorrei rassicurare tutti i consumatori, perché di tutte le carni suine importate in Italia dall'estero — ha precisato il sottosegretario Martini — soltanto lo 0,4 per cento arriva dall'Irlanda. Quindi, ci troviamo di fronte a un rischio estremamente basso».

LA DIOSSINA dei mangimi proveniva da olii industriali finiti in una macchina utilizzata per asciugare il mangime. «In Italia una cosa del genere non potrebbe succedere perché i controlli sui mangimi sono severissimi», dice Agostino Macrì, direttore di medicina veterinaria presso l'Istituto superiore di Sanità. Su zamponi e cotechini, la Martini rassicura: «Tutti i prodotti distribuiti durante le feste natalizie sono sicuri, in quanto hanno avuto un ciclo produttivo antecedente al primo di settembre».

b. b.

L'INTERVISTA IL VETERINARIO BORRELLO, DIRETTORE SICUREZZA ALIMENTI DEL MINISTERO

«Pericoli? Solo consumando grandi quantità»

di DONATELLA BARBETTA

— ROMA —

INSACCATI, cotechini e zamponi potranno trovare un posto sulle tavole natalizie?

«È altamente improbabile che questi prodotti siano stati contaminati con la carne proveniente dall'Irlanda — risponde il veterinario Silvio Borrello (nella foto), numero uno della direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del ministero del Welfare — anche se non possiamo escludere niente. Ma se pensiamo ai tempi dovremmo stare tranquilli».

Ci spieghi meglio.

«Gli allevamenti irlandesi sono stati contaminati con il mangime pericoloso a partire dallo scorso 1° settembre. E la produzione di insaccati e zamponi viene preceduta da un periodo in cui gli animali devono ancora essere allevati, abbattuti e trasformati. In Italia la distribuzione di questi prodotti è iniziata già a novembre. Inoltre, importiamo carne irlandese in quantità

modesta, solo lo 0,4% di tutte le importazioni da Paesi comunitari e da altre nazioni».

COTECHINO

«Gli insaccati per le feste di Natale sono stati preparati molti mesi fa»

Che rischi corrono i consumatori che per sventura avessero acquistato prodotti contaminati?

«Molto modesti, perché per avere dei danni si devono verificare alcune condizioni: la quantità di diossina negli alimenti deve essere elevata, così come la quantità di prodotto che si mangia. Infine, bisogna che l'assunzione dell'alimento sia prolungata nel tempo. La diossina, infatti, è una sostanza tossica che dà fenomeni di accumulo, ma non una patologia acuta. Insomma, piccolissime dosi in eventuali elementi contaminati non producono un rischio».

Risalire alla carne di maiale irlandese sarà difficile?

«No, perché abbiamo la tracciabilità dei prodotti. L'Italia è l'unico Paese che segnala l'arrivo degli alimenti ai nostri 17 uffici periferici del ministero, gli Uvac, Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari. Poi ci affidiamo ai servizi veterinari regionali e delle Asl e ai Nas».

Le stesse verifiche verranno fatte la carne bovina?

«Certo. Siamo appena stati avvisati e domani (oggi, ndr) potremo fare il punto a fine mattinata».

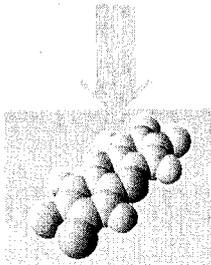


Il nuovo caso diossina

Il rischio

COSA SONO LE DIOSSINE

Sostanze inquinanti che si formano quando **materiale organico** è bruciato in presenza di cloro



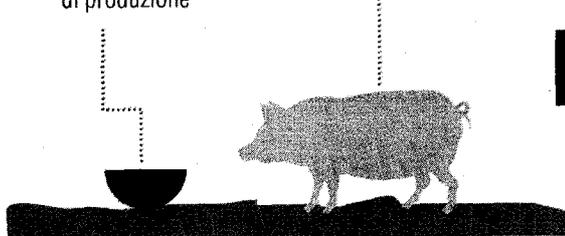
CARATTERISTICHE

Poco volatili, **insolubili in acqua** ma più solubili nei **grassi** dove tendono ad accumularsi. L'uomo le assume attraverso gli alimenti

1 La diossina può associarsi ai mangimi per un errore nell'iter di produzione

2 I maiali assumono la sostanza cibandosi del mangime

3 La diossina si concentra nell'uomo tramite l'assunzione di carne



SMALTIMENTO

Il tempo di dimezzamento nell'uomo può arrivare a 12 anni

FONTI DI DIOSSINA



- industrie
- inceneritori
- centrali termoelettriche
- combustione di legno e carbone, **rifiuti solidi urbani** e rifiuti speciali (es. ospedalieri)

GLI EFFETTI SULL'ORGANISMO

- eruzioni cutanee (**cloracne**)
- danni a carico del **fegato**
- **riduzione** di fertilità, sviluppo e **difese immunitarie**
- sostanza **potenzialmente cancerogena**



Le cifre

56 gli allevamenti irlandesi indagati

21 i Paesi che hanno importato carne di maiale irlandese dal 1 settembre (12 Ue, 9 extra Ue)

467 le tonnellate importate dall'Italia (0,3% dell'import nazionale di settore)

22 le partite a rischio diossina segnalate dal sistema di allerta Ue all'Italia

31 i chili di consumo annuo di carne di maiale per ogni italiano

120 i grandi magazzini controllati dai Nas domenica e ieri

22 i salumifici dove sono in corso accertamenti

ANSA-CENTIMETRI

Il pericolo



Maiali irlandesi: anche il manzo a rischio diossina

Ritirate tonnellate di suini. E l'Europa avverte: forse contaminati i bovini

Balestriero e Beltramin
alle pagine 14-15

Maiali irlandesi, controlli in Italia Anche il manzo a rischio diossina

*Ritirate centinaia di tonnellate di suini importate da Dublino
E l'Europa avverte: possibili contaminazioni anche per i bovini*

Rita Balestriero

Milano Nel caos provocato dal nuovo allarme alimentare, arrivano le prime certezze: sono 22 le partite di carne suina irlandese importate in Italia dopo il primo settembre. «E sono già state segnalate», precisa il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini**, che però avverte: «L'Ue ha ravvisato una possibile contaminazione di diossina anche per le carni bovine irlandesi, per questo, stiamo intensificando i controlli».

Continuano così le verifiche, sia alle frontiere sia nelle regioni. In Emilia-Romagna, ad esempio, negli ultimi tre mesi sono arrivate dall'Irlanda 255 tonnellate di carne destinata a sei stabilimenti: alcune sono state lavorate e ne è già stato disposto il ritiro dal mercato, altre invece sono ancora nelle celle frigorifere e ora poste sotto sequestro, così come altre quattro partite di carne importata in Campania.

Procedono intanto le indagini della polizia irlandese che sembra aver individuato la fonte della contaminazione in dell'olio industriale finito in una macchina utilizzata per asciugare il mangime alla «Millstream Power Recycling», una ditta della contea di Carlow che trasforma prodotti alimentari di scarto in cibo per maiali. Al momento, pare che gli allevamenti che si sono serviti di questo mangime siano in tutto 10 in Irlanda e 9 in Irlanda del Nord. Tradotto, significa un rischio potenziale per venti-venticinque Paesi e la concreta possibilità di dover abbattere 100mila animali, come ha annunciato Paddy Rogan, responsabile dei servizi veterinari irlandesi. E il quotidiano *The Irish Times* ha già provato a fare i conti in tasca agli allevatori irlandesi. Il risultato non è stato dei migliori. Citando le

stime delle associazioni di categoria che hanno chiesto aiuto al governo, infatti, sembra che il blocco delle esportazioni costerà ai produttori di carne di maiale irlandesi circa 100 milioni di euro e il rischio di restare a casa per 6mila lavoratori del settore. Novecento dipendenti sono già stati licenziati ieri mattina.

L'INCIDENTE Dell'olio industriale è finito in una partita di mangime
Così è iniziata la contaminazione
I capi da abbattere sono 100mila

«Massima attenzione da parte nostra – assicura il direttore della sicurezza alimentare del Welfare Silvio Borrello – ma per noi il rischio è modesto». Anche da Bruxelles arrivano rassicurazioni: «Siamo soddisfatti da quanto il governo irlandese ha deciso di fare – ha spiegato il commissario Ue per la salute Androulla Vassiliou –. Non riteniamo che, ora come ora, sia necessario ricorrere a provvedimenti supplementari». L'associazione dei consumatori Aduc, in compenso, invita gli italiani a «non mangiare carne suina, almeno fino a quando non saranno resi noti i risultati delle analisi». E i prodotti tipici delle feste natalizie? «Zamponi e cotechini – chiarisce la Martini – sono sicuri al cento per cento, perché hanno avuto un ciclo produttivo antecedente al primo settembre». Anche la confederazione italiana agricoltori invita a evitare psicosi: «Alleviamo più di 9 milioni di maiali all'anno, siamo il secondo esportatore mondiale di suini. La nostra produzione ha uno standard qualitativo di eccellenza». E gli allarmi mucca pazza e aviaria sono già costati alla nostra agricoltura oltre 5 miliardi di euro.



COS'È

L'identikit di un veleno «invincibile»

Quella che si chiama genericamente «diossina» corrisponde in realtà ad oltre 200 sostanze diverse, 17 delle quali altamente tossiche per l'uomo. Nei Paesi industrializzati, l'esposizione di fondo della popolazione è stimata in un miliardesimo di milligrammo. Secondo l'Authority irlandese per la sicurezza alimentare, nelle carni di maiale contaminate sono presenti livelli di diossina superiori da 80 a 200 volte rispetto al valore minimo: «Un livello che corrisponde a un rischio per la salute pubblica molto, molto basso. Si dovrebbero mangiare prodotti con questi conta-

minanti per 40 anni prima di avere alcun segno di malattia». Ma la diossina è un veleno molto persistente: si lega facilmente al materiale organico e sono necessari mesi, perfino anni, prima che venga degradata. Nel corpo umano si accumula nei grassi. Se ingerita in grandi quantità può provocare lesioni della pelle, calo della fertilità, ritardo della crescita, tumori. La contaminazione più violenta mai avvenuta in Italia, quella del luglio 1976 a Seveso, ha fatto registrare casi di acne e violenti eritemi nella pelle umana persistenti anche a distanza di oltre vent'anni.



L'INTERVISTA / **LUCA ZAIA**

«Sempre meglio la nostra carne»

Il ministro delle Politiche agricole: «Analisi a tappeto, nessun rischio per i consumatori. Ma la produzione italiana è più sicura. L'Ue intervenga, o mangeremo le peggiori schifezze»



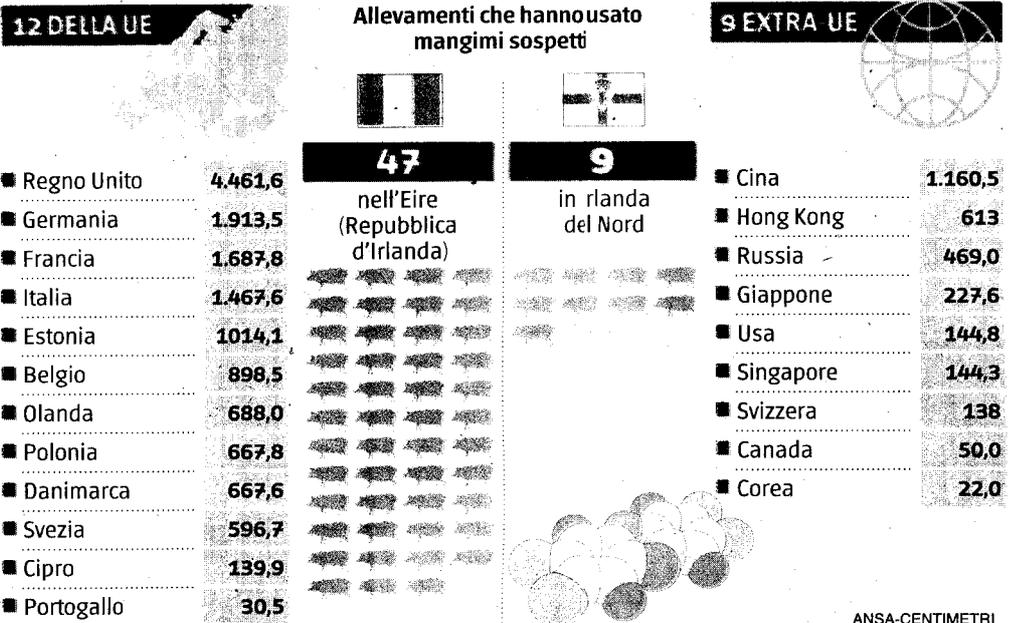
Un consiglio: siate meno esterofile al supermercato



La proposta: Bruxelles deve introdurre una carta d'identità alimentare

I PAESI IN ALLERTA

Elenco degli Stati che hanno importato carne di maiale dall'Irlanda dall'1 settembre (cifre in tonnellate)



ANSA-CENTIMETRI

Paolo Beltramin

■ Consigli per gli acquisti: «Se volete andare sul sicuro, mangiate carne italiana». Parola di Luca Zaia.

Mi scusi, ma normalmente in questi casi il ministro delle politiche agricole dovrebbe dire che non c'è problema, che va tutto bene...

«E invece il problema c'è. Non per il caso specifico della carne irlandese, sia chiaro. Ma se non si fissano regole chiare a livello europeo, fra qualche anno rischiamo di trovare nelle nostre tavole le peggiori schifezze, senza sapere nemmeno cosa stiamo mangiando».

Andiamo per ordine: ma la carne esposta in questi giorni in macelleria è a rischio?

«Assolutamente no. Primo, perché sono già scattati controlli a tappeto. Secondo, perché l'Italia importa pochissima carne dall'Irlanda, a differenza di altri Paesi

come la Gran Bretagna e la Germania. Terzo, perché di ogni bistecca già oggi vengono registrate accuratamente caratteristiche e provenienza, cosa che purtroppo non si può dire per molti altri alimenti. Quindi, su questo caso specifico, ci tengo a rassicurare tutti i cittadini. Detto questo, a casa mia...».

Già, a casa sua cosa si mangia?

«Io mangio solo carne italiana. Perché so che dietro a ogni bistecca e costicina c'è una filiera garantita al cento per cento. La nostra produzione agroalimentare è sinonimo di sicurezza, qualità e identità».

Questa è pubblicità occulta.

«No, non è per niente occulta. Anzi, vorrei essere più chiaro: cari

consumatori, siate meno esterofile! Il modo migliore per avere la certezza di mangiare sano è mangiare italiano».

Quindi ogni massaia dovrebbe investigare sul banco frigo e

tempestare il macellaio di domande?

«Già oggi ogni confezione di carne al supermercato ha impressa un'etichetta con la carta d'identità dell'animale: provenienza, tipologia, data di lavorazione. E i macellai sono obbligati per legge a presentare sul bancone, per ogni pezzo di carne, le stesse informazioni. Insomma, quando vanno a comprare la carne gli italiani hanno a disposizione tutti gli strumenti per scegliere bene».

Purtroppo non è così per altri prodotti agroalimentari. Almeno per ora: a Bruxelles si stanno accorgendo che in Italia c'è un ministro dell'Agricoltura che ama combattere».



Perché ce l'ha con l'Ue?

«Non ce l'ho con l'Ue. Però bisogna decidersi su cosa significa mercato libero. Per alcuni, vuol dire mercato indifferenziato. A noi invece piace che la gente possa scegliere consapevolmente. Vogliamo che ogni consumatore abbia tutte le informazioni su cosa sta comprando. Questo deve valere per la carne, per l'olio, per la mozzarella e per i pomodori. Siamo famosi nel mondo per tre primati: *food, fashion and Ferrari*. Ma solo il 10% degli alimenti che all'estero passano per «made in Italy» sono prodotti davvero in Italia. Ho presentato un disegno di legge a Bruxelles che introduce la tracciabilità di tutti gli alimenti, dalle verdure ai formaggi. Hanno 90 giorni di tempo per approvarla. Altrimenti, sarà battaglia».

Nel frattempo, a Capodanno vorremmo mangiare lo zampone tranquilli.

«Lo ripeto: su tutta la carne d'importazione facciamo controlli a tappeto. La nostra strategia, in caso di dubbi, è la tolleranza zero. E poi gli allevatori italiani producono degli zamponi favolosi».

SEQUESTRI DI CARNE IRLANDESE

«Diossina? Pochi rischi
Ma mangiate italiano»



Un allevamento di maiali

Appello del ministro Zaia mentre l'Ue rassicura. Anche in Italia perquisizioni per rintracciare la carne di maiale contaminata, ma si tratta di quantitativi ridotti. La Coldiretti: subito la legge sull'etichettatura anche per il suino. Il professor Poli: la rete dei controlli funziona alla perfezione.

ISOLA EVIANA A PAGINA **8**

Diossina, l'Ue rassicura Zaia: mangiamo italiano

Controlli precauzionali anche sui bovini
Coldiretti: subito l'etichettatura d'origine
anche per i suini. Il Codacons: controllate
comunque zamponi e cotechini

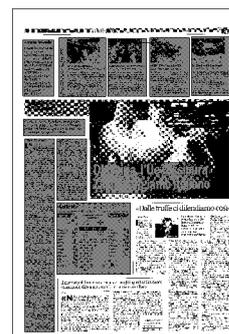
il caso Irlanda

I maiali contaminati dal mangime adulterato sono stati esportati in 12 Paesi. I Nas controllano 22 stabilimenti italiani ma l'Ue considera «sufficienti» le misure adottate da Dublino. Domani l'Autorità europea diffonderà i dati sui rischi per la salute

DA MILANO GIULIO ISOLA

L'Europa rassicura i suoi cittadini dopo la scoperta di carne suina irlandese contaminata alla diossina: «Non c'è rischio per il consumatore» dice Bruxelles. L'Irlanda ritira tutti i prodotti dal mercato, quantitativi limitati come in Italia, dove sono passate sotto la lente 1.467 tonnellate distribuite da 22 stabilimenti già nel mirino dei Nas, a partire da Emilia Romagna e Campania. Sembra quindi rientrare rapidamente la crisi del maiale irlandese, dopo la denuncia di alcuni casi di contaminazione da diossina, tuttavia la Commissione europea non intende abbassare la guardia. e ha chiesto all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di pronunciarsi su «eventuali rischi per la salute umana per la presenza di diossina in carni fresche o lavorate di maiale irlandese. Il verdetto è atte-

so per domani. Ieri in tutta Europa sono scattati controlli e sequestri per rintracciare l'eventuale presenza di diossina nei 12 paesi che hanno importato carne suina irlandese a partire dal primo settembre. In totale si tratterebbe di 14.000 tonnellate. Tra questi c'è l'Italia, ma anche Regno Unito con i quantitativi più importanti (quasi 4.500 tonnellate), seguito da Germania, Francia, Estonia, Belgio, Olanda, Polonia, Danimarca, Svezia, Cipro e Portogallo. Verso i Paesi extra-Ue, invece, l'Ir-



landa ha inviato quasi 3.000 tonnellate tra Cina, Hong Kong, Russia, Giappone, Usa, Singapore, Svizzera, Canada e Corea. E proprio verso il mercato mondiale guardano con preoccupazione gli esportatori di insaccati e altri prodotti lavorati europei: Cina, Giappone, Singapore e Corea del Sud hanno annunciato la sospensione temporanea delle importazioni di carne suina dall'Irlanda ma non dagli altri partner europei. Il direttore generale aggiunto per la sanità alla Commissione europea, Paola Testori Coggi, ha detto però che «se qualche paese extra-Ue dovesse introdurre divieti si tratterebbe di misure sproporzionate su cui interverremo immediatamente».

Per la commissaria europea alla sanità Androulla Vassiliou al momento le drastiche misure di prevenzione adottate dall'Irlanda «sono per ora sufficienti». La causa della contaminazione molto probabilmente è la conseguenza del trattamento utilizzato per trasformare resti di panetteria nei mangimi sotto accusa, dicono a Bruxelles. Gli stessi mangimi sarebbero stati distribuiti ad alcuni allevamenti di bovini e per questo anche in Italia, ha fatto sapere il sottosegretario alla salute **Francesca Martini**, i controlli si estenderanno anche alla carne bovina. I primi sequestri di carne suina irlandese sono stati effettuati da parte delle Asl e sono avvenuti in Emilia Romagna, in Campania e in Veneto. Le carni sequestrate saranno analizzate nei prossimi giorni per accertare l'eventuale presenza di concentrazioni di diossina oltre i limiti consentiti. I carabinieri del Nas hanno controllato anche 120 grandi magazzini ma a momento non sono state riscontrate partite «sospette» e il Sindacato Italiano Veterinari di Medicina Pubblica (Sivemp) rileva che «tutte le importazioni in arrivo dall'Irlanda sono controllate e al momento l'evoluzione della situazione è tranquilla».

Il ministro all'agricoltura Luca Zaia invita comunque i cittadini a consumare il più possibile «prodotti italiani di prossimità» e ha promesso che l'etichetta d'origine obbligatoria su tutti i prodotti alimentari sarà presto legge. Esattamente quello che richiede la Coldiretti: grazie all'obbligo di indicare la provenienza in etichetta è possibile per i consumatori riconoscere direttamente sugli scaffali la carne bovina proveniente dall'Irlanda, afferma la confederazione, auspicando che si estenda a tutti gli alimenti l'obbligo di un sistema di etichettatura che indichi la provenienza, al pari di quanto è stato già fatto per quella di pollo e per quella bovina dopo le emergenze aviaria e mucca pazza. Nell'immediato, però, il Codacons chiede di avviare subito controlli in tutta Italia su zampone e cotechino «sulla base del principio di precauzione», come afferma il presidente Codacons, Carlo Rienzi, anche «per accertare che la carne con diossina non venga aggiunta a quella sana e poi immessa sul mercato italiano».



IL MANGIME ADULTERATO

Nella Ue frana il consumo di pollo

Nel 1999 esplose un caso molto simile a quello che stiamo vivendo in questi giorni: in Belgio si scopre infatti che i grassi animali utilizzati nella produzione di mangime per il bestiame, sono contaminati dalla presenza di olio contenente diossina, altamente pericolosa per la salute umana. Polli, suini, uova e latte sono ritirati dalla vendita e le esportazioni vengono bloccate. Esplose il consumo di carni bianche "made in Italy", trainato anche dalla quasi contemporanea crisi della mucca pazza.

quanto costa la paura



LA MUCCA PAZZA

Scompaiono la fiorentina e 2 miliardi

Tra il 1996 e il 1999 esplose il caso della mucca pazza e il cibo diventa improvvisamente un nemico. L'encefalopatia spongiforme bovina viene messa in relazione con il morbo di Creutzfeldt Jacob, che è letale, e per quanto il legame non sia dimostrato, per anni l'epidemia mette in ginocchio la zootecnia, non solo quella britannica, perché i consumatori non si fidano più della carne di bovino. All'Europa costa 92 miliardi. Viene vietata la fiorentina, la bistecca con l'osso. Nel 2001, l'anno più acuto, la zootecnia italiana perde 2 miliardi.



L'INFLUENZA AVIARIA

L'avicoltura crolla: - 500 milioni

Nel 2003 scoppia a livello planetario l'ultima delle grandi psicosi, causata dall'influenza che colpisce i volatili: l'influenza aviaria provoca 351 casi di infezione e 129 morti, soprattutto in Asia, fra 2003 e 2008. L'epidemia è più mediatica che reale e porta con sé una forte contrazione dei consumi di carne bianca, dopo il rialzo consistente degli anni precedenti, provocato dalla crisi della carne bovina. Alla filiera avicola italiana, solo nel 2005, l'influenza dei polli comporta perdite per 500 milioni.



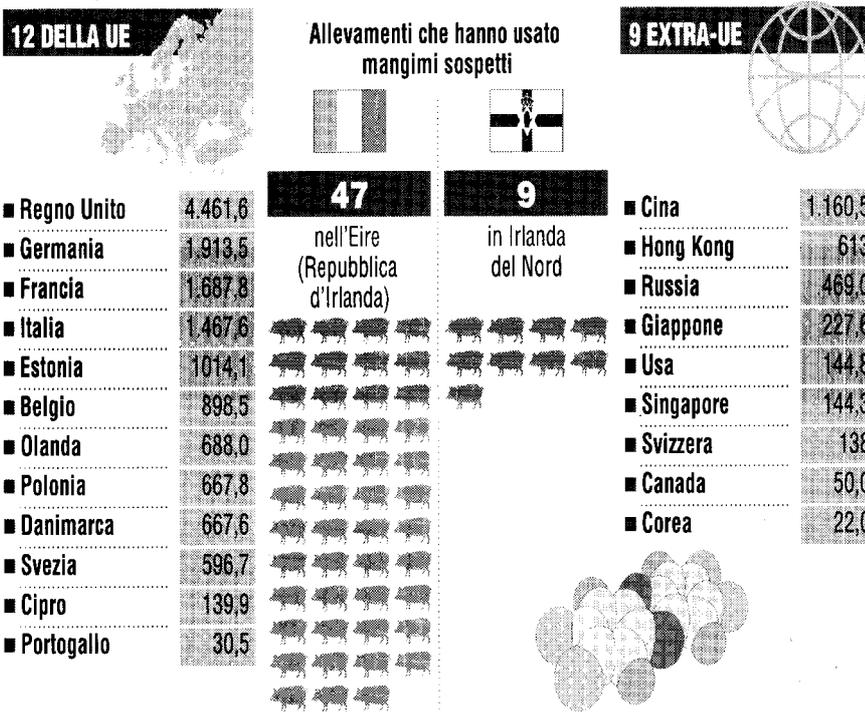
IL CASO MOZZARELLA

Se ne va mezzo punto di Pil

Quest'anno scoppia il caso della mozzarella di bufala alla diossina: è l'ultima delle grandi crisi che interessano direttamente il nostro Paese e costerà all'Italia mezzo punto percentuale di Pil. È innescato dall'inquinamento degli allevamenti nel Casertano: su circa mille allevamenti e 140 caseifici analizzati, vengono rilevati 39 campioni positivi su 387, equivalenti al 10% del totale, e 102 allevamenti sono stati posti sotto sequestro. Le perdite ammontano in un anno a 100 milioni.

I Paesi in allerta

Elenco degli Stati che hanno importato carne di maiale dall'Irlanda dall'1 settembre (cifre in tonnellate)



ANSA-CENTIMETRI

«Dalle truffe ci difendiamo così»

Il professor Giorgio Poli: è la prova che la rete di controllo funziona bene, ma contaminazioni come queste non sono accidentali

DI PAOLO VIANA

Il consumatore italiano è superprotetto ma quello del maiale alla diossina potrebbe essere un vero e proprio caso di truffa alimentare. Giorgio Poli, ordinario di microbiologia alla facoltà di veterinaria dell'Università di Milano analizza l'ennesima emergenza alimentare che ha investito l'Europa. Poli è stato membro del Consiglio Superiore di Sanità ed oggi fa parte del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare, l'authority italiana che supporta con i propri pareri l'attività di governo e regioni in questo campo. Il giorno dopo l'allarme, tutti parlano di "rischio zero" per i consumatori di bracioline. Ma dobbiamo crederci?

A livello scientifico il livello zero è difficile da dimostrare; sicuramente, il rischio in questa vicenda è molto basso perché sono stati individuate le fonti della contaminazione. Mi pare che, a vent'anni dalla crisi della Bse, la rete che difende il consumatore europeo abbia dimostrato ancora una volta di funzionare bene. **Merito della mucca pazza se oggi il piatto è più sicuro?**

Lo dicono i fatti. Quella crisi fu tenuta "segreta" per anni dal governo britannico, anche perché i servizi veterinari inglesi dipendono dal ministero dell'agricoltura. Noi italiani abbiamo fatto una scelta diversa e preveggen-

la macchina dei controlli sugli allevamenti dipende dalla Sanità, oggi Welfare, ed è quindi al riparo dalle sirene del sistema agroalimentare, cioè ha come primo obiettivo la salubrità degli alimenti e non la redditività delle produzioni.

La liberalizzazione dei commerci non induce ad allargare le maglie dei controlli?

Non in Italia. La vecchia direzione generale competente è diventato un dipartimento, quello di Sanità pubblica veterinaria, nutrizione e sicurezza alimentare, composto da tre direzioni, e sono stati assunti sessanta veterinari che operano negli Uvac, uffici che hanno il compito di verificare quotidianamente come applichiamo le direttive Ue. Inoltre, è vero che sono spariti i dazi, ma non i posti di ispezione frontaliere, che sono proprio quelli che vigilano in queste ore affinché la carne di maiale contaminata non entri in Italia.

Che idea si è fatto di questo caso?

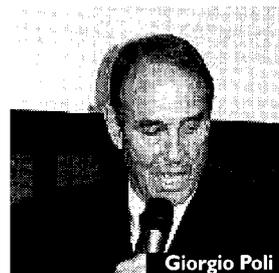
Si parla di macchinari per la produzione di mangimi che sarebbero stati contaminati con diossina per errore, avendo trattato precedentemente degli oli esausti. È un'ipotesi poco credibile, dati i valori di contaminazione riscontrati: fino a 290 parti per milione contro le 3 parti consentite. È possibile che qualcuno abbia tentato di alzare il valore proteico dei mangimi "aggiungendo" quegli oli, esattamente com'è stato fatto in Cina con la melamina. Se così fosse, sarebbe una truffa, e per di più grossolana, perché il sistema di autocontrollo è ferreo: l'allevatore sa cosa rischia; dal pacchetto igiene del 2006 in avanti ha la responsabilità totale di quel che produce e infatti la denuncia è arrivata dalla filiera, segno che l'autocontrollo ha funzionato.

Di fronte a imprese che ricorrono a questi mezzi, come si fa a non avere paura?

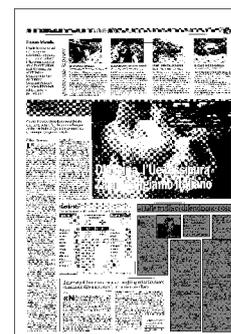
La paura è immotivata. Il sistema di autocontrollo e rintracciabilità, insieme ai controlli istituzionali, rende impossibile un nuovo caso mucca pazza o simili. Teniamo conto che anche la Bse fu un caso di psicosi collettiva e non un'emergenza reale, scientificamente parlando. Anche senza considerare il fatto che il legame tra la Bse e la variante umana non è stato dimostrato, il morbo di Creutzfeldt Jacob uccise 200 persone in dieci anni, mentre negli Usa muoiono in 40.000 ogni anno di meningite.

Cosa insegna la crisi del maiale all'Europa?

Che serve l'etichetta d'origine anche per queste carni. È uno strumento utile perché permette al consumatore di scegliere e, in momenti di incertezza come questo, rappresenta un ulteriore filtro di sicurezza.



Giorgio Poli



→ **Dall'Irlanda 1400 tonnellate contaminate** Blocchi in Emilia e Veneto

→ **«Cotechino e zampone sicuri»** Il ministero: niento psicosi sul Natale

Maiali alla diossina primi sequestri in Italia. Allerta anche sui bovini



Un controllo in un supermercato irlandese

Nas e Regioni al lavoro per trovare le partite sospette. Scattata la procedura di sequestro per carni fresche e insaccati. Gli esperti: «Importiamo solo piccole quantità». L'Ue estende i controlli a 12 paesi.

MARISTELLA IERVASI

ROMA
miervasi@unita.it

I maiali alla diossina sono arrivati anche in Italia. Primi sequestri in Emilia, Campania e nel Veronese. «22 partite di carne suina contaminata (1.467 tonnellate), proveniente dall'Irlanda, sono entrate nel nostro paese dopo il primo settembre», ha detto il sottosegretario alla salute **Francesca Martini**. «Ma sono state subito sequestrate

- ha rassicurato». Intanto, l'allerta si estende anche alle mucche. L'Unione europea ha segnalato che alcune partite di mangime destinati ai bovini irlandesi potrebbero essere state contaminate dalla temibile sostanza tossica. Mentre dal menù delle tavole di Natale si salverebbero le portate del Capodanno: il cotechino e lo zampone. «Sono prodotti sicuri - ha detto Martini -: hanno avuto un ciclo produttivo antecedente al primo settembre». Silvio Garattini, dell'istituto «Mario Negri» di Milano: «Il pericolo alla salute c'è ma solo se si consuma carne contaminata per un congruo periodo e in grande quantità».

Il nostro paese importa dall'Irlanda «solo una minima quantità di carne fresca destinata alla industria di trasformazione», si affretta a spiega-



re Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare. «Difficilmente - ha aggiunto gli italiani troveranno al supermercato tagli di suino irlandese». I Nas e le Regioni sono in mobilitazione a «caccia» di carni infette. E 255 tonnellate «infette» sono state scoperte in 6 stabilimenti dell'Emilia Romagna. Stesse sorti per un tir nel Veronese, 4 sequestri anche in Campania, prodotti pronti per il mercato di Baiano (Avellino). In Emilia la carne sotto accusa era in parte già lavorata per produrre prodotti di salumeria e in parte in giacenza nelle celle frigorifere. Tutti i salumi in fase di stagionatura sono stati sequestrati. Per gli alimenti già spediti è scattata la procedura per il ritiro del mercato. Nessuna partita «incriminata» è risultata dai controlli in Lombardia e in Toscana. Ma ristoratori e cittadini intasano i telefoni dei Nas.

Bruxelles ha disposto i controlli in 12 paesi Ue: Italia, Belgio, Gran Bretagna, Cipro, Danimarca, Portogallo, Francia, Estonia, Germania, Olanda, Polonia, e Svezia. 15mila le tonnellate da ritirare dal mercato. Sotto osservazione fuori dai confini Ue, il Canada, la Cina, Hong Kong, Giappone, Russia, Singapore, Corea del Sud, Svizzera e Usa, per altre 2-3mila tonnellate. «Dall'Irlanda è arrivato appena lo 0,3 per cento delle carni di maiale importate. Evitare l'allarmismo - sottolinea la Coldiretti -. Come difendersi? Scegliendo marchi i qualità italiane come il Gran Suino Padano o acquistando direttamente dagli allevamenti». Sulla stessa posizione anche la Cia, Confederazione italiana agricoltori. Che sollecita l'esigenza l'estensione per tutte le produzioni dell'indicazione d'origine in etichetta.

Continuano alla frontiera i controlli da parte degli Uvac, gli uffici veterinari per le competenze comunitarie, sulle partite di carne alla diossina. E intanto si ipotizza la causa della contaminazione: la fonte sembra essere dell'olio industriale finito in una macchina utilizzata per asciugare il mangime presso la Millstream Power Recycling, una ditta della contea irlandese di Carlow che trasforma prodotti alimentari di scarto in cibo per maiali. ❖

Suini alla diossina, Zaia: «Mangiare carne italiana»

Sull'allarme il ministro rassicura: nessun problema per i nostri prodotti. Il sottosegretario: etichettatura d'obbligo



Il ministro **Zaia** e il sottosegretario **Martini** in "prima fila" nella difesa dei nostri prodotti dopo l'allarme maiale irlandese. Sono 12 gli Stati membri dell'Unione europea nei quali sarebbe stata commercializzata carne di maiale irlandese contaminata dalla diossina. Tra questi, seppure in una percentuale prossima allo 0% anche l'Italia. Lo ha reso noto la Commissione europea riunita a Bruxelles. Gli altri Stati membri sono:

Germania, Olanda, Polonia, Svezia, Belgio, Danimarca, Estonia, Francia, Gran Bretagna, Portogallo, Cipro. Fuori dall'Unione europea gli Stati interessati sono 9 e cioè: Giappone, Russia, Singapore, Stati Uniti, Canada, Svizzera, Cina, Hong Kong, Corea del Sud. Ventidue, intanto, le partite di carne a rischio diossina segnalate dal sistema di allerta per la sicurezza alimentare Ue.

BOIOCCHI A PAGINA 9

ALLARME MAIALI ALLA DIOSSINA

Zaia: «Mangiare carne italiana»

Martini: «Avanti tutta sull'obbligo di etichettatura e quindi della tracciabilità»

SIMONE BOIOCCHI

MILAN - Sono 12 gli Stati membri dell'Unione europea nei quali sarebbe stata commercializzata carne di maiale irlandese contaminata dalla diossina. Tra questi, seppure in una percentuale prossima allo 0% anche l'Italia. Lo ha reso noto la Commissione

*Il ministro:
«La carne
dei nostri
allevamenti
è buona.
Il Paese deve
consumare
il più possibile
prodotto
di prossimità»*

europea riunita ieri a Bruxelles. Gli altri Stati membri sono: Germania, Olanda, Polonia, Svezia, Belgio, Danimarca, Estonia, Francia, Gran Bretagna, Portogallo, Cipro. Fuori

dall'Unione europea gli Stati interessati sono 9 e cioè: Giappone, Russia, Singapore, Stati Uniti, Canada, Svizzera, Cina, Hong Kong, Corea del Sud. Ventidue, intanto, le partite di carne a rischio diossina segnalate dal sistema di allerta per

la sicurezza alimentare Ue ai nostri organismi di controllo che hanno immediatamente messo in moto la macchina dei sequestri. Si tratta, precisano fonti del ministero del Welfare, di prodotti esportati dopo il primo settembre, per i quali sono immediatamente scattati i primi sequestri in alcune Regioni.

E in campo, su richiesta precisa della Commissione Europea, è scesa anche l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa). L'ente europeo con sede a Parma indagherà sugli eventuali rischi per la salute che derivano dal consumo di carne suina





Un'immagine d'archivio del ministro Luca Zaia

(Foto Boiocchi)

contaminata con diossina.

Un documento, che a quanto si apprende da fonti dell'Autorità stessa, dovrebbe essere pronto per domani.

Intanto, a riportare la calma rispondendo così indirettamente alle associazioni dei consumatori che già gridavano allo scandalo invitando il Paese a boicottare l'acquisto di carne suina e quindi di cotecchini e zamponi, ci ha pensato il ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Luca Zaia**.

«La carne italiana è buona - ha detto il ministro conversando con l'Ansa -, quindi gli italiani devono consumare

il più possibile "prodotto italiano di prossimità", tanto più nel caso della carne suina che è un prodotto autoctono».

Il ministro, che dal primo giorno del suo insediamento alla guida del dicastero delle Politiche Agricole ha messo in campo una linea di "tolleranza zero" contro i furbi a difesa dei consumatori ha poi voluto sottolineare come «in Italia la filiera del controllo funziona e il consumatore ha sempre sotto mano in maniera trasparente la tracciabilità del prodotto, cioè la possibilità di identificarne l'origine, e questo consente in casi di emergenza come questo

di arrivare immediatamente a tutelare la salute pubblica».

Il ministro, ha poi aggiunto che «nel momento in cui il ddl che prevede l'obbligatorietà dell'etichetta di origine su tutti i prodotti alimentari sarà legge, a tutte queste informazioni si potrà accedere con ancora maggiore tem-

*Il sottosegretario:
«Dopo che abbiamo ricevuto l'informazione dal sistema di allerta rapido europeo, sono scattati i controlli a tutela della salute pubblica»*

pestività ed incisività a tutela del consumatore».

A ruota il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini** che ha puntato la necessità sull'obbligo di indicare sull'etichetta l'indicazione di origine del prodotto per ogni tipo di carne. «Dopo che abbiamo ricevuto l'informazione dal sistema di allerta rapido europeo, sono scattati i controlli in Italia a tutela della salute pubblica».

È allerta (coinvolti 12 paesi Ue e 9 extra-Ue) per l'allarme contaminazione scoppato in Irlanda

Diossina, rischi anche per bovini

In Italia sequestrate 22 partite di carne suina. Pericolo minimo



L'Italia importa dall'Irlanda solo lo 0,4% delle carni suine

Si estende l'allarme diossina nelle carni di maiale: la commissione europea ieri ha messo in guardia da una possibile contaminazione anche per le carni bovine irlandesi. E così sono scattati anche in Italia i controlli sulle partite di carne bovina irlandese e sono stati allertati gli uffici e i servizi veterinari, e le Asl. A riferirlo è stato il sottosegretario alla salute, **Francesca Martini**, che ha poi rassicurato in merito alla carne di maiale: il **ministero della salute** italiano, infatti, ha dato il via ai controlli sulle carni suine importate dall'Irlanda. A oggi, ha sottolineato la Martini, sono entrate 22 partite di carne suina proveniente dall'Irlanda dopo il primo settembre, ma sono state immediatamente sequestrate. E da quando il sistema di allerta rapida europeo è scattato, sono in corso controlli e ispezioni a tappeto dei carabinieri dei Nas per rintracciare le partite a rischio diossina, individuarle e analizzarle per stabilire se effettivamente siano contaminate dalla diossina. Il sottosegretario inoltre ha precisato che «il ri-

schio in Italia è molto limitato: importiamo dall'Irlanda solo lo 0,4% delle carni suine». Nel frattempo, l'Italia già pensa alle mosse future: «Pro-

porrò all'Ue l'etichettatura di tutte le carni animali per la tracciabilità dell'origine con estensione dell'obbligo anche alle carni suine», ha annunciato il sottosegretario.

Sarebbe stato un olio industriale contenente della diossina utilizzato per i macchinari che asciugano il mangime a causare la contaminazione della carne di maiale, rilevata in dieci allevamenti irlandesi (dopo che alcuni controlli avevano registrato livelli da 80 a 200 volte quelli massimi ammissibili) e che potrebbe portare all'abbattimento di 100 mila animali. Con un danno, secondo il quotidiano *Irish Times.com*, di 100 milioni di euro. Lo ha spiegato il responsabile dei servizi veterinari irlandesi, Pad-

dy Rogan, che ha aggiunto come all'origine della contaminazione ci sarebbe un singolo fornitore di mangime, consegnato a dieci allevamenti irlandesi e ad altri nove nordirlandesi. Secondo Rogan la carne proveniente dagli allevamenti sarebbe stata esportata «in 20-25 paesi, certamente meno di 30». E a questo proposito, ieri, la Commissione europea ha aggiornato l'elenco dei paesi in cui è arrivata la carne di maiale contaminata. Si tratta, oltre all'Irlanda, di 12 stati dell'Ue

(Italia, Germania, Olanda, Polonia, Svezia, Belgio, Danimarca, Estonia, Francia, Gran Bretagna, Portogallo e Cipro) e 9 paesi extracomunitari (Giappone, Russia, Singapore, Stati Uniti, Canada, Svizzera, Cina, Hong Kong, Corea del Sud). Nina Papadoulaki, portavoce del commissario europeo alla salute e sicurezza alimen-

tare, Androulla Vassiliou, ha annunciato anche che all'allarme diossina saranno dedicate varie riunioni, nei prossimi giorni, con i rappresentanti ed esperti degli stati membri. Venerdì, in particolare, se ne occuperà il Comitato Ue per la catena alimentare e la salute animale. Inoltre, la Ue ha chiesto all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare di Parma (Efsa) di preparare un parere urgente sui rischi per la salute pubblica.

E mentre sono arrivate rassi-

curazioni da veterinari (il presidente della Fnovi, Federazione degli ordini veterinari, Gaetano Penocchio, ha detto a chiare lettere che in Italia è fuori luogo ogni allarmismo perché i rischi sono vicini allo zero, in quanto per scattare un pericolo reale occorrerebbe mangiare una gran quantità di carne contaminata e soprattutto per lungo e significativo tempo), e associazioni di agricoltori («appena lo 0,3% delle carni di maiale importate dall'Irlanda», ha sottolineato la Coldiretti, «è arrivato in Italia»). E per la Cia, i nostri allevamenti «sono sicuri e sottoposti a rigidissimi controlli e seguono un disciplinare molto rigoroso», quindi non si deve alimentare un effetto psicosi, dall'altro lato i consumatori, come l'Aduc, hanno invitato ad applicare il principio di precauzione e «non mangiare» carne suina «almeno fino a quando non saranno resi noti i risultati delle analisi. Infine dal presidente di Fedagri-Concooperative l'appello «a rendere obbligatoria l'etichettatura d'origine su tutti i prodotti alimentari».



«No all'allarmismo, dall'Irlanda arriva lo 0,3% delle carni»

La Coldiretti invita a non sovrastimare il rischio diossina e ad acquistare marchi made in Italy come il Gran suino padano

Dall'Irlanda è arrivato «appena lo 0,3% delle carni di maiale importate dall'Italia ed è quindi necessario evitare allarmismo preferendo le carni italiane garantite da marchi di qualità come il Gran suino padano (Gsp) o acquistando direttamente dai moltissimi allevamenti che offrono questa opportunità».

È quanto afferma la Coldiretti in riferimento all'allerta rapida fatta scattare dalla Commissione Europea per la carne di maiale proveniente dall'Irlanda contaminata da diossina, sulla base di elaborazioni su dati Istat relativi ai primi otto mesi del 2008. «Il consumo di carne di maiale e derivati - spiega Coldiretti in una nota - è pari in Italia a 31 chili a persona e il tempestivo avvio dei controlli a livello nazionale, per bloccare partite contaminate eventualmente entrate al pari di quanto avvenuto in Francia e Belgio, è rassicurante in un Paese come l'Italia che può contare sulla più estesa rete di veterinari a li-

vello comunitario». Ma di fronte alle emergenze sanitarie che si rincorrono per la Coldiretti «servono anche misure strutturali con un sistema di etichettatura obbligatorio che indichi la provenienza e l'origine di tutti gli alimenti, al pari di quanto è stato già fatto per quella di pollo e per quella bovina dopo le emergenze aviaria e mucca pazza». «Si tratta di un trasparenza per produttori e consumatori e a garanzia della sicurezza alimentare - sostiene la Coldiretti - per evitare che l'allarmismo travolga in modo ingiustificato gli oltre cinquemila allevamenti nazionali che garantiscono qualità e sicurezza alimentare».

Secondo l'indagine Coldiretti-Swg la quasi totalità dei cittadini (98%) considera necessario che debba essere sempre indicato in etichetta il luogo di origine della componente agricola contenuta negli alimenti, per colmare una lacuna ancora presente nella legislazione comunitaria e nazionale.



Il fatto del giorno

L'allarme diossina anche per i bovini Emilia e Campania sotto osservazione

■ ■ De Castro: non facciamo come per l'aviarria. P. 2-4

L'allerta. Il sottosegretario alla Salute Martini: da settembre in Italia 22 partite di maiale segnalate dalla Ue

Diossina, sono a rischio anche i bovini primi sequestri in Emilia e Campania

Mangimi infetti all'origine della contaminazione. Gli esperti rassicurano: «La situazione è sotto controllo»

Bloccate 255 tonnellate di carne nelle aziende emiliane e 4 carichi ad Avellino. Stop all'import in Cina e Corea

«Mangiate autoctono»
«La carne italiana è buona, quindi meglio mangiare prodotti autoctoni». È l'invito rivolto dal ministro all'agricoltura Luca Zaia.



Serena Martucci

serena.martucci@epolis.sm

■ ■ Ventidue partite di carne di maiale a rischio diossina arrivate in Italia. Controlli a tappeto in 120 supermercati e i primi sequestri scattati in Emilia, Campania e Veneto. Dopo l'allerta per la sicurezza alimentare attivata dall'Unione europea, il Belpaese corre a ripari.

NEL MIRINO ci sono le 1.467 tonnellate di carne di maiale irlandese contaminata e distribuita a 22 stabilimenti italiani che stanno ricevendo la visita delle autorità sanitarie. Non solo. Dopo alcuni accertamenti dall'Irlanda fanno sapere che anche i bovini sarebbero a rischio: del mangime avvelenato sarebbe stato utilizzato in alcuni allevamenti dell'isola. Intanto i Nas e tutti gli organismi preposti al controllo degli alimenti, stanno setacciando negozi, supermercati e industrie alimentari alla ricerca di carne infetta. In Emilia Romagna sono state bloccate 255 tonnellate di carne

suina in sei stabilimenti: parte del prodotto a rischio diossina sarebbe già stato lavorato per preparare prodotti di salumeria, mentre un'altra parte è ancora in giacenza nelle celle frigorifere delle ditte. Quattro i sequestri anche in Campania, dove l'Istituto Zooprofilattico di Portici, nei prossimi giorni esaminerà delle partite di carne importate dall'Irlanda e dirette ai mercati di Baiano (Avellino), mentre nel veronese è stato sequestrato preventivamente un tir che trasportava carne di maiale. «L'Ue, oltre alle 22 segnalazioni dell'import di carne suina, ha ravvisato una possibile contaminazione di diossina anche per le carni bovine irlandesi» ha riferito il sottosegretario Martini che ha aggiunto: «Stiamo intensificando i controlli in attesa di specifiche misure». Gli esperti del ministero non sanno ancora se vi sia stata effettivamente contaminazione e dunque non c'è motivo di allarme, ma per precauzione le verifiche nel nostro Paese si stanno allargando. Minimizza

sui rischi anche il direttore generale per la Sicurezza degli alimenti e della nutrizione del ministero della Salute, Silvio Borrello: «L'Italia importa dall'Irlanda solo una minima quantità di carne, lo 0,4%, soprattutto quella fresca destinata all'industria di trasformazione» e il sindacato italiano dei veterinari di medicina pubblica assicura che «la situazione è sotto controllo». Anche l'Europa cerca di tranquillizzare i suoi cittadini. «Non c'è rischio per il consumatore - dice Bruxelles - l'Irlanda ritira tutti i prodotti dal mercato, e si tratta di quantitativi limitati». La Commissione europea non intende comunque abbassare la guardia. Ieri ha chiesto all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di pronunciarsi su «eventuali rischi per la salute umana» e per domani è atteso il responso. Anche l'Oms sta monitorando la situazione. In tutta Europa, intanto, continuano i controlli alle frontiere, in particolare in dodici paesi del Vecchio Continente, tra cui l'Italia.



Nel resto del mondo, invece, Cina, Giappone, Singapore e Corea del Sud hanno annunciato la sospensione temporanea delle importazioni di carne irlandese ma non dagli altri partner europei. Intanto la polizia irlandese ha aperto un'inchiesta per risalire all'origine della contaminazione: la colpa sarebbe di un olio industriale finito in una macchina usata per asciugare il mangime in una ditta della contea di Carlow. ■

La sostanza che fa male provoca cancro e infertilità

Le cause

■ ■ La diossina si forma con il processo di combustione di alcuni prodotti come la plastica, lubrificanti, materiali edili, inchiostro. Se questi vengono impiegati, illegalmente, nel processo di cottura e di essiccazione del mangime animale la sostanza entra nella catena alimentare degli animali e da qui arriva all'uomo. La sostanza tossica ci impiega molto tempo ad accumularsi nell'organismo, quindi un breve

periodo di esposizione non dovrebbe creare particolari problemi. I principali rischi per l'organismo vanno dal cancro ai disordini ormonali, l'infertilità, alterazioni del sistema immunitario ed eruzioni cutanee. La diossina si accumula principalmente negli alimenti ricchi di grasso. I cibi maggiormente a rischio sono dunque i pesci, principalmente quelli di grossa taglia, la carne, soprattutto le parti più grasse, uova e latte.

Il dato



Etichetta d'obbligo la proposta alla Ue

L'idea

■ ■ L'idea dell'etichetta obbligatoria è condivisa anche dal [ministero della Salute](#). «La proporrò all'Ue per tutte le carni animali, per la tracciabilità dell'origine con estensione dell'obbligo anche alle carni suine» dice il sottosegretario Martini che rassicura sulla bontà degli alimenti delle feste: «Zamponi e cotechini sono sicuri perché prodotti prima del primo di settembre».

CARNE ALLA DIOSSINA

Sequestri di maiale, a rischio anche i bovini

In Italia ritirate ventidue partite provenienti dall'Irlanda, epicentro della crisi. Ma per il nostro Paese i pericoli sarebbero minimi

ROMA. Ventidue partite di carne di maiale proveniente dall'Irlanda sono state sequestrate in varie zone d'Italia per la presenza di tracce di diossina. I veterinari delle Asl e i carabinieri dei Nas stanno rintracciando anche quei quantitativi di carne che hanno preso la via dei mercati o dei capannoni di stagionatura. Gli esperti sottolineano comunque che l'allarme europeo sulle carni irlandesi interessa in modo molto marginale l'Italia, che importa dall'Irlanda una quota irrilevante di maiale. Nelle ultime ore l'allarme si è comunque esteso anche alle carni bovine, sempre irlandesi. Tutto è nato da una perdita d'olio, avvenuta in settembre in una macchina di lavorazione del mangime.

CRECCHI e altri servizi >> 5

LO SCANDALO DELLA CARNE ALLA DIOSSINA

“Maiale pazzo”, rischia il pranzo di Natale

Il sottosegretario alla salute: contaminato anche il mangime per i bovini. Si teme il crollo dei mercati

ROMA. Maiale e manzo alla diossina, è allarme e per giunta sotto Natale: quanto di peggio si poteva temere. Ieri il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini** ha rivelato che «l'Unione europea ha ravvisato una possibile contaminazione anche per le carni bovine irlandesi», e migliaia di macellai hanno tremato. «Stiamo intensificando i controlli», ha poi cercato di sdrammatizzare il sottosegretario. Ma è già psicosi, e le tavole italiane rischiano di restare senza prodotti tradizionali nel periodo più redditizio - da un punto di vista commerciale - dell'anno.

I consumatori del Codacons hanno invocato controlli a tappeto su zampone e cotechino, gli insaccati principe delle festività. Quelli dell'Aduc

hanno invitato gli associati a «non mangiare carne suina, almeno fino a quando non saranno resi noti i risultati delle analisi».

In realtà, la carne di maiale irlandese che arriva in Italia rappresenta una percentuale molto modesta dell'import: appena lo 0,4%. Dopo il primo settembre sono giunte 22 partite, circa 255 tonnellate, che risultano già sequestrate. Tutto ok, dunque? Nessun pericolo? Parrebbe. Ma la contaminazione è dovuta alla diossina, e non si tratta di una sostanza con la quale scherzare.

L'origine dello scandalo va ricercata in una partita di mangime con un

livello di diossina superiore di cento volte ai limiti consentiti dall'Unione europea. Il mangime è stato conse-

gnato a dieci allevamenti di maiali e anche ad alcune fattorie che lavorano con i bovini, anche se al momento non si hanno allarmi riguardo manzi e vitelli. E tuttavia, ha avvertito il commissario europeo per la salute Androulla Vassiliou, «gli stati membri dovranno bloccare la carne e i prodotti a base di maiale provenienti



dall'Irlanda e controllare la presenza di diossina o bifenil policlorinati, una sostanza simile».

La carne contaminata risulta esportata in Italia, Belgio, Gran Bretagna, Cipro, Danimarca, Estonia, Francia, Germania, Polonia, Portogallo, Svezia e Olanda. Fuori dal blocco europeo, a rischio risultano il Canada, il Giappone, la Russia, Singapore, Corea del sud, Svizzera, Cina, Hong Kong e Stati Uniti.

Immediati, ieri, i tentativi di tranquillizzare la popolazione. «In Italia c'è la più estesa rete di assistenza veterinaria europea - si è affrettata a spiegare la Coldiretti - ma è vero che bisogna arrivare a sistemi strutturali di controllo. Serve un sistema di etichettatura obbligatorio che indichi la provenienza e l'origine di tutti gli alimenti, al pari di quanto è già stato fatto per il pollo e per la carne bovina dopo l'emergenza Mucca Pazza».

Anche il presidente della commissione agricoltura della Camera dei deputati, Paolo Russo, ha ribadito che «certificare l'origine degli alimenti attraverso un sistema che chiarisca qualità e metodi di lavora-

zione contribuirà a scongiurare pericolose psicosi e soprattutto rischi reali». Le prime verifiche hanno accertato che la fonte di contamina-

zione del mangime sono stati oli industriali, finiti erroneamente - si spera - in una macchina utilizzata per asciugare il mangime stesso. Ieri, nonostante la giornata festiva, nei distretti del maiale sono subito scattate le contromisure. In Emilia, per esempio, i titolari delle varie imprese hanno aperto i cancelli degli stabilimenti ai veterinari ed è stato accertato che se una parte delle carni importate era già stata lavorata insieme ad altre per produrre insaccati, una parte era ancora in giacenza nelle celle frigorifere. La carne è stata posta sotto sequestro, così come i salumi in fase di stagionatura. Per gli alimenti già spediti sono invece cominciate le procedure per il ritiro dal mercato.

In serata, il direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare Silvio Borrello ha diramato una nota nella quale si spiega che «c'è massima attenzione da parte degli uffici centrali e periferici, ma il rischio è molto modesto». E tuttavia oggi, alla ripresa del mercato, si toccheranno con mano le conseguenze di quest'ennesimo scandalo alimentare. Si temono seri contraccolpi.

PAOLO CRECCHI

crecchi@ilsecoloxix.it

31

I chili di maiale che ciascun italiano consuma ogni anno sotto forma di bracioline, salumi, prosciutto e derivati vari.

255

Le tonnellate di carne di maiale importate dall'Irlanda dopo il primo settembre. Risultano sequestrate o ritirate.

ZAMPONE E COTECHINO
GIÀ CHIESTI I CONTROLLI



Lo zampone, assieme al cotechino uno degli insaccati principe delle festività. I consumatori hanno subito chiesto controlli a tappeto per evitare brutte sorprese a Natale e Capodanno

IL PROSCIUTTO
MINACCIATO IL MADE IN ITALY



Il prosciutto crudo è l'antipasto natalizio per eccellenza. Celebrati soprattutto quello di Parma e il San Daniele friulano, sono una delle bandiere del made in Italy alimentare

I TORTELLINI IN BRODO
L'ANIMA DI MORTADELLA



Nei tortellini o cappelletti in brodo, il primo più classico del Natale, va la mortadella (oppure, secondo alcuni, la salsiccia). L'allarme irlandese riguarda anche questi

SANGUINACCI O BERODI
LA LIGURIA DELLE FESTE



I sanguinacci, o berodi in Liguria, sono ottenuti dalla lavorazione del sangue del maiale. Vengono aggiunti pinoli e spezie. Alla toscana si fanno fritti, tra Sarzana e Ventimiglia cucinati con le cipolle

L'Ue indaga, controlli a tappeto. Per l'Italia situazione sotto controllo
Allarme diossina, a rischio anche i bovini irlandesi

«Per l'Italia il pericolo diossina è prossimo allo zero». L'Italia - assicurano gli esperti - importa dall'Irlanda solo una minima quantità di carne (appena lo 0,3% delle carni di maiale, ndr) e si tratta - spiega Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare - soprattutto «di carne fresca destinata all'industria di trasformazione». Per gli italiani è dunque molto difficile trovare nei supermarket tagli di carne di suino irlandese, inoltre le 22 partite entrate nel nostro paese dopo il primo settembre sono state già sequestrate in Emilia e in Campania. La cautela, naturalmente, è d'obbligo. I carabinieri del Nas sono all'opera per verificare la presenza di carne "sospetta" sia nei supermercati sia nei depositi di lavorazione industriale. Eppure l'allarme dall'Unione Europea, dopo la notizia lanciata da Dublino, resta piuttosto alto. E' di ieri la conferma che sarebbero contaminate anche alcune partite di mangime destinato ai bovini irlandesi, questo è quanto ha spiegato il sottosegretario al Welfare **Francesca Martini**. A Bruxelles per tutta la giornata, ieri, si sono susseguite riunioni di referenti veterinari degli Stati membri per fare il punto sulla situazione.

Quanto alla fonte della contaminazione è ormai accertato che l'origine sia l'olio industriale finito in una macchina utilizzata per asciugare il mangime presso la Millstream Power Recycling, una ditta della contea di Carlow che trasforma prodotti alimentari di scarto in cibo per i maiali. Gli allevamenti irlandesi che hanno utilizzato il mangime prodotto dalla società e i cui prodotti sono stati bloccati sono 47, a questi se ne aggiungono altri nove in Irlanda del Nord. Un vero e proprio collasso

per l'industria alimentare irlandese che, ogni anno, produce migliaia di tonnellate l'anno di carne che esporta con ricavi miliardari, e con più di 6mila lavoratori che rischiano di perdere il

posto.

Al momento, coinvolti nella vicenda diossina ci sono, oltre all'Irlanda, altri dodici partner comunitari a cui si aggiungono nove paesi extra-Ue. Tra gli Stati membri la Germania, l'Olanda, la Polonia, la Svezia, il Belgio, la Danimarca, l'Estonia, la Francia, la Gran Bretagna, il Portogallo, e Cipro. Fuori dall'Ue gli interessati sono nove: Giappone, Russia, Singapore, Stati Uniti, Canada, Svizzera, Cina, Hong Kong, Corea del Sud. E il Giappone ha già annunciato di aver chiuso le frontiere alle importazioni di carne suina irlandese «a titolo precauzionale». Eppure il problema, dopo la conferma della contaminazione anche di carne bovina, non si ridimensiona ma, purtroppo, si estende. La Commissione europea non intende comunque abbassare la guardia. E' stato espressamente chiesto all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di pronunciarsi su «eventuali rischi per la salute umana» e domani è atteso il responso. In tutta Europa sono scattati i controlli per ricercare l'eventuale presenza di diossina, in particolare in quei Paesi che hanno importato carne irlandese a partire dallo scorso primo settembre per oltre 14mila tonnellate.

Anche per questi rischi, in sintonia con quanto chiedono Coldiretti e Federconsumatori, il governo starebbe già pensando alle mosse future. «Proporrò all'Ue - sottolinea ancora Martini - l'etichettatura di tutte le carni animali per la tracciabilità dell'origine con estensione dell'obbligo anche alle carni suine». Mentre le associazioni dei consumatori italiani auspicano a questo punto che non solo si estenda la "tracciabilità" alle carni di maiale ma anche a tutti i loro derivati (si pensi al prosciutto, alla mortadella, al bacon) che finiscono in gran quantità sulle tavole degli italiani. Sarà un vero Natale all'insegna dell'austerità.

CM



Il ministero ordina i controlli in una struttura a Taurisano e un'altra a Faeto dove sono commercializzate carni irlandesi

Maiale alla diossina, sospetti su due importatori

IN PUGLIA potrebbe essere finita la carne irlandese alla diossina. A lanciare l'allarme è il **ministero della Sanità** che ha comunicato alla Regione che tra i possibili acquirenti del prodotto tossico potrebbero esserci due grossisti pugliesi: uno a Faeto, l'altro a Taurisano. Oggi i veterinari delle Asl busseranno alla porta dei due centri: se ci dovessero essere quegli alimenti, partirà il sequestro e i campioni verranno inviati agli istituti zooprofilattici per i controlli. In parallelo si stanno muovendo anche i Nas di Bari, che, ieri, hanno cominciato il controllo a tappeto dei principali importatori di carne straniera.

GIULIANO FOSCHINI A PAGINA IX

Maiali alla diossina in Puglia sotto controllo due importatori

Alla Regione il fax del ministero. Tedesco: ma non c'è allarme

GIULIANO FOSCHINI

IN PUGLIA potrebbe essere finita la carne irlandese alla diossina. A lanciare l'allarme è il Ministero della Sanità che ha comunicato via fax alla Regione che tra i possibili acquirenti del prodotto tossico potrebbero esserci due grossisti pugliesi: uno si trova a Faeto, la patria del prosciutto foggiano. L'altro a Taurisano, nel Salento. Stamattina i veterinari delle Asl, così come ordinato dall'assessorato, busseranno alla porta dei due centri per i controlli: se dovessero trovare quegli alimenti (siano essi salumi o carne fresca) partirà immediatamente il sequestro. I campioni dovranno poi essere inviati agli istituti zooprofilattici per i controlli. «Secondo il ministero problema - spiega Fulvio Longo, il direttore del servizio di prevenzione regionale - il problema non riguarda la carne irlandese ma anche una piccola partita che arriva dal Sud America. Stiamo verificando anche quello, oggi avremo le idee più chiare».

In parallelo con gli uffici regionali, si stanno muovendo anche i Nas di Bari. Che già ieri - nonostante il giorno festivo - hanno cominciato il controllo

a tappeto dei principali importatori di carne estera che si trovano nella regione, per cercare di individuare le presunte partite a rischio. Per il momento i primi riscontri sono rassicuranti: gli uomini del nucleo anti sofisticazione, coordinati dal comandante Antonio Citarella, hanno visitato i depositi di un paio di importatori non trovando prodotti provenienti dall'Irlanda. Le verifiche continueranno però anche in questi giorni, seguendo il protocollo già individuato: in caso di partite sospette, partono i sequestri e l'invio ai laboratori di analisi per verificarne l'eventuale tossicità.

«Faremo tutti le verifiche del caso utilizzando il massimo rigore» commenta l'assessore alla Salute, Alberto Tedesco, «Quello che il ministero ci chiede, noi faremo. Ma è opportuno stemperare ogni inutile allarmismo. Non c'è niente da temere, questa assomiglia alla psicosi da muccapazza di qualche anno fa: per poter avere problemi di tipo sanitario, è necessario assumere una grandissima quantità di carne alla diossina. Un rischio che non mi pare i pugliesi possano correre in questo caso». Per lo meno nella vicenda dei suini irlandesi.

Perché proprio in queste ore la Puglia sta conoscendo un altro allarme legato alla carne alla diossina. Ed è quello di Taranto.

Domani è previsto l'abbattimento delle quasi mille settecento pecore contaminate, così come ordinato dalla Asl per motivi sanitari. Sono gli animali che vivevano nell'allevamento a ridosso della zona industriale e quindi dell'Ilva: le analisi hanno dimostrato che hanno respirato veleno, che quel veleno era finito nella loro carne e che quella carne stava per finire sulle tavole dei tarantini e dei pugliesi. Gli allevamenti nei quali sono stati trovati animali positivi sono per il momento otto. La Asl teme però che siano molti di più: perciò hanno predisposto controlli in un centinaio di allevamenti. Con punto di partenza la zona industriale di Taranto, saranno controllati tutti gli animali che vivono in un raggio di distanza compreso tra i 15 e i 20 chilometri.

I casi

I CONTROLLI

Così come richiesto dal ministero oggi i veterinari regionali saranno a Faeto e Taurisano per verificare la presenza di carne irlandese potenzialmente a rischio

IL CASO TARANTO

Domani saranno abbattuti mille e seicento animali, perché contaminati dalla diossina. Al via anche i controlli in un altro centinaio di allevamenti



LA SCHEDA

Gli esperti: «Il pericolo è nella quantità»

Pascoli e mangimi contaminati sono i principali nodi della contaminazione da diossina di carni e latte di animali. Quella che si chiama genericamente diossina corrisponde in realtà ad oltre 200 sostanze diverse, 17 delle quali altamente tossiche per l'uomo. La più pericolosa è il tetraclorodibenzo-p-diossina (Tcdd), la cosiddetta diossina Seveso, considerata come punto di riferimento nei parametri per la valutazione della tossicità. Nei paesi industrializzati, infatti, l'esposizione di fondo della popolazione è stimata in un milionesimo di milligrammo (picogrammo, pg) equivalente di tossicità del Tcdd per grammo di grasso (pg teq/g). Secondo l'Authority irlandese per la sicurezza alimentare (Fsai) nelle carni di maiale contaminate sono presenti livelli di diossina superiori da 80 a 200 volte rispetto al valore minimo: un



Manifestazione contro le contaminazioni alimentari

livello che per il vicepresidente della Fsai, Alan Reilly, citato dalla Società internazionale per lo studio delle malattie infettive, corrisponde a un rischio per la salute pubblica «molto, molto basso». Si dovrebbero - ha detto - mangiare prodotti con questi contaminanti per 40 anni prima di avere alcun segno di malattia».

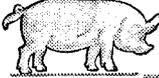
Contenuta in oli isolanti o in additivi antimuffa, vernici e impregnanti per il legno, la diossina può diffondersi nell'ambiente anche in seguito a processi di combustione, da quelli che avvengono nei motori agli incendi, all'uso di stufe e caminetti. Per la sua stabilità chimica, la diossina è molto persistente: si lega facilmente al materiale organico presente nel terreno e sono necessari mesi, perfino anni, prima che venga degradata. Se ingerita dai mammiferi, si accumula nei grassi. Se ingerita dall'uomo in grandi quantità, la diossina può provocare lesioni della pelle, calo della fertilità, ritardo della crescita, tumori. Anche l'organismo umano la elimina molto lentamente, tanto che la contaminazione più violenta mai avvenuta in Italia, quella del luglio 1976 a Seveso, ha fatto registrare casi di cloracne persistenti a distanza di oltre 20 anni.



GLI ALLEVATORI

«Noi abbiamo il Gran suino padano: è super-sicuro»

In Italia se ne producono 132 milioni di chilogrammi «ma si fa fatica a distinguerlo perché manca l'etichetta»

Quanto vale il settore della carne di maiale a Nordest			
	Capi macellati	% del mercato italiano	
			
VENETO	683.329	7,69%	Treviso
Friuli Venezia Giulia	228.736	2,50%	Verona
Trentino Alto Adige	28.245	0,31%	Vicenza
Totale Italia	9.156.724		Padova
			Rovigo
			Venezia

Dati dell'Associazione nazionale allevatori suini (Anas), anno 2006

Unicarve: «Per i bovini stiamo chiedendo la tracciabilità totale»

Venezia

Si chiama "Gran suino padano" e fa la differenza. E per tanti motivi, primo fra tutti che è del tutto italiano, super controllato, completamente privo di rischi. Ma adesso anche questo tipo di carne rischia di subire contraccolpi nelle vendite per il semplice fatto che il consumatore non è messo in condizione di scegliere visto che non ci sono le etichette. Gli allevatori di suini sono sul piede di guerra: prima il costo alle stelle dei cereali, adesso la mannaia della diossina (che per altro è un problema tutto straniero), stanno rimettendo in ginocchio il comparto.

Di sforzi per differenziarsi la categoria ne ha fatti parecchi. Tra tutti la "creazione" di questo suino del tutto particolare, nato per volere del Consorzio del Gran Suino Padano, che raccoglie 1200 aziende, 3 milioni e 300 mila suini, pari al 30 per cento del doc nazionali che producono 132 milioni di chili di carne. Ma il Gran suino padano non è solo più sicuro: viene macellato a 160 chili quando la massa grassa e magra sono in

pieno equilibrio, ha un'alimentazione particolare e viene allevato e macellato solo in Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria e Veneto.

«La paura diossina nasce perché non c'è la tracciabilità, e una vicenda come quella dell'Irlanda rischia di distruggere il mercato - spiega Franco Lazzarin, allevatore di suini di Giavera del Montello - Purtroppo il consumatore non ha i mezzi per conoscere se il prodotto che acquista sia o meno italiano e questo ci crea moltissimi problemi: si rischia che per paura nessuno compri più carne di maiale, mettendo nel calderone sia chi produce con serietà come noi, sia quelli che invece non lo fanno. Basta pensate che fino a poco tempo fa arrivavano nei nostri supermercati dalla Spagna costicine a 1 euro al chilo, ma con che garanzia? Gli allevatori di suini chiedono da tempo una etichettatura trasparente per aiutare il consumatore a scegliere. «Proviamo ad andare in un supermercato - continua Lazzarin - Nelle confezioni non c'è scritto se il maiale è italiano, irlandese o olandese. Certo, il "gran suino padano" offre una garanzia totale, ma viene confuso con le altre carni.»

I mercati è forviato anche dall'arrivo dall'estero di cosce o di animali vivi. «Il consumo di carne suina in Italia è di 38 chili pro capite - spiega Lazzarin - Il tasso di prodotto italiano è del 65 per cento, ma ad ogni aumento di consumi in Italia si associa l'arrivo di animali dall'estero». Nel 2007 per esempio si è vista l'entrata strategica dall'estero di un milione di suinetti destinati all'ingrasso in Italia, con lo scopo di calmierare il possibile aumento del prezzo dei suini. La produzione "marchiata", cioè sicuramente italiana, rappresenta una realtà marginale (in termini di vendita) con 14 milioni di prosciutti che vengono messi sul mercato della grande distribuzione. Per non parlare dei 60 milioni di cosce di maiale che entrano in Italia per diventare anonimi prosciutti.

E la vicenda non poteva non toccare anche gli allevatori di carne bovina: già arrivano notizie di contaminazioni di diossina per la carne proveniente dall'Irlanda. «Ma la carne bovina ha l'etichetta che indica la provenienza del prodotto e il consumatore può scegliere -

spiega il direttore di Unicarve, gli allevatori del Veneto, Giuliano Marchesin - Quello che è accaduto è la dimostrazione che i progetti che stiamo portando avanti sulla tracciabilità totale, microchip e dna, sono l'unico sistema per verificare cosa si sta acquistando. La carne deve avere un nome, e così dovrebbe essere anche per i suini. L'etichetta è fondamentale e lo sta dimostrando quello che è accaduto in questi giorni. Con questo non voglio criminalizzare gli Irlandesi, ma ritengo giusto che il consumatore possa decidere che prodotto comperare».

Daniela Boresi



I PRECEDENTI

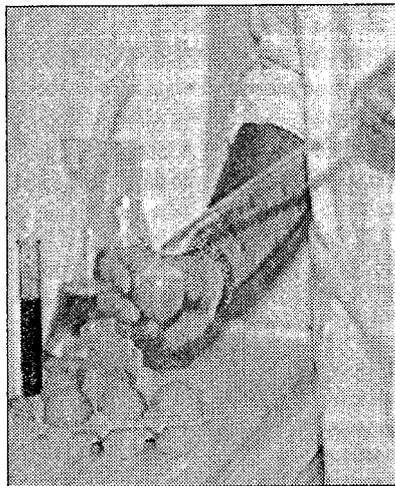
Vent'anni di emergenze per gli alimentari: dall'influenza aviaria alla mucca pazza

Roma

Dopo le mozzarelle del marzo scorso, la diossina torna ad essere una minaccia alimentare, nell'ultimo dei numerosi allarmi affrontati negli ultimi 20 anni in Europa.

DIOSSINA: risale infatti al 1998 l'allarme per la presenza di alti livelli di diossina nel latte di bovini in Francia, causato dalla contaminazione di componenti dei mangimi provenienti dal Brasile. Ancora i mangimi contaminati un anno più tardi sono stati all'origine di un allarme in Belgio, con la contaminazione di pollame e carni rosse, uova e latte. E risale alla primavera scorsa, in Italia, l'allarme sulla mozzarella contaminata.

AVIARIA: una delle ultime grandi psicosi è stata causata dall'influenza aviaria, con la presenza del virus H5N1 nei volatili e 351 casi di infezione trasmessa dagli animali all'uomo, con 129 morti, avvenuti soprattutto in Asia fra 2003 e 2008. L'aviaria ha portato con sé una forte contrazione dei consumi di carne bianca e l'abbattimento di milioni di volatili negli allevamenti di mezzo mondo,



Controlli sanitari sulle uova

anche in circostanze per le quali il rischio infezione era tutt'altro che provato.

MUCCA PAZZA: l'allarme sull'Encefalopatia spongiforme bovina (Bse) risale a metà degli anni '90. La malattia era originata in parte da farine animali e, se trasmessa all'uomo, si manifestava con una nuova versione della malattia di

Creutzfeldt-Jakob. Il maggior numero di casi si è avuto in Gran Bretagna, con 158 vittime. Dal 1994 e fin dopo il 2000 la Ue ha imposto norme sanitarie severissime per gli allevamenti. In quegli anni i consumi di carne bovina subirono un brusco rallentamento.

PESTE SUINA - Colpì nel 2002 Germania, Francia e Lussemburgo. I problemi in questo caso ebbero una natura solo economica, perché la malattia non presenta rischi per le persone. Ma il principio di precauzione spinse i consumatori a ridurre fortemente l'acquisto di carne suina.

AFTA EPIZOOTICA - chiamata anche Lingua blu, nel 2001 esplose in Gran Bretagna, dove vennero abbattuti oltre 6,5 milioni di ovini, e poi si diffuse in Irlanda, Francia e Olanda. La causa fu attribuita alla nutrizione dei maiali con scarti di cucina contenenti prodotti animali importati dall'Asia.

MANZO AGLI ORMONI - Nel 1988 la carne di manzo proveniente dagli Stati Uniti divenne un problema per i consumatori europei a causa degli ormoni steroidei utilizzati negli allevamenti americani, ma in Europa ritenuti a rischio per la salute.



Il governo avverte: iniziative a scopo cautelativo. Le associazioni degli allevatori frenano: è necessario evitare di fare allarmismo

Carne alla diossina, prime segnalazioni

Oltre ai suini, a rischio anche i bovini. Controlli in tutt'Italia, verificate le partite di provenienza irlandese
Senza esito le ispezioni in supermercati e macellerie a Udine, Pordenone e Gorizia

**Il consiglio del ministro:
 mangiate prodotti italiani
 sono i più sicuri**

ROMA. Sono scattati i primi sequestri di carne alla diossina: i controlli in tutt'Italia hanno portato al blocco di 22 partite di provenienza irlandese. Intanto non hanno avuto esito le ispezioni effettuate in supermercati e macellerie a Udine, Pordenone e Gorizia. Il governo avverte che si tratta di iniziative a scopo cautelativo e il ministro Zia, davanti alla notizia che oltre ai suini, sono a rischio anche i bovini, invita a mangiare soltanto carne italiana, ma le associazioni degli allevatori frenano: è necessario evitare di fare allarmismo.

I SERVIZI A PAGINA 4

**L'EMERGENZA
 ALIMENTARE**

Il sottosegretario Martini: «22 sequestri». Il ministero rettifica: «Solo segnalazioni»
 Gli allevatori: «Sicure le nostre aziende». Gli esperti: «Rischi prossimi allo zero»

Maiale alla diossina, scatta l'allarme

In sei allevamenti emiliani 252 tonnellate. Forse pericoli anche per i bovini

Un negozio in Irlanda: niente vendita di carne di maiale



ROMA. Il mangime alla diossina che ha avvelenato i maiali irlandesi sarebbe stato destinato anche ad alcuni allevamenti di bovini già sequestrati dalle autorità sanitarie di Dublino. «Gli accertamenti veterinari sono in corso», ha detto ieri il sottosegretario al Welfare **Francesca Martini** che ha intanto confermato la segnalazione di 22 partite di maiale arrivate in Italia dopo il primo settembre. Ma per il consumatore non esistono rischi, avverte Bruxelles.

L'autorità europea ha comunque lanciato un piano di analisi a tappeto e imposto controlli precauzionali in 12 paesi dell'Ue e in altri nove stati extra Ue.

Asostenere che la vicenda dei maiali potenzialmente contaminati da diossina non presenta rischi concreti per la salute dei consumatori è stata ieri Paola Testori Coggi, direttore generale aggiunto per la salute alla Commissione europea di Bruxelles. «Non c'è un rischio per il consumatore - ha detto - perchè la Ue è subito intervenuta



con misure drastiche, perché l'Irlanda ha deciso di ritirare tutti prodotti dal mercato e perché le quantità interessate sono minime: per l'Italia solo 1.467 tonnellate distribuite attraverso 22 stabilimenti». Testori Coggi ha poi precisato che «grazie alle norme veterinarie e alla lista delle partite importate in Italia le autorità sanitarie stanno già risalendo ai prodotti per identificarli e ritirarli dal mercato». In tutto «15.000 tonnellate distribuite in 12 paesi comunitari e altre 2-3.000 tonnellate in nove Paesi extra Ue».

Quanto alle segnalazioni i dati completi non sono ancora stati diffusi. Si sa però che in Campania sono state segnalate quattro partite di carne suina dirette ai mercati di Baiano, nell'Avellinese. Altre segnalazioni sono avvenute in Emilia Romagna, regione che ha importato dall'Irlanda 252 tonnellate di carne suina destinata a sei stabilimenti. Parte della carne è stata già stata sottoposta a vincolo assieme a salumi in fase di stagionatura. Un secondo quantitativo, già lavorato come insaccato, è risultato già spedito e sono in corso le procedure per il ritiro. Nessun caso sospetto, invece, è per ora emerso dai controlli fatti in Lombardia.

Il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini** ha reso noto che sono stati avviati controlli anche sulle carni bovine. A proposito di quelli sulle carni suine, il sottosegretario ha parlato di sequestri; poi però il ministero ha chiarito che si trattava di segnalazioni.

In Irlanda, intanto, continuano le indagini per appurare le cause della contaminazione e per verificare se i mangimi avvelenati siano davvero serviti anche all'alimentazione di mandrie bovine. Per quanto riguarda il primo punto, l'ipotesi al momento più accreditata riguarda una delle fasi del processo di lavorazione. Il magime potrebbe cioè essere stato intossicato dagli oli industriali utilizzati dal forno essiccatore.

L'Authority irlandese per la sicurezza dei cibi, ovviamente, ha rinnovato gli inviti a non consumare carne di maiale in nessuna delle oltre venti forme presenti sul mercato (vale a dire bistecche, bacon, salsicce, salumi, ma anche tramezzini e pizza preconfezionata, pasta precotta e budini contenenti grassi animali, gelatine, salse e alcuni tipi di snack dolci).

Ai consumatori viene tuttavia ricordato che soltanto il 10 per cento dei maiali irlandesi è risultato positivo alle diossine. Diossine, sottolineano gli esperti, che possono provocare danni alla salute umana soltanto se, una volta entrate nella catena alimentare attraverso l'acqua, l'aria e il suolo, vengono ingerite in dosi superiori ai limiti di legge per lunghi periodi di tempo.

I danni dell'avvelenamento da diossina possono essere molto gravi. Come i Pcb sono composti tossici e cancerogeni capaci di provocare, oltre ai tumori, disfunzioni ormonali, disordini del sistema immunitario e violente eruzioni cutanee. Diossine e pcb possono anche compromettere la capacità riproduttiva. (n.a.)

L'APPELLO

Il ministro delle Politiche agricole: da noi le analisi funzionano Zaia: mangiate solo carne italiana L'Ue corre ai ripari: più vigilanza

ROMA. La carne italiana è buona», quindi gli italiani devono consumare il più possibile «prodotto italiano di prossimità», tanto più nel caso della carne suina «che è un prodotto autoctono». È l'invito che, tramite i giornalisti il ministro delle Politiche agricole e alimentari Luca Zaia (nella foto) fa agli italiani il giorno dopo la scoperta dei casi di contaminazione da diossina di alcuni maiali allevati in Irlanda.



Intanto, in una prima riunione di urgenza, i rappresentanti delle autorità sanitarie nazionali, i tecnici dell'Ue hanno deciso ieri di coordinare e armonizzare ogni intervento per evitare la diffusione della carne suina irlandese contaminata. Le misure prese nel corso della riunione puntano a evitare il ri-

petersi di frodi verificatesi più volte nel passato con carni contaminate o avariate. Si tratta - hanno spiegato i responsabili della Commissione - di più stretti e mirati controlli, anche alle frontiere, della provenienza della totalità della carne di maiale importata in ognuno dei paesi dell'Ue».

Il commissario alla Salute Markos Kyprianou ha convocato per oggi a Bruxelles una riunione di urgenza dei capi veterinari degli stati membri e per venerdì una riunione del Comitato permanente per la catena alimentare per fare di nuovo il punto della situazione.



LA MOBILITAZIONE

I Nas: in Fvg controlli tutti negativi

Le autorità sanitarie: le importazioni da Dublino sono molto limitate

UDINE. Anche i Nas di Udine sono all'opera in minuziosi controlli nei supermercati e macellerie dopo l'allarme sulla carne contaminata alla diossina proveniente dall'Irlanda. Come disposto a livello nazionale anche i Carabinieri del Nucleo antisofisticazioni, già dal primo settembre del 2008 data di recepimento dello specifico richiamo comunitario, sta procedendo all'attività di monitoraggio delle carni importate, sia a livello di laboratorio di sezionamento, sia di rivendita al dettaglio (macellerie e supermercati). L'attività ha finora dato esito negativo.

Undici supermercati passati al setaccio dai carabinieri del Nas, nella sola giornata di ieri, e un lungo elenco di macellerie e di laboratori di sezionamento ancora da controllare, a partire da oggi, a Udine e in provincia.

«Non abbiamo riscontrato alcuna anomalia - spiega il comandante del Nas di Udine, An-

Verifiche in tutti i punti vendita della regione e monitoraggio dei prodotti esteri In campo da oggi anche i tecnici delle Asl

tonio Pisapia -. L'emergenza a livello nazionale esiste, ma in Friuli Venezia Giulia tutti i controlli effettuati dal primo settembre a oggi non hanno evidenziato alcuna situazione tale da richiedere sequestri o altri provvedimenti».

L'allerta comunitaria sulle carni importate, in effetti, risale a tre mesi fa. «I controlli su tutta la carne proveniente dall'estero, insaccati compresi - prosegue il tenente Pisapia -, rientrano nell'attività di routine. Naturalmente, adesso abbiamo intensificato quelli sulle carni suine di provenienza irlandese. Oggi considerata la giornata festiva, abbiamo deciso di concentrare tutti i controlli nei supermercati presenti all'interno dei centri commercia-

li rimasti aperti al pubblico. Domani il personale continuerà l'attività di monitoraggio anche nelle macellerie e negli altri punti vendita al dettaglio e nei laboratori di sezionamento presenti in provincia e nel resto della regione».

Parallelamente ai servizi predisposti dai carabinieri del Nas, proseguono anche i controlli alla frontiera, dove polizia e carabinieri vigilano l'entrata e l'uscita di mezzi carichi di prodotti alimentari. L'importazione di carne suina dall'Irlanda, comunque, non è mai stata molto consistente. La conferma arriva anche dal responsabile veterinario dell'Ass n.4 Medio Friuli, Giuseppe Duratti, che, dopo la pausa dell'Immacolata di ieri, oggi metterà a sua

volta in campo il personale del Dipartimento prevenzione preposto ai controlli.

«Il flusso di carni di maiale dall'Irlanda è limitato - ricorda il dottor Duratti -. Ma, trattandosi di una contaminazione da mangimi, non è escluso che il problema possa avere coinvolto anche altri capi di bestiame». In attesa di conoscere le direttive ministeriali sull'allarme diossina, questa mattina sul suo tavolo arriverà l'elenco completo degli importatori che da settembre a oggi hanno piazzato carne irlandese in Friuli.

«Grazie alla tracciabilità dei prodotti alimentari - spiega Duratti - siamo in grado di ricostruire le liste di distribuzione di ciascun alimento. E, quindi, di organizzare anche le nostre verifiche sui vari lotti arrivati dall'Irlanda. Va da sé che chiunque riconoscerà nei propri prodotti un lotto a rischio avrà l'obbligo di metterlo da parte e segnalarlo agli organi di competenza».



MAIALI TOSSICI. In Italia stop ad altri carichi Diossina, Tir fermato per controlli a Verona

Maiali alla diossina: mentre il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini**, afferma che vista l'esigua quantità di carne suina importata dall'Irlanda «il rischio per il nostro Paese è limitato», grazie al sistema di allerta rapida europea sono state diffusi i dati sulle partite sospette. Sono così scattati in Italia i primi sequestri precauzionali da parte del-

le Asl: a Verona è stato sottoposto allo stop un Tir, lo ha annunciato l'assessore regionale Sandri: oggi il carico sarà controllato a fondo. I Nas hanno già controllato 120 grandi magazzini. Sarebbero state contaminate anche alcune partite di mangime destinato ai bovini irlandesi: così «per precauzione» i controlli si stanno allargando. **PAG 4 e 11**

CARNI DALL'IRLANDA. Francesca Martini: noi importiamo poco. Il ministero: qui solo 1.400 tonnellate, destinate all'industria di insaccati

Diossina, controlli anche sui bovini

Dopo l'allarme sui suini, analisi e sequestri in varie regioni. Ma per gli esperti i rischi sono trascurabili

L'allarme

- **1.500.000** i suini in Irlanda
- **368 milioni di euro** il valore delle esportazioni
- La vendita di carne di maiale in Gran Bretagna, assorbe quasi metà dell'esportato
- **tra i 20 e 25** i Paesi che potrebbero aver ricevuto carne contaminata

PAESI CON PIÙ IMPORTAZIONI (tonnellate)

Francia	9.000
Est Europa+Russia	6.000
Cina	1.100



I NUMERI IN ITALIA

1,7 milioni di kg l'import di carne di maiale dall'Irlanda nei primi otto mesi del 2008; **-20%** rispetto al 2007

GLI EFFETTI SULL'UOMO

- Dermatiti, acne e congiuntiviti
- Danni neurologici
- Problemi cardiovascolari
- Problemi al fegato
- Minore capacità riproduttiva
- Alterazioni del sistema immunitario
- Sviluppo di tumori

Oggi l'Autorità europea si pronuncerà sugli eventuali pericoli per la salute

ROMA

alla diossina proveniente dall'Irlanda: «L'Unione europea

Si allarga l'allarme sulla carne



ha ravvisato una possibile contaminazione anche per le carni bovine irlandesi», sostiene il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini**, allertato da Bruxelles. Così - dopo la segnalazione del sistema di allerta per la sicurezza alimentare della Ue di 22 partite di carne suina proveniente dall'Irlanda entrate nel nostro Paese dopo il primo settembre - «per precauzione» in varie regioni italiane sono stati fatti i primi sequestri (nel Veronese, è stato sequestrato un tir). Gli esperti dicono che il rischio è prossimo allo zero, il direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare Silvio Borrello sostiene, come la Martini, che l'Italia importa dall'Irlanda «una minima quantità di carne» e si tratta soprattutto

di «carne fresca destinata all'industria di trasformazione» (cioè all'industria degli insaccati e degli affettati), ragione per cui è «difficile trovare qui al supermercato tagli di carne di suino irlandese», per di più contaminata. Anche per l'Istituto superiore di sanità il rischio non esiste; Coldiretti e Cia rassicurano, ma per l'Aduc è preferibile attendere l'esito delle analisi, e il Codacons, chiede controlli su zampone e cotechino. Alle frontiere proseguono i controlli sulle carni suine. La Commissione Ue ha chiesto a tutti i Paesi membri di bloccare le importazioni e ha incaricato l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di indagare sugli eventuali rischi per la salute che derivano dal consumo di carne suina contaminata con diossina. L'Efsa darà una risposta oggi. Bruxelles ha poi confermato che i Paesi Ue coinvolti sono 12: Italia, Belgio, Gran Bretagna, Cipro, Danimarca, Portogallo, Francia, Estonia, Germania, Olanda, Polonia, e Svezia. Fuori dai confini dell'Ue, ci sono invece Canada, Cina, Hong Kong, Giappone, Russia, Singapore, Corea del Sud, Svizzera e Usa. L'Italia, spiega una portavoce europea, da settembre ha importato prodotti di maiale e derivati da Dublino per circa 1.400 tonnellate. ♦

Lo dice l'«Irish Independent»

«L'allerta sulla sicurezza è arrivato dall'Italia»



Per l'«Irish Independent» l'allarme sui suini è partito dall'Italia

L'allarme sulle carni suine irlandesi contaminate dalla diossina è arrivato dall'Italia. In Italia non ce ne siamo accorti, però: o perché nessuno l'ha fatto sapere ai cittadini, o perché magari non è andata così; ma in Irlanda sembrano sicuri: se il campanello d'allarme non fosse suonato in Italia, non si sarebbe saputo niente.

La notizia arriva da un editoriale in cui il quotidiano «Irish Independent» spara bordate pesanti contro il sistema nazionale di prevenzione. «Nel 2007», si legge, «l'allora primo ministro Bertie Ahern inaugurò un modernissimo centro per i test alimentari a Backweston che costò 12 milioni di euro». In un settore che in Irlanda vale 15 miliardi l'anno, «sarebbe cruciale fare test rigorosi». D'altra parte «ci sono quattro differenti enti col ruolo di "cane da guardia" degli alimenti: quale

di essi ha mancato di abbaiare?». E perché la tracciabilità dei bovini «non è stata estesa alle carni suine? A questo punto», scrive l'editorialista, «è un grave motivo di preoccupazione la notizia che il primo allerta su un problema relativo alla carne suina irlandese sia arrivato solo quando il campanello d'allarme è suonato in Italia».

L'Agenzia irlandese per la protezione dell'ambiente parla di un olio usato in uno stabilimento a Clohamon Mills, nella contea di Carlow. L'olio - si spiega - «non è stato assolutamente usato» nel cibo destinato ai maiali, ma è stato impiegato per generare calore per trasformare il cibo umano di scarto in mangime per suini. Gli allevamenti che hanno utilizzato quel mangime sono 47. Si pensa ad abbattere 100 mila animali; e dopo i primi 900 licenziamenti, il maggior sindacato del settore prevede che i posti persi saranno seimila.



Bruxelles: vigileremo sui Paesi non Ue

Zaia «spinge» i prodotti del nostro Paese: «Presto l'etichetta»

Per l'Italia, nel mirino sono finite 1.467 tonnellate di carne suina distribuite attraverso 22 stabilimenti che stanno ricevendo la visita delle autorità sanitarie. La maggiore quantità di suini irlandesi è stata importata dalla Gran Bretagna (quasi 4.500 tonnellate).

Ma verso il mercato mondiale guardano con preoccupazione gli esportatori di insaccati e altri prodotti lavorati europei: Cina, Giappone, Singapore e Corea del Sud hanno annunciato la sospensione temporanea delle importazioni di carne suina dall'Irlanda ma non dagli altri partner europei. Il direttore generale aggiunto per la

Sanità alla Commissione europea, Paola Testori Coggi, dice che «se qualche Paese extra-Ue dovesse introdurre divieti si tratterebbe di misure sproporzionate su cui interverremo immediatamente».

In Italia la vicenda dà nuovi argomenti a coloro che chiedono da anni l'etichetta di origine per tutti i prodotti agricoli e trasformati; Bruxelles, però, non sembra pronta a soddisfare la richiesta. Il ministro all'agricoltura Luca Zaia, nell'invitare a consumare il più possibile «prodotti italiani di prossimità», dice che in Italia l'etichetta d'origine obbligatoria su tutti i prodotti alimentari sarà presto legge, e il consumatore sarà più tutelato.



ALLERTA. L'assessore regionale Sandri ha disposto controlli

Maiali alla diossina

Sequestrato un tir

Intervento preventivo, oggi il carico sarà ispezionato per verificare la qualità della carne

Industrie di trasformazione e salumifici del Veneto sono stati sottoposti a controlli ieri per verificare l'eventuale presenza di carne suina proveniente dall'Irlanda. A sottolineare l'intervento dei servizi veterinari è stato ieri l'assessore regionale alla Sanità Sandro Sandri che ha anche annunciato il sequestro preventivo di un Tir nel Veronese.

Il carico, diretto ad un salumificio in provincia di Verona, trasportato dal pesante automezzo, e che oggi probabilmente sarà messo sotto sequestro cautelare, verrà sottoposto ad analisi di laboratorio in maniera approfondita per verificare la qualità della carne e per accertare l'eventuale presenza di concentrazioni di diossina oltre i limiti consentiti. «Siamo in costante contatto con il ministero e la situazione è assolutamente sotto controllo», assicura l'assessore Sandri, che aggiunge: «Stiamo seguendo tutte le indicazioni forniteci. Appena abbiamo avuto sentore dell'allarme abbiamo mobilitato tutte le unità veterinarie delle Ulss venete per individuare i carichi sospetti».

Quattro partite di carne sui-



Un allevatore alimenta alcuni maialini

na importata dall'Irlanda sono state sequestrate ieri anche in Campania. Dopo la scoperta di carne suina irlandese contaminata alla diossina, tuttavia, a Bruxelles si assicura che non c'è rischio per il consumatore, che l'Irlanda sta ritirando tutti i prodotti dal mercato e che per l'Italia, nel mirino sono finite 1.467 tonnellate distribuite da 22 stabilimenti che stanno ricevendo la visita delle autorità sanitarie».

La Coldiretti, da parte sua, fa

sapere che grazie all'obbligo di indicare la provenienza in etichetta è possibile per i consumatori riconoscere sugli scaffali la carne proveniente dall'Irlanda. Secondo l'Authority irlandese per la sicurezza alimentare (Fsai) nelle carni di maiale contaminate sono presenti livelli di diossina superiori da 80 a 200 volte rispetto al valore minimo: un livello che per il vicepresidente della Fsai, Alan Reilly rappresenta un rischio «molto basso». ♦



L'allarme Trasportava carne dall'Irlanda ed era diretto a un salumificio della provincia

Suini alla diossina, sequestrato un tir

VERONA — Si estende anche al Veneto e a Verona l'allarme sulla carne contaminata dalla diossina proveniente dall'Irlanda.

Industrie di trasformazione e salumifici regionali sono stati sottoposti in tutta la regione già da domenica a controlli per verificare l'eventuale presenza di carne suina proveniente dall'Irlanda. E ieri è stato posto sotto sequestro preventivo un Tir nel veronese. Il camion proveniva proprio dall'Irlanda, ed era diretto a un salumificio della provincia. Le carni che trasportava saranno analizzate.

A PAGINA 7

L'allarme L'assessore regionale Sandri: «Stiamo seguendo le procedure del ministero con cui siamo in contatto»

Suini alla diossina, un sequestro nel veronese

Bloccato, in via cautelativa, un tir proveniente dall'Irlanda. Le carni saranno analizzate



A rischio Anche negli allevamenti italiani scatteranno i controlli

VERONA — Si estende anche al Veneto e a Verona l'allarme sulla carne contaminata dalla diossina proveniente dall'Irlanda.

Industrie di trasformazione e salumifici regionali sono stati sottoposti già da domenica a controlli per verificare l'eventuale presenza di carne suina proveniente dall'Irlanda. L'assessore regionale alla Sanità Sandro Sandri, che è competente anche in materia di igie-

ne pubblica, ha messo in piedi una struttura ad hoc, con il servizio veterinario. E ieri è stato posto sotto sequestro preventivo un Tir nel veronese. Il camion proveniva proprio dall'Irlanda, ed era diretto a un salumificio della provincia. Non è detto che la carne di suino che trasporta sia infetta, ma a determinarlo saranno le analisi che verranno effettuate domani dall'istituto zooprofilattico. Una misura cautelativa, al momento.

«Siamo in costante contatto con il ministero - ha spiegato l'assessore Sandri - e stiamo seguendo tutte le indicazioni forniteci» «L'Unione europea ha ravvisato una possibile con-

taminazione di diossina anche per le carni bovine irlandesi» ha riferito il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini** che ha aggiunto: «stiamo intensificando i controlli in attesa di specifiche misure». «In



Italia sono entrate 22 partite di carne suina proveniente dall'Irlanda dopo il primo settembre, ma sono state immediatamente segnalate dalla Commissione europea» ha confermato il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini** che ha aggiunto che «attraverso l'allerta rapida europea il nostro Paese si è attivato.

«C'è massima attenzione da parte degli uffici centrali e periferici ma il rischio è molto modesto» ha precisato il direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare, Silvio Borrello, che ha sintetizzato così la situazione a una prima valutazione dei controlli partiti da domenica sulla carne di maiale irlandese contaminata alla diossina. Per Agostino Macrì, direttore di medicina veterinaria presso l'Istituto superiore di Sanità, secondo il quale nel nostro Paese non esiste nessun rischio.

L'allarme**Carne suina
dall'Irlanda,
sequestrato
un camion**

VENEZIA - Industrie di trasformazione e salumifici del Veneto sono stati sottoposti ieri a controlli per verificare l'eventuale presenza di carne suina proveniente dall'Irlanda.

A sottolineare l'intervento dei servizi veterinari è stato l'assessore regionale alla Sanità Sandro Sandri che ha annunciato il sequestro preventivo di un Tir nel veronese.

Oggi il carico trasportato dal pesante automezzo sarà sottoposto a controlli per verificare la qualità della carne. «Siamo in costante contatto con il ministero - dice Sandri - e stiamo seguendo tutte le indicazioni forniteci».

Sull'argomento è intervenuto al che il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini** - «E' stato accertato - ha detto - che la diossina proveniva da olii industriali finiti in una macchina utilizzata per asciugare il mangime. Vista l'esigua quantità di carne suina importata il rischio per il nostro paese è limitato».



L'IMPORTAZIONE DI ALIMENTI CONTAMINATI

MAIALI E DIOSSINA

«Gli accertamenti sono in corso», sostiene il sottosegretario al Welfare, Martini
 Confermato il sequestro di 22 partite

Ma la commissione europea per la Salute specifica: siamo intervenuti in tempo

Carne, sequestrato un Tir sospetto nel Veronese

In Irlanda in corso altre indagini sui mangimi per cercare le cause

di Natalia Andreani

ROMA. Il mangime alla diossina che ha avvelenato i maiali irlandesi sarebbe stato destinato anche ad alcuni allevamenti di bovini già sequestrati dalle autorità sanitarie di Dublino. «Gli accertamenti veterinari sono in corso», ha detto ieri il sottosegretario al Welfare Francesca Martini che ha intanto confermato il sequestro cautelativo di 22 partite di maiale arrivate in Italia dopo il primo settembre.

Anche in Veneto, industrie di trasformazione e salumifici sono stati sottoposti a controlli. A sottolineare l'intervento dei servizi veterinari è stato oggi l'assessore regionale alla Sanità Sandro Sandri che ha annunciato il sequestro preventivo di un Tir nel Veronese. Oggi il carico trasportato dal pesante automezzo sarà sottoposto a controlli per verificare la qualità della carne. «Siamo in costante contatto con il ministero - dice Sandri - e stiamo seguendo tutte le indicazioni forniteci».

Ma per il consumatore non esistono rischi, avverte Bruxelles che ha comunque lanciato un piano di analisi a tappeto e imposto controlli precauzionali in 12 paesi dell'Unione europea e in altri nove stati extra Ue.

A sostenere che la vicenda dei maiali potenzialmente contaminati da diossina non presenta rischi concreti per la salute dei consumatori è stata ieri Paola Testori Coggi, direttore generale aggiunto per la salute alla Commissione europea di Bruxelles.

«Non c'è un rischio per il consumatore perché la Ue è subito intervenuta con misure drastiche, perché l'Irlanda ha deciso di ritirare tutti i prodotti dal mercato e perché le quantità interessate sono minime: per l'Italia solo 1.467 tonnellate distribuite attraverso 22 stabilimenti», ha

chiarito Testori Coggi precisando che «grazie alle norme veterinarie e alla lista delle partite importate in Italia le autorità sanitarie stanno già risalendo ai prodotti per identificarli e ritirarli dal mercato».

In tutto «15.000 tonnellate distribuite in 12 paesi comunitari e altre 2-3.000 tonnellate in nove Paesi extra Ue».

Quanto ai sequestri i dati completi non sono ancora stati diffusi. Si sa però che in Campania sono state sequestrate quattro partite di carne suina dirette ai mercati di Baiano, nell'avellinese.

Altri sequestri sono avvenuti in Emilia Romagna, regione che ha importato dall'Irlanda 252 tonnellate di carne suina destinata a sei stabilimenti. Parte della carne è stata già stata sottoposta a vincolo assieme a salumi in fase di stagionatura.

Un secondo quantitativo, già lavorato come insaccato, è risultato già spedito e sono in corso le procedure per il ritiro.

Nessun caso sospetto, invece, è per ora emerso dai controlli fatti in Lombardia.

In Irlanda, intanto, continuano le indagini per appurare le cause della contaminazione e per verificare se i mangimi avvelenati siano davvero serviti anche all'alimentazione di mandrie bovine. Per quanto riguarda il pri-

mo punto, l'ipotesi al momento più accreditata riguarda una delle fasi del processo di lavorazione. Il mangime potrebbe cioè essere stato intossicato dagli oli industriali utilizzati dal forno essiccatore.

L'Authority irlandese per la sicurezza dei cibi, ovviamente, ha rinnovato gli inviti a non consumare carne di maiale in nessuna delle oltre venti forme presenti sul mercato (vale a dire bistecche, bacon, salsicce, salumi, ma anche tramezzini e pizza preconfezionata, pasta precotta e budini contenenti grassi animali, gelatine, salse e alcuni tipi di snack dolci). Ai consumatori viene tuttavia ricordato che soltanto il 10 per cento dei maiali irlandesi è risultato positivo alle diossine.



Diossina, niente allarme in Lombardia

La carne di maiale irlandese contaminata. Nel mirino 22 partite giunte in Italia da settembre. Sequestri in Emilia, Campania e Veneto. Coinvolti 12 Paesi europei. Bene le misure di Dublino

■ L'allarme per la carne di maiale contaminata da diossina in Irlanda arriva anche in Italia. Dal mese di settembre sono state 22 le partite arrivate da Dublino e sequestri sono stati effettuati ieri in Veneto, Emilia Romagna e Campania. Nessun allarme, almeno finora, per la Lombardia, dove i controlli dei giorni scorsi sono risultati negativi. Il ministero della Salute parla, in generale, di «rischio molto modesto». Intanto l'Unione europea, che ha rassicurato sugli interventi attuati dall'Irlanda, riferisce che, oltre all'Italia, i Paesi coinvolti sono Germania, Olanda, Polonia, Svezia, Belgio, Danimarca, Estonia, Francia, Gran Bretagna, Portogallo e Cipro. È un nuovo fronte di attenzione si profila per la carne di bovino, sempre irlandese, che potrebbe essere stata contaminata: accertamenti in corso anche in Italia.

a pagina 8

Maiale alla diossina Sequestri in Italia Anche i bovini a rischio

Controlli in 22 aziende, nessun allarme in Lombardia
Sotto accusa i mangimi, usati anche per buoi e mucche

BRUXELLES L'Europa rassicura i suoi cittadini dopo la scoperta di carne suina irlandese contaminata alla diossina: «Non c'è rischio per il consumatore - affermano da Bruxelles -, l'Irlanda ritira tutti i prodotti dal mercato, e si tratta di quantitativi limitati». Per l'Italia, nel mirino sono finite 1.467 tonnellate distribuite via 22 stabilimenti, che in

queste ore stanno ricevendo la visita delle autorità sanitarie. Sequestri di partite di carne provenienti dall'Irlanda sono stati eseguiti già in Campania, Emilia Romagna e Veneto. Nessun caso sospetto e nessuna situazione preoccupante sono emersi, per ora, in Lombardia dai controlli in corso.

INTERPELLATA L'AGENZIA EUROPEA



La Commissione europea non intende comunque abbassare la guardia. Ieri ha chiesto all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di pronunciarsi su «eventuali rischi per la salute umana per la presenza di diossina in carni fresche o lavorate di maiale irlandese», e dopodomani è atteso il responso.

In tutta Europa intanto sono scattati i controlli – e i relativi sequestri – per ricercare l'eventuale presenza di diossina, in particolare nei 12 Paesi che hanno importato carne suina irlandese a partire dallo scorso primo settembre per oltre 14.000 tonnellate. Tra questi c'è l'Italia, ma anche Regno Unito con i quantitativi più importanti (quasi 4.500 tonnellate), seguito da Germania, Francia, Estonia, Belgio, Olanda, Polonia, Danimarca, Svezia, Cipro e Portogallo.

«NO AGLI ALLARMISMI»

Le associazioni degli agricoltori del nostro Paese invitano a non creare allarmismi. Appena lo 0,3 per cento delle carni di maiale importate dall'Irlanda, sottolinea la Coldiretti, è arrivato in Italia. Per la Confederazione italiana agricoltura, i nostri allevamenti «sono sicuri e sottoposti a rigidissimi controlli e seguono un disciplinare molto rigoroso». Verso i Paesi extra Ue, invece, l'Irlanda ha inviato quasi tremila tonnellate tra Cina, Hong Kong, Russia,

Giappone, Usa, Singapore, Svizzera, Canada e Corea. E proprio verso il mercato mondiale guardano con preoccupazione gli esportatori di insaccati e altri prodotti lavorati europei: Cina, Giappone, Singapore e Corea del Sud hanno annunciato la sospensione temporanea delle importazioni di carne suina dall'Irlanda, ma non dagli altri partner europei. Il direttore generale aggiunto per la sanità alla Commissione europea, Paola Testori Coggi, ha detto senza mezzi termini: «Se qualche Paese extra Ue dovesse introdurre divieti, si tratterebbe di misure sproporzionate, su cui interverremo immediatamente».

«PREVENZIONE INSUFFICIENTE»

Il commissario europeo alla Sanità, Androulla Vassiliou, fa sapere che al momento le drastiche misure di prevenzione adottate dall'Irlanda «sono per ora sufficienti». La causa della contaminazione molto probabilmente è la conseguenza del «trattamento utilizzato per trasformare resti di panetteria nei mangimi sotto accusa». Mangimi che sono stati distribuiti, ma in misura minore ad alcuni allevamenti di bovini su cui un'indagine è in corso, facilitata dal sistema di tracciabilità per i bovini in vigore nell'Unione europea. Anche in Italia, ha fatto sapere il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini**, i controlli si estenderanno alla carne bovina.

Proprio sul fronte della trasparenza al consumatore, in Italia la vicenda ha provocato un'alzata di scudi tra coloro che chiedono da anni l'etichetta di origine per tutti i prodotti agricoli e trasformati, ma Bruxelles non sembra ancora pronta a soddisfare questa richiesta. Così il ministro delle Politiche agricole Luca Zaia, nell'invitare i cittadini a consumare il più possibile «prodotti italiani di prossimità», ha detto che in Italia l'etichetta d'origine obbligatoria su tutti i prodotti alimentari sarà presto legge e il consumatore ancora più tutelato.

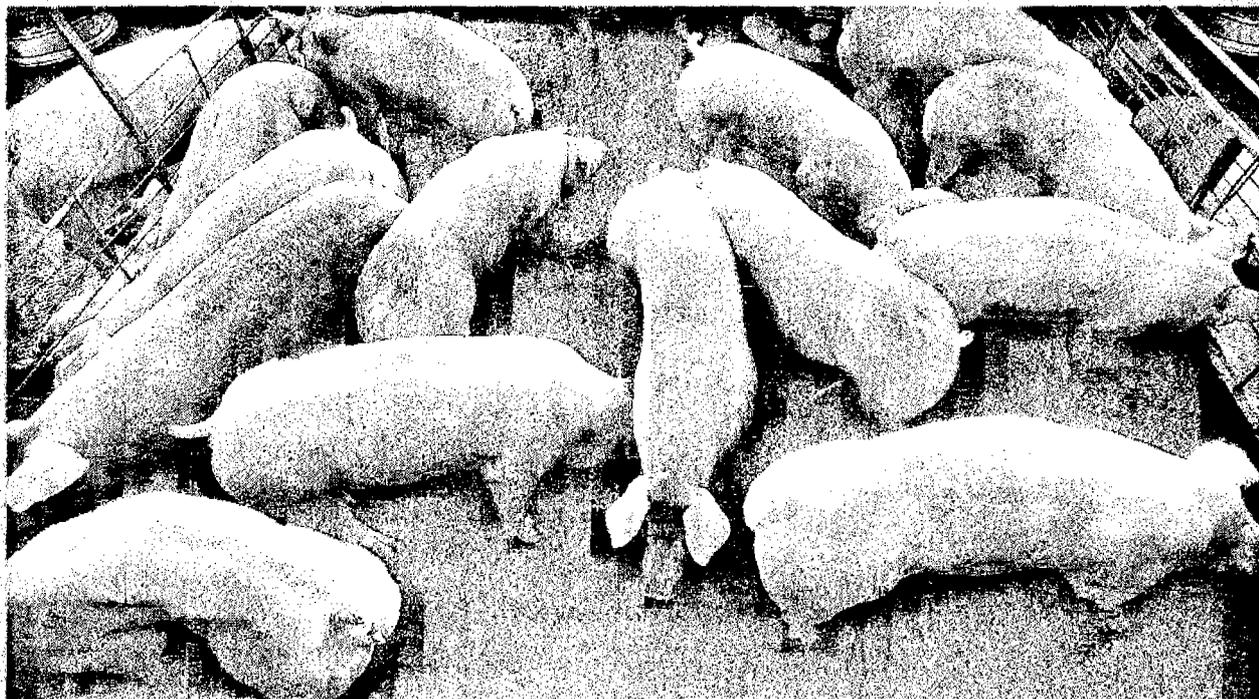
Patrizia Louzarini



Il ministro delle Politiche agricole, Luca Zaia. A destra: scarti di prodotti suini vuoti in un market di Dublino (Ansa)

Carne di maiale irlandese Scatta l'allarme diossina

«Livelli della sostanza 100 volte i valori massimi ammessi»
L'Italia fa partire i controlli. «Ma l'import è molto modesto»



Il primo obiettivo dell'attività di controllo è quello di individuare le partite e isolarle. Quindi si deciderà se distruggerle o sottoporle ad analisi

ROMA Scatta l'allerta Ue per una nuova - anche se solo potenziale - emergenza nella catena alimentare: questa volta sarebbe coinvolta carne di maiale irlandese contaminata da diossina. I livelli della sostanza (ancora non si conosce con precisione la fonte della contaminazione) rilevati nei campioni di alcune di queste carni - ha comunicato Bruxelles - erano di 100 volte superiori ai limiti massimi consentiti dalle normative europee, tanto che sono scattate tutte le misure di allerta rapido della sicurezza alimentare.

NOVE I PAESI UE COINVOLTI

L'Italia, secondo gli esperti dell'Ue, è toccata dalla vicenda anche se in mi-

sura modesta, perché l'import di questo alimento è contenuto. I Paesi Ue coinvolti risultano essere nove. A Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia e Italia - per i quali l'allarme era scattato subito - si sono aggiunti successivamente Germania, Danimarca, Polonia e Svezia.

L'iniziativa adottata da Bruxelles rappresenta una misura precauzionale che viene attivata ogni volta che si

registrano, ovunque nei 27 Paesi membri, problemi di un certo rilievo riguardanti la catena alimentare ed è destinata a garantire la protezione della salute pubblica.

Il ministero del Welfare ha fatto scattare le misure previste: ha inviato una circolare alle Regioni chiedendo di identificare l'eventuale presenza di partite di carne di maiale irlandese e ha attivato i carabinieri del Nas.

All'origine della contaminazione, in base alle indagini compiute, ci sarebbe un mangime che è stato utilizzato in alcuni allevamenti a partire dallo scorso settembre. Secondo le informazioni rilanciate dalla Commis-

sione europea non più del 10% della carne di maiale irlandese sarebbe stata contaminata. Secondo Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare che ha attivato un gruppo di lavoro in contatto con gli uffici europei per seguire la vicenda, «qualora fosse rilevata la presenza di maiale irlandese si tratterebbe comunque di modestissime quantità. Mi sarei preoccupato - ha aggiunto - se l'allerta fosse stata data per le carni bovine da Olanda o Bel-



gio dai quali ci sono flussi maggiori».

«CARNE DESTINATA A LAVORAZIONI»

«I sequestri sono iniziati già oggi (ieri, ndr) e continueranno nei prossimi giorni nonostante il periodo festivo – ha detto Borrello – noi abbiamo la possibilità di sapere quali sono le destinazioni prime di queste partite di carne: rintracceremo le partite e le sequestreremo».

L'import di carne dall'Irlanda non è destinato ai supermercati, dove pure saranno messi in atto tutti i controlli necessari da parte dei Nas, ma soprattutto alla lavorazione. «I Nas faranno i controlli necessari – ha detto ancora il funzionario del Welfare – ma è difficile trovare carne dall'Irlanda nei banchi dei supermercati».

Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali è rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza; in un secondo tempo si deciderà se distruggerle o sottoporle ad analisi. «Abbiamo una rete di laboratori specializzati per le analisi delle diossine – ha detto Borrello – dal centro di referenza nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia».

Il ministero e il sottosegretario alla Salute stanno dunque «monitorando la cosa con la massima attenzione, il livello di attenzione è alto – conclude Borrello – ma non si può parlare di allarme».

Francesco Marabotto

Carne di maiale alla diossina in Irlanda

Allerta Ue, il limite superato di 100 volte. Coinvolta anche l'Italia

ROMA. Scatta l'allerta dell'Unione Europea per una nuova anche se solo potenziale emergenza nella catena alimentare: questa volta sarebbe coinvolta carne di maiale irlandese contaminata da diossina. I livelli della sostanza (ancora non si conosce con precisione la fonte della contaminazione) erano però di ben 100 volte superiori ai limiti consentiti, tanto che sono scattate tutte le misure di allerta rapido della sicurezza alimentare. L'Italia è poco coinvolta.

Secondo gli esperti dell'Ue, l'Italia infatti è toccata dalla vicenda in misura modesta perché l'import di questo alimento è contenuto.

I Paesi Ue coinvolti risultano essere nove. A Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia e Italia si sono aggiunti Germania, Danimarca, Polonia e Svezia. L'iniziativa adottata da Bruxelles rappresenta una misura precauzionale che viene attivata ogni volta che si registrano, ovunque nei 27 Paesi membri, problemi di un certo rilievo riguardanti la catena alimentare ed è destinata a garantire la protezione della salute pubblica.

Il ministero del Welfare (che nell'ultimo governo Berlusconi ha accorpato i ministeri della salute e del lavoro) ha fatto scattare le misure previste: ha inviato una circolare alle Regioni chiedendo di identificare eventuale presenza di partite di carne di maiale irlandese e ha attivato i carabinieri del Nas.

All'origine della contaminazione, in base alle indagini compiute, ci sarebbe un mangime che è stato utilizzato in alcuni allevamenti a partire dallo scorso settembre.

Secondo le informazioni rilanciate dalla Commissione

europea non più del 10% della carne di maiale irlandese sarebbe stata contaminata. Secondo Silvio Borrello, direttore della sicurezza alimentare del ministero del Welfare che ha attivato un gruppo di lavoro in contatto con gli uffici europei per seguire la vicenda, «qualora fosse rilevata la presenza di maiale irlandese si tratterebbe comunque di modestissime quantità. Mi sarei preoccupato - ha aggiunto - se l'allerta fosse stata data per le carni bovine da Olanda o Belgio dai quali ci sono flussi maggiori».

Il primo obiettivo delle indicazioni ministeriali è rintracciare le partite prodotte dal primo di settembre e metterle in sicurezza; in un secondo tempo si deciderà se distruggerle o sottoporle ad analisi. «Abbiamo una rete di laboratori specializzati per le analisi delle diossine - ha detto Borrello - dal centro di riferimento nazionale di Teramo ai laboratori di Roma e Brescia».

Per Coldiretti «è necessario 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».

Ma 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, aggiunge Coldiretti, «è rassicurante in un Paese come l'Italia che può contare sulla più estesa rete di veterinari a livello comunitario».



BRUXELLES INTERVIENE CHIEDENDO L'INTENSIFICAZIONE DEI CONTROLLI

Maiali alla diossina, primi sequestri in Italia

Ritirate in Emilia e Campania 22 partite di carne giunte da Dublino. Rischi anche per i bovini

Il rischio diossina

COSA SONO LE DIOSSINE

Sostanze inquinanti che si formano quando materiale organico è bruciato in presenza di cloro

CARATTERISTICHE

Poco volatile, insolubili in acqua ma più solubili nei grassi dove tendono ad accumularsi. L'uomo le assume attraverso gli alimenti

- 1 La diossina può associarsi ai mangimi per un errore nell'iter di produzione
- 2 I maiali assumono la sostanza cibandosi del mangime
- 3 La diossina si concentra nell'uomo tramite l'assunzione di carne



SMALTIMENTO

Il tempo di dimezzamento nell'uomo può arrivare a 12 anni

FONTI DI DIOSSINA

- industrie
- inceneritori
- centrali termoelettriche
- combustione di legno e carbone, rifiuti solidi urbani e rifiuti speciali (es. ospedali)



GLI EFFETTI SULL'ORGANISMO

- eruzioni cutanee (cloracne)
- danno al carico del fegato
- riduzione di fertilità, sviluppo e difesa immunitarie
- sostanze potenzialmente cancerogene



AGENZIA E NUTRIMENTI



Scattati anche in Italia i controlli sulla carne di maiale

BRUXELLES L'Europa rassicura i suoi cittadini dopo la scoperta di carne suina irlandese contaminata alla diossina: «Non c'è rischio per il consumatore - dice Bruxelles - l'Irlanda ritira tutti i prodotti dal mercato, e si tratta di quantitativi limitati. Per l'Italia, nel mirino sono finite 1.467 tonnellate distribuite via 22 stabilimenti che stanno

ricevendo la visita delle autorità sanitarie. Intanto arriva l'allarme anche per la carne bovina che potrebbe essere contaminata dai mangimi utilizzati sempre in Irlanda.

La Commissione europea non intende comunque abbassare la guardia. Ieri ha chiesto all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di pronunciarsi su



»eventuali rischi per la salute umana per la presenza di diossina in carni fresche o lavorate di maiale irlandese e dopodomani è atteso il responso.

In tutta Europa intanto sono scattati i controlli e i relativi sequestri - per ricercare l'eventuale presenza di diossina, in particolare nei 12 paesi che hanno importato carne suina irlandese a partire dallo scorso primo settembre per oltre 14.000 tonnellate. Tra questi c'è l'Italia, ma anche Regno Unito con i quantitativi più importanti (quasi 4.500 tonnellate), seguito da Germania, Francia, Estonia, Belgio, Olanda, Polonia, Danimarca, Svezia, Cipro e Portogallo. Verso i Paesi extra-Ue, invece, l'Irlanda ha inviato quasi 3.000 tonnellate tra Cina, Hong Kong, Russia, Giappone, Usa, Singapore, Svizzera, Canada e Corea. E proprio verso il mercato mondiale guardano con preoccupazione gli esportatori di insaccati e altri prodotti lavorati europei: Cina, Giappone, Singapore e Corea del Sud hanno annunciato la sospensione temporanea delle importazioni di carne suina dall'Irlanda ma non dagli altri partner europei. Interrogato dall'Ansa, il direttore generale aggiunto per la sanità alla Com-

missione europea, Paola Testori Coggi, ha detto senza mezzi termini: «Se qualche paese extra-Ue dovesse introdurre divieti si tratterebbe di misure sproporzionate su cui interverremo immediatamente».

La commissaria europea alla sanità Androulla Vassiliou fa sapere che al momento le drastiche misure di prevenzione adottate dall'Irlanda «sono per ora sufficienti». La causa della contaminazione molto probabilmente è la conseguenza del trattamento utilizzato per trasformare resti di panetteria nei mangimi sotto accusa. Mangimi che sono stati distribuiti, ma in misura minore ad alcuni allevamenti di bovini cui un'indagine è in corso facilitata dal sistema di tracciabilità per i bovini in vigore nell'Ue. Anche in Italia, ha fatto sapere il sottosegretario alla salute [Francesca Martini](#), i controlli si estenderanno alla carne bovina.

Proprio sul fronte della trasparenza al consumatore, in Italia la vicenda ha provocato un'alzata di scudi in Italia tra coloro che chiedono da anni l'etichetta di origine per tutti i prodotti agricoli e trasformati, ma Bruxelles non sembra ancora pronta a soddisfare questa richiesta.

L'INTERVENTO DEL MINISTRO

Zaia: mangiate i nostri prodotti



ROMA «La carne italiana è buona», quindi gli italiani devono consumare il più possibile «prodotto italiano di prossimità», tanto più nel caso della carne suina «che è

un prodotto autoctono». È l'invito che, il ministro delle Politiche agricole ed alimentari Luca Zaia fa

agli italiani il giorno dopo la scoperta dei casi di contaminazione da diossina di alcuni maiali allevati in Irlanda.

Zaia ci tiene però a precisare che «in Italia la filiera del controllo funziona e il consumatore ha sempre sotto mano in maniera trasparente la tracciabilità del prodotto, cioè la possibilità di identificarne l'origine, e questo consente in casi di emergenza come questo di arrivare immediatamente a tutelare la salute pubblica».

Il ministro sottolinea inoltre che «nel momento in cui il ddl che prevede l'obbligatorietà dell'etichetta di origine su tutti i prodotti alimentari sarà legge, a tutte queste informazioni si potrà acce-

dere con ancora maggiore tempestività ed incisività a tutela del consumatore».

Grazie all'obbligo di indicare la provenienza in etichetta è possibile per i consumatori riconoscere direttamente sugli scaffali la carne bovina proveniente dall'Irlanda. E quanto afferma la Coldiretti che in riferimento all'allarme per i livelli alti di diossina presenti nella carne irlandese. Per non rincorrere le emergenze - sottolinea la Coldiretti - occorre estendere a tutti gli alimenti l'obbligo di un sistema di etichettatura che indichi la provenienza.

La Coldiretti: «Necessario estendere l'etichettatura a tutti gli alimenti»

Il ministro per le Politiche agricole Emanuele Zaia



DOPO I SUINI TIMORI ANCHE PER I BOVINI IRLANDESI



Carne alla diossina, primi sequestri

ROMA Sono finora 22 le partite di carne di maiale irlandese a rischio diossina segnalate all'Italia dal sistema per la sicurezza alimentare Ue. I primi campioni sospetti sono stati sequestrati in Veneto, Emilia Romagna e Campania. Nel frattempo sono scattati i controlli anche sulle carni bovine, dopo che in Irlanda sono risultate contaminate da

diossine anche alcune partite di mangime destinato ai bovini. Il sottosegretario Martini ha detto che, vista l'esigua quantità di carne suina importata, il rischio per il nostro Paese «è limitato». E il ministro dell'Agricoltura Luca Zaia invita a consumare innanzitutto carne italiana. Gli agricoltori tranquillizzano: i nostri allevamenti sono sicuri.

A PAGINA 5

Diossina, timori per i bovini

Tracce del veleno nei mangimi per le mucche irlandesi. L'Ue indaga sui suini a rischio. In Italia sequestrate 22 partite di carne sospetta in Veneto, Emilia Romagna, Campania

ROMA Sono finora 22 le partite di carne di maiale irlandese a rischio diossina segnalate all'Italia dal sistema di allerta per la sicurezza alimentare dell'Unione Europea. Nel frattempo sono scattati i controlli anche sulle carni bovine, dopo che in Irlanda sono risultate contaminate da diossine anche alcune partite di mangime destinato ai bovini.

Grazie al sistema di allerta rapida europea sono stati diffusi ai Paesi interessati dall'export i dati sulle partite sospette. I primi campioni sequestrati sono stati effettuati da parte delle Asl e sono avvenuti in Emilia Romagna, in Campania e in Veneto. Le carni sequestrate saranno analizzate nei prossimi giorni per accertare l'eventuale presenza di concentrazioni di diossina oltre i

limiti consentiti.

Controlli dei Nas in tutt'Italia

I carabinieri del Nas sono al lavoro e da domenica hanno controllato 120 grandi magazzini in tutta Italia. Al momento non sono state riscontrate partite provenienti dall'Irlanda importate dopo il primo settembre con le caratteristiche segnalate dal sistema di allerta Ue. I controlli proseguiranno nei prossimi giorni. Il Sindacato italiano veterinari di medicina pubblica (Sivemp) rileva che «tutte le importazioni in arrivo dall'Irlanda sono controllate e al momento l'evoluzione della situazione è tranquilla».

Anche alcune partite di mangime destinato ai bovini irlandesi sarebbero sta-

te contaminate dalla diossina. Gli esperti del Ministero non sanno ancora se vi



sia stata contaminazione della carne bovina e dunque non c'è motivo di allarme, ma «per precauzione» si stanno allargando i controlli nel nostro Paese a titolo conoscitivo, a garanzia dei consumatori, in attesa che l'Irlanda prenda eventuali ulteriori provvedimenti.

Il sottosegretario: rischi limitati

Il sottosegretario Martini ha detto che è stato accertato che «la diossina proveniva da olii industriali finiti in una macchina utilizzata per asciugare il mangime. Vista l'esigua quantità di carne suina importata il rischio per il nostro Paese è limitato».

L'Italia proporrà comunque all'Unione Europea l'etichettatura di tutte le carni per garantire la tracciabilità dei prodotti e offrire così sicurezza ai consumatori. Coldiretti e Cia-Confederazione italiana agricoltori rassicurano: è necessario evitare allarmismo preferendo le carni italiane garantite da marchi di qualità; i mangimi che utilizzano i suinicoltori nazionali sono selezionati e sono verificati quotidianamente da parte delle stesse autorità competenti.

L'Ue «non abbassa la guardia»

L'Europa rassicura i suoi cittadini dopo la scoperta di carne suina irlandese contaminata alla diossina: «Non c'è rischio per il consumatore - dice Bruxelles - L'Irlanda ritira tutti i prodotti dal mercato, e si tratta di quantitativi limitati. Per l'Italia, nel mirino sono finite 1.467 tonnellate distribuite attraverso 22 stabilimenti che stanno ricevendo la visita delle autorità sanitarie.

La Commissione Europea non intende comunque abbassare la guardia. Teri ha chiesto all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di pronunciarsi su eventuali rischi per la salute umana per la presenza di diossina in carni fresche o lavorate di maiale irlandese e domani è atteso il responso.

In tutta Europa intanto sono scattati i controlli - e i relativi sequestri - per ricercare l'eventuale presenza di diossina, in particolare nei 12 Paesi che hanno importato carne suina irlandese a partire dallo scorso primo settembre per oltre 14.000 tonnellate. Tra questi c'è l'Italia, ma anche Regno Unito con i quantitativi più importanti (quasi 4.500 tonnellate), seguito da Germania, Francia, Estonia, Belgio, Olanda, Polonia, Danimarca, Svezia, Cipro e Portogallo. Verso i Paesi extra-Ue, invece, l'Irlanda ha inviato quasi 3.000 tonnellate tra Cina, Hong Kong, Russia, Giappone, Usa, Singapore, Svizzera, Canada e Corea. E proprio verso il mercato mondiale guardano con preoccupazione gli esportatori di insaccati e altri prodotti lavorati eu-

ropei: Cina, Giappone, Singapore e Corea del Sud hanno annunciato la sospensione temporanea delle importazioni di carne suina dall'Irlanda ma non dagli altri partner europei.

La commissaria europea alla Sanità Androulla Vassiliou fa sapere che le drastiche misure di prevenzione adottate dall'Irlanda «sono per ora sufficienti». La causa della contaminazione molto probabilmente è la conseguenza del trattamento utilizzato per trasformare resti di panetteria nei mangimi sotto accusa».



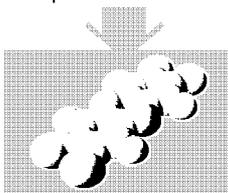
ZAIA: MANGIATE PRODOTTI ITALIANI

Sul fronte della trasparenza al consumatore, in Italia la vicenda ha provocato un'alzata di scudi tra coloro che chiedono da anni l'etichetta di origine per tutti i prodotti agricoli e trasformati, ma Bruxelles non sembra ancora pronta a soddisfare questa richiesta. Così il ministro all'Agricoltura Luca Zaia, nell'invitare i cittadini a consumare il più possibile «prodotti italiani di prossimità» ha detto che in Italia l'etichetta d'origine obbligatoria su tutti i prodotti alimentari sarà presto legge e il consumatore ancora più tutelato.

Il rischio diossina

COSA SONO LE DIOSSINE

Sostanze **inquinanti** che si formano quando **materiale organico** è bruciato in presenza di cloro



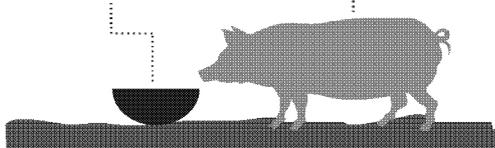
CARATTERISTICHE

Poco volatili, **insolubili in acqua** ma più solubili nei **grassi** dove tendono ad accumularsi. L'uomo le assume attraverso gli alimenti

- 1 La diossina può associarsi ai mangimi per un errore nell'iter di produzione
- 2 I maiali assumono la sostanza cibandosi del mangime



3 La diossina si concentra nell'uomo tramite l'assunzione di carne



SMALTIMENTO

Il tempo di dimezzamento nell'uomo può arrivare a 12 anni

FONTI DI DIOSSINA

- industrie
- inceneritori
- centrali termoelettriche
- combustione di legno e carbone, **rifiuti solidi urbani** e rifiuti speciali (es. ospedalieri)



GLI EFFETTI SULL'ORGANISMO

- eruzioni cutanee (**cloracne**)
- danni a carico del **fegato**
- **riduzione** di fertilità, sviluppo e **difese immunitarie**
- sostanza **potenzialmente cancerogena**



ANSA-CENTIMETRI

A Brescia insaccatori sereni aspettando i controlli Asl

In diverse aziende predisposti i registri e le fatturazioni per i riscontri della filiera. Per i Nas nessun rischio in Lombardia

BRESCIA Mentre i carabinieri del Nas della Lombardia sottolineano che «non è emerso finora alcun caso sospetto né situazioni preoccupanti dai controlli in corso su carni di maiale provenienti dall'Irlanda con lo scopo di accertare la presenza o meno di diossina», molti produttori bresciani si preparano agli accertamenti che saranno presumibilmente operati nelle aziende da parte delle Asl.

Dopo i controlli sulle aziende importatrici (quasi tutte nell'area milanese) iniziati domenica ed effettuati in collaborazione con la Regione e le Asl, ora gli accertamenti saranno effettuati nelle industrie di lavorazione e trasformazione del-

la materia prima e nella grande distribuzione e saranno relativi sia alla carne di maiale che ai prodotti derivati. Nelle aziende - ci spiegano alcuni produttori del Bresciano - abbiamo messo a disposizione già da oggi i registri non solo dei fornitori ma anche delle fatture, e quindi dei clienti.

«La finalità è di accertare attraverso la filiera suina la provenienza della carne, per poi giungere attraverso i relativi codici, alle merci stoccate in stagionatura o già vendute, bloccandone la diffusione».

Ovviamente questo vale solo nel caso in cui il fornitore possa in qualche modo appartenere alla lista nera di coloro che si sono approvvigio-

nati in Irlanda, fermo restando che ogni partita di carne è sottoposta a controlli e ad analisi effettuate all'interno delle aziende.

Intanto, anche per arginare un'inutile e dannosa psicosi, interviene il Ministero alla salute: «Tutti i prodotti che vengono distribuiti durante il Natale, come gli zamponi e i cotechini sono sicuri in quanto hanno avuto un ciclo produttivo antecedente al primo di settembre». La conferma viene dal sottosegretario Martini che rassicura i consumatori. «La situazione è pienamente sotto controllo e nei prossimi giorni - afferma - avremo una totale chiarezza della situazione».

Roberto Manieri



Maiale alla diossina, Marca al setaccio

Allertato il Nas provinciale. Primi sequestri in Emilia Romagna e Campania

L'allarme per la carne di maiale alla diossina arriva anche a Treviso dove i carabinieri del Nas (nucleo anti sofisticazione) nei prossimi giorni provvederanno a una serie di verifiche sulla provenienza e sulla qualità delle carni importate dall'estero. Obiettivo è verificare e possibilmente scongiurare che parte delle 1.467 tonnellate di carne suina irlandese potenzialmente distribuite in Italia attraverso 22 stabilimenti sia arrivata nella Marca e nel Veneto. Ieri, dopo la sollecitazione dell'Unione Europea, i carabinieri hanno effettuato i primi controlli. A finire sotto sequestro, per ora, sono state solo alcune partite di carne suina irlandese in Emilia Romagna e in Campania ma l'allarme resta alto. Sotto osservazione, secondo il Ministero della Salute, ci sono tutte le partite di carne suina e prodotti derivati introdotti in Italia dal 1 settembre 2008.

In attesa di conoscere i riscontri degli esami, le sigle legate al mondo dell'agricoltura e dell'allevamento chiedono che «non si alimentino psicosi» e il Ministro di settore, Luca Zaia, rilancia il suo progetto di legge per l'etichettatura: «Nel momento in cui il ddl che prevede l'obbligatorietà dell'etichetta d'origine su tutti i prodotti alimentari sarà legge, si potrà accedere con ancora maggiore tempestività ed incisività a tutela del consumatore». (f.d.w.)



Maiali alla diossina, allarme Controlli a tappeto in Italia



BRUXELLES - L'Europa rassicura i suoi cittadini dopo la scoperta di carne suina irlandese contaminata alla diossina: «Non c'è rischio per il consumatore - dice Bruxelles - l'Irlanda ritira tutti i prodotti dal mercato, e si tratta di quantitativi limitati. Per l'Italia, nel mirino sono finite 1.467 tonnellate distribuite in 22 stabilimenti che stanno ricevendo la visita delle autorità sanitarie. La Commissione europea non intende comunque abbassare la guardia. Ieri ha chiesto all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di pronunciarsi su «eventuali rischi per la salute umana per la presenza di diossina in carni fresche o lavorate di maiale irlandese». Domani è atteso il responso.

In tutta Europa intanto sono scattati i controlli - e i relativi sequestri - per ricercare l'eventuale presenza di diossina, in particolare nei 12 paesi che hanno importato carne suina irlandese a partire dallo scorso primo settembre per oltre 14 mila tonnellate. Tra questi c'è l'Italia, ma anche Regno Unito con i quantitativi più importanti (quasi 4.500 tonnellate), seguito da Germania, Francia, Estonia, Belgio, Olanda, Polonia, Danimarca, Svezia, Cipro e Portogallo. Verso i Paesi extra-Ue, invece, l'Irlanda

ha inviato 3 mila tonnellate tra Cina, Hong Kong, Russia, Giappone, Usa, Singapore, Svizzera, Canada e Corea. E proprio verso il mercato mondiale guardano con preoccupazione gli esportatori di insaccati e altri prodotti lavorati europei: Cina, Giappone, Singapore e Corea del Sud hanno annunciato la sospensione temporanea delle importazioni di carne suina dall'Irlanda, ma non dagli altri partner europei. Il direttore generale aggiunto per la sanità alla Commissione europea, Paola Testori Coggi, ha detto senza mezzi termini: «Se qualche paese extra-Ue dovesse introdurre divieti si tratterebbe di misure sproporzionate su cui interverremo immediatamente».

La commissaria europea alla sanità Androulla Vassiliou fa sapere che al momento le drastiche misure di prevenzione adottate dall'Irlanda «sono sufficienti». La causa della contaminazione molto probabilmente è la conseguenza del trattamento utilizzato per trasformare resti di panetteria nei mangimi sotto accusa. Mangimi che sono stati distribuiti, ma in misura minore ad alcuni allevamenti di bovini su cui un'indagine è in corso facilitata dal sistema di tracciabilità per i bovini in vigore nell'Ue. Anche

in Italia, ha fatto sapere il sottosegretario alla salute **Francesca Martini**, i controlli si estenderanno alla carne bovina.

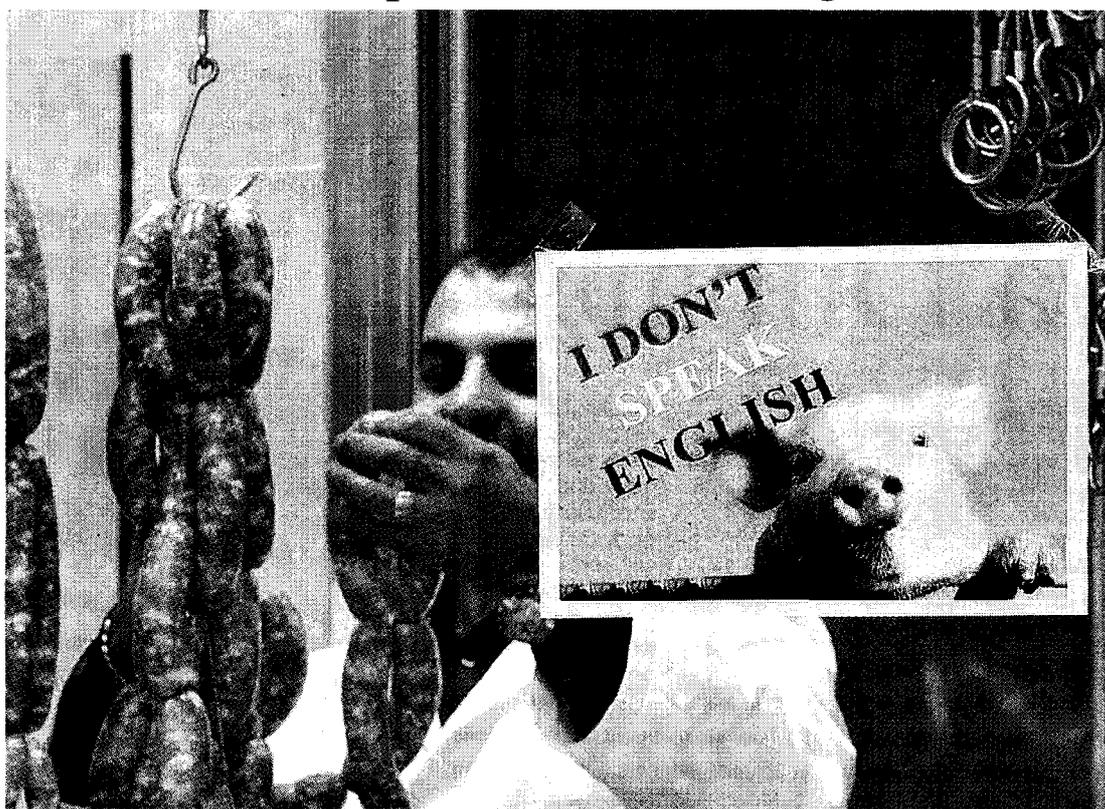
Proprio sul fronte della trasparenza al consumatore, in Italia la vicenda ha provocato un'alzata di scudi in Italia tra coloro che chiedono da anni l'etichetta di origine per tutti i prodotti agricoli e trasformati, ma Bruxelles non sembra ancora pronta a soddisfare questa richiesta. Così il ministro all'agricoltura Luca Zaia, nell'invitare i cittadini a consumare il più possibile «prodotti italiani di prossimità» ha detto che in Italia l'etichetta d'origine obbligatoria su tutti i prodotti alimentari sarà presto legge e il consumatore ancora più tutelato.



Salute Sigilli a 45 partite. L'Irlanda rassicura: «Nessun rischio per l'uomo»

Diossina anche nelle mucche Sequestrate tonnellate di carne

Il Codacons: niente zamponi e cotechini. Il governo: sono sicuri



La garanzia Nella vetrina di una macelleria napoletana, un maialino esclama: «Io non parlo inglese» (Ansa)

Sacconi: situazione sotto controllo. I carabinieri dei Nas in 228 supermarket e in una storica azienda di mortadelle

ROMA — Chissà se è una semplice fatalità o mancanza di attenzione. Per la seconda volta in sette anni l'Irlanda si ritrova invischiata in un pasticcio zootecnico. Nel 2001, avvio ufficiale di «mucca pazza», erano stati gli allevamenti dell'isola a tradire una delle più alte incidenze in Europa di vacche colpite dal morbo. E adesso ecco un nuovo allarme alimentare. Che dopo il settore dei suini getta ombre anche su quello bovino. Livelli di diossina superiore alla soglia massima indi-

cata dall'Ue (ma pur sempre inferiore al livello considerato nocivo per la salute, precisa l'autorità irlandese, il Bord Bia) sono stati misurati in alcune mandrie. Tre allevamenti per l'esattezza, su 11 monitorati. La sorgente di contaminazione è la stessa. Mangimi tossici, di un'unica marca, contenenti il composto che in questo caso specifico deriverebbe da oli industriali bruciati. Il bestiame risultato positivo ai test verrà abbattuto. «Nessun rischio per l'uomo», avverte Brendan Smith, ministro dell'Agricoltura.

Dall'Irlanda importiamo il 7% della carne bovina straniera, 18,1 milioni di chili nei primi mesi del 2008. Coldiretti rassicura, ricordando che la provenienza di fettine e bistecche

può essere individuata nei supermercati attraverso l'etichetta, obbligatoria a differenza della carne suina. Derrate non in regola hanno cominciato a cir-



colare dal 1° settembre. L'Italia acquista dall'Irlanda lo 0,3% della carne di maiale di altra nazionalità, perlopiù destinata alla trasformazione.

Il ministro del Welfare **Maurizio Sacconi** cerca di prevenire con parole rassicuranti comportamenti da parte delle famiglie che rischierebbero di danneggiare il mercato di prosciutti, mortadelle e arista: «Situazione sotto controllo. Non si deve creare un ingiustificato allarme, stiamo lavorando bene». Il sottosegretario dello stesso ministero, **Francesca Martini**, si dichiara molto soddisfatta della celerità con cui servizi veterinari e Nas sono intervenuti. Ieri sequestrate in via cautelativa tonnellate di carne di maiale, 45 partite su 89 di provenienza sospetta. Visitata dai carabinieri del nucleo antisofisticazione anche una nota fabbrica di mortadelle a Bologna. Controllati 228 supermercati mentre verrà intensificata la sorveglianza alle frontiere. E in una macelleria a Napoli è comparsa la foto di un maialino con la scritta: «I don't speak english».

Era scontato che nel calderone degli alimenti guardati con sospetto finissero anche zamponi e cotechini. È il Codacons a caricare di altri dubbi il consumatore italiano: «Non comprate questi prodotti per le festività, sostituiteli con altri cibi», suggerisce Carlo Rienzi, coordinatore dell'associazione. La Martini cerca di riportare serenità: «I processi di lavorazione dei due prodotti sono partiti in data anteriore al primo settembre», quindi prima che la carne irlandese positiva alla diossina raggiungesse gli altri Paesi. Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena, che copre il 70% del mercato nazionale, chiarisce: «Non usiamo carne irlandese. Quello sugli scaffali è sicuro». E la Cia conferma: «Per ora nessun crollo sugli acquisti di carne suina, cotechini compresi». Oggi a Bruxelles riunione dei servizi veterinari dell'Ue. Niente misure restrittive in più.

Margherita De Bac

LE PARTITE BLOCCATE

In Italia ci sono 143 salumifici che lavorano carne suina proveniente dall'Irlanda. Ecco la mappa dei sequestri avvenuti negli ultimi due giorni



CORRIERE DELLA SERA

Prosegue in Italia il monitoraggio sull'import di suini. Ma c'è anche l'invito a non creare allarme

Diossina, altri controlli e sequestri

L'Irlanda conferma: contaminati i bovini, ma a livelli inferiori

Sono 89 le partite di carne suina importate in Italia dall'Irlanda a partire da settembre, data dalla quale, secondo la Ue, è cominciato il rischio contaminazione da diossina. Lo ha annunciato il sottosegretario alla salute, **Francesca Martini**, che ha aggiunto che 42 di queste partite sono state già rintracciate e sequestrate. «Contiamo in brevissimo tempo di trovarle e sequestrarle tutte», ha riferito, precisando che «delle 42 partite di carne sequestrate, 23 sono state trovate in Lombardia, una in Calabria, una nella provincia autonoma di Trento, otto in Emilia Romagna, sei in Veneto, una rispettivamente in Lazio, Puglia e Basilicata. Tutte presso i grossisti, prima del commercio al dettaglio». Infatti, ha spiegato la Martini, «i Nas hanno proseguito i controlli sui supermercati, effettuandone 120 e non reperendo tramite la documentazione degli esercizi stessi carne suina di origine irlandese». Nel frattempo «stiamo intensificando i controlli alle frontiere sulle carni bovine irlandesi, sebbene non ci siano ancora disposizioni in questo senso dall'Unione europea». Il sequestro, ha spiegato il sottosegretario, è a scopo cautelativo: «L'importante è bloccarle ed evitare che finiscano sulle tavole degli italiani. Poi valuteremo se e come effettuare le analisi». In ogni caso, nessun rischio per cotechino e zampone natalizio: «Questi prodotti», ha rassicurato la Martini, «vengono lavorati diversi mesi prima della commercializzazione, e quelli sul mercato provengono da carni lavorate prima dell'1 settembre». Sulla stessa linea l'intervento del ministro al welfare, **Maurizio Sacconi**, a margine di un incontro a Venezia: «La situazione è assolutamente



Francesca Martini

sotto controllo, è stato tempestivo l'intervento dei Nas da noi sollecitato. Il sottosegretario alla salute Martini sta seguendo la situazione, non si deve creare un ingiusto allarme. È stato possibile identificare immediatamente i prodotti che possono in qualche modo essere sospetti, quindi assoluta tranquillità. Per fortuna», ha concluso, «noi abbiamo una rete di veterinari come nessun'altro paese europeo ha».

Di segno opposto l'appello del Codacons: «Non comprate per le prossime festività cotechino e zampone». «Il governo deve muoversi, non c'è più tempo da perdere, e deve emettere un decreto urgente che imponga subito l'etichetta di origine sulle carni suine commercializzate in Italia», ha detto il presidente, Carlo Rienzi. «In attesa che ciò avvenga, e per tutelare la salute dei cittadini, invitiamo i consumatori a non

acquistare nei prossimi giorni di festa cotechini e zamponi in vendita nel nostro paese, e a sostituire tali prodotti con altre carni». Ferma la replica del sottosegretario Martini: «Non condivido questo appello. Questi allarmismi fanno male all'economia italiana». Dello stesso avviso la Cia, Confederazione nazionale agricoltori («No ad allarmismi ingiustificati che possono provocare dannose psicosi; carne bovina, prosciutti, salumi, zamponi e cotechini venduti in Italia sono sicuri») e Confagricoltura. Rassicurazione confermata dai veterinari: «Da quello che ci risulta, il problema diossina non esiste». In ogni caso non ci sono rischi per la salute dei consumatori, se il consumo è limitato a piccole quantità di prodotti in un periodo breve, di poche settimane, secondo quanto chiarito da Angelica Tritscher, esperta del dipartimento di sicurezza alimen-



tare, zoonosi e malattie alimentari, dell'Oms di Ginevra. Intanto è arrivata conferma dall'Irlanda: l'allarme diossina riguarda ora anche la carne bovina. Lo stesso mangime contaminato utilizzato in almeno dieci allevamenti di maiali (all'origine della contaminazione ci sarebbe un singolo fornitore di mangime) è stato infatti consegnato anche ad allevamenti bovini, sebbene i livelli di contaminazione riscontrati dai veterinari siano sufficientemente bassi da non aver provocato, contrariamente a quanto accaduto per la carne suina, alcun richiamo dei prodotti. Il ministro dell'agricoltura irlandese Brendan Smith ha reso noto che i test effettuati dai veterinari hanno dato risultato positivo in tre allevamenti sugli 11 controllati finora, mentre per altri 34 non sono ancora disponibili i risultati; il livello di diossina sarebbe dalle due alle tre volte superiore al limite massimo, contro quelli da 80 a 200 volte superiori riscontrati nelle carni suine. E un'altra conferma è arrivata da Nina Papadoulaki, portavoce della Commissione europea per la sanità: «La contaminazione è legata a una società del riciclaggio dei rifiuti prodotti da forno», tuttavia «il modo in cui si è verificata la contaminazione resta ancora da chiarire».

Mentre è atteso per oggi il parere richiesto da Bruxelles all'Efsa, l'agenzia europea per la sicurezza alimentare, sui rischi per la salute pubblica della carne irlandese contaminata con Pcb e diossina, sempre in tema di scandali alimentari, è stato diffuso ieri l'esito di un sondaggio commissionato dalla Fondazione diritti genetici, all'Istituto nazionale di ricerche Demopolis, secondo cui oltre nove italiani su dieci si dicono interessati ai temi della qualità del cibo

e del rapporto tra alimentazione e salute. In particolare il 62% degli intervistati afferma di scegliere i prodotti in base alla qualità e il 59% in base alla provenienza geografica. Per questo la lettura delle etichette si dimostra una pratica trasversalmente diffusa su tutto il territorio nazionale (dice di guardarle «sempre» il 19% degli intervistati, «spesso» il 47%).

Dopo questi recenti allarmi, comunque, buone notizie sono arrivate dai mercati: al momento si registra una sostanziale stabilità degli acquisti di carne bovina e suina degli italiani che ogni anno in media ne consumano rispettivamente 25 chili e 31 chili a testa. Il monitoraggio è stato realizzato dalla Coldiretti, secondo la quale «sembrano avere avuto successo le rassicurazioni delle Autorità competenti sull'assoluta assenza di rischi in Italia anche grazie alle garanzie offerte dal capillare sistema di controllo nazionale che può contare sulla più estesa rete di veterinari. D'altra parte», hanno aggiunto dall'organizzazione, «dall'Irlanda arriva solo lo 0,3% di carne suina importata in Italia mentre la percentuale sale al 7% per la carne bovina che tuttavia è facilmente riconoscibile sugli scaffali dei supermercati grazie all'obbligo di indicare la provenienza in etichetta». Ed è per questo, a parere di Coldiretti, che occorre «estendere a tutti gli alimenti l'obbligo di indicare l'origine in etichetta per garantire la trasparenza dell'informazione». Richiesta che ha trovato concordi altre organizzazioni quali Cia, Confagricoltura, Fedagri-Confcooperative, Mdc (Movimento difesa del cittadino) e dallo stesso presidente dell'Anas (Associazione nazionale allevatori suini), Giandomenico Gusmaroli.

Il rischio diossina si allarga alla carne di bovini

Dopo i suini, i bovini: il mangime contaminato potrebbe essere stato consumato in nuovi allevamenti dell'Irlanda del Nord. Ma Bruxelles è soddisfatta delle contromisure decise da Berlino e il ministro del Welfare **Sacconi** assicura: nessun rischio in Italia. ▶ pagina 23

L'emergenza diossina. La contaminazione rilevata in 38 allevamenti del Paese - Intensificati i controlli sanitari alle frontiere

In Irlanda è allarme per i bovini

Identificate le partite di carne suina arrivate in Italia - La metà è stata sequestrata

Ernesto Diffidenti
ROMA

■ Sono 89 le partite di carne suina importate dall'Irlanda a partire dal primo settembre scorso, quando è scattato l'allarme diossina. In tutto 1.440 tonnellate di prodotto a rischio già arrivato in Italia. «La metà di questi lotti è già stata rintracciata e sequestrata» ha detto il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini**, che ha delineato anche una mappa degli interventi dei Carabinieri dei Nuclei antisofisticazioni (Nas): 23 in Lombardia, 8 in Emilia Romagna, 6 in Veneto, 2 in Toscana, uno in Calabria, Puglia, Basilicata, Lazio e Provincia autonoma di Trento. «La carne indicata nell'allerta Ue è stata rinvenuta presso i grossisti - ha assicurato Martini - dunque prima della rivendita al dettaglio».

I Nas, comunque, oltre agli stabilimenti industriali hanno continuato a setacciare scaffali e frigoriferi di oltre 200 supermercati dove non hanno individuato carne suina sospetta. «Nel frattempo - ha aggiunto il sottosegretario alla Salute - stiamo intensificando i controlli alle frontiere sulle carni bovine irlandesi». Perché il timore che l'emergenza potesse allargarsi anche ad altre razze è diventata realtà ieri con l'annuncio della Commissione europea che il mangime contaminato da olio industriale è stato somministrato anche in 38 allevamenti bovini irlandesi.

La vigilanza, dunque, resta alta. Il ministro del Welfare, **Maurizio Sacconi**, tuttavia, assicura che la «situazione è sotto controllo e, dunque, non bisogna creare allarmismi ingiustificati». Mentre il sottosegretario Martini rilancia i prodotti natalizi, come cotecchini e zamponi, che il Codacons vorrebbe boicottare, perché «provengono da carni lavorate prima del periodo a rischio». Martini, infine,

lancia una proposta: «In attesa che la Ue possa accogliere la nostra proposta di etichettatura delle carni suine rivolgo un appello ai produttori: autoregolamentatevi sin da ora scrivendo sui prodotti che si tratta di carne italiana».

L'invito è raccolto da Assica, l'associazione che riunisce le imprese di trasformazione delle carni suine. «Grazie al collaudato sistema di tracciabilità e a controlli veterinari tra i migliori d'Europa - assicura l'associazione - le partite a rischio sono state rapidamente individuate e bloccate». In ogni caso, secondo Assica, i consumatori possono già «consumare una carne italiana sicura e garantita come il Gran Suino Padano Dop che identifica la carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia secondo un rigido disciplinare, controllato da un organismo indipendente che esegue ogni anno oltre 4mila verifiche, tra cui quasi 800 controlli sui mangimi, con oltre 175 analisi di laboratorio». Dal canto suo il presidente di Assomacellai-Confesercenti, Gian Paolo Angelotti, ricorda che le carni suine fresche, quelle cioè che si ritrovano sui banchi delle circa 35mila macellerie italiane, «sono per oltre il 90% di provenienza nazionale».

Anche la Cia, Confederazione nazionale agricoltori, dice «no ad allarmismi ingiustificati che possono provocare danni psicologici» e rilancia come «sicuri» carne bovina, prosciutti, salumi, zamponi e cotecchini venduti in Italia. Dal canto suo Coldiretti al momento non registra un calo delle vendite di carni bovine e suine mentre Confagricoltura ribadisce «che non ci sono rischi per i mangimi alla diossina nella filiera zootecnica». «L'Italia - dice il presidente, Federico Vecchioni - ha un sistema di controlli delle carni che garantisce i consumatori in maniera seria ed efficace». E i

veterinari chiamati in causa assicurano: «Da quello che ci risulta il problema diossina non esiste». Secondo Aldo Grasselli, segretario Sivemp, «non c'è alcuna probabilità che a Natale si trovino in tavola un prodotto contenente diossina».

LE VERIFICHE

Per il ministro **Sacconi** «la situazione è sotto controllo e dunque non bisogna creare paure ingiustificate»



Dublino accusa la Millstream, ma l'azienda nega l'utilizzo di pratiche illegali

La causa: olio lubrificante nei mangimi

Nicol degli Innocenti

LONDRA

I riflettori degli investigatori di Dublino restano più che mai puntati sulla piccola ditta irlandese Millstream Power Recycling, che ha prodotto tutto il mangime contaminato da diossina e distribuito a numerosi allevamenti, e sull'uso di olii di origine industriale che sono alla base della contaminazione dei mangimi.

Le autorità di Dublino hanno confermato ufficialmente ieri che è stato l'olio a contaminare il mangime e che la ditta non aveva i permessi ambientali necessari per operare con macchinari e prodotti lubrificanti oggi sotto sequestro.

Ieri Robert Hogg, il managing director della ditta rientrato in anticipo dalla luna di miele per gesti-

re la crisi, è stato interrogato a lungo dai funzionari di polizia che stanno indagando sulla vicenda.

Alla Millstream si difendono sostenendo che l'olio industriale che ha provocato la contaminazione da diossina non è mai stato aggiunto al mangime come ingrediente - come ipotizzato dagli investigatori - ma solo utilizzato per scaldare i macchinari che asciugano il mangime, solitamente ricavato da pane secco riciclato e da altri scarti alimentari. «Non aggiungiamo niente», ha detto un portavoce dell'azienda irlandese.

Il conto dei lavoratori licenziati nel settore suinicolo, a causa del blocco delle attività di numerose aziende, è salito ieri a quota 1.800 secondo stime del sindacato Siptu.

L'allarme diossina intanto è

passato dai suini ai bovini: il Governo irlandese ha ammesso ieri che il mangime contaminato è stato dato anche ad almeno 50 allevamenti di mucche. I test tossicologici condotti hanno confermato che livelli di diossina superiori di due o tre volte a quelli consentiti sono stati riscontrati in tre mandrie nella Repubblica irlandese e otto nell'Irlanda del Nord. Sia Dublino che Londra hanno detto che non ci sono rischi per la salute dei consumatori e hanno escluso la necessità di un ritiro della carne bovina dai negozi. La Commissione europea ieri si è detta «soddisfatta» delle misure prese in Irlanda (ma non ha concesso stanziamenti straordinari in favore degli allevatori colpiti dalla crisi). L'export di carne bovina vale 1,5 miliardi di euro all'an-

no ed è uno dei pilastri dell'economia irlandese.

Il ministro dell'Agricoltura irlandese Brendan Smith ha detto che le tracce di diossina riscontrate nei bovini sono «molto inferiori» a quelle trovate nei maiali. In ogni caso tutte le mandrie coinvolte sono state «rimosse dalla catena alimentare» e non pongono alcun rischio ai consumatori. La Food Standards Agency (Fsa) britannica ha detto che gli allevamenti coinvolti sono stati isolati e che la carne di manzo «è sicura». La vicedirettrice della Fsa, Maria Jennings, ha ammesso di non «poter escludere che manzo proveniente da quelle mandrie sia entrato nella catena alimentare». Fsa ieri ha anche dato il cessato allarme per i maiali nel Nord Irlanda.



DUBLINO CONFERMA IL CONTAGIO DEI BOVINI

Scoppia la lite del cotechino

I consumatori: "Troppi dubbi dall'Irlanda" e i produttori insorgono

Il ministro Sacconi:
«La situazione è sotto controllo, identificate le partite sospette»

DANIELA DANIELE
 ROMA

L'incertezza vola più sul cenone di Capodanno che sul pranzo di Natale. Per la notte di San Silvestro, infatti, la tradizione raccomanda cotechino o zampone, quel macinato finissimo, saporito e fumante di carni suine, con contorno di lenticchie. Ma i venti di bufera che arrivano dall'Irlanda ci stanno spingendo a prendere in seria considerazione la scelta vegetariana. Cotechino sì, cotechino no. Che fare?

Le organizzazioni dei consumatori non hanno dubbi: meglio il principio di massima precauzione, fino a quando tutti i controlli non avranno accertato che certi prodotti la diossina non l'hanno neanche sfiorata. Esplicito l'invito di Carlo Rienzi, presidente del Codacons: «Il governo deve emettere un decreto urgente che imponga subito l'etichetta d'origine sulle carni suine. In attesa che ciò avvenga, non comprate per le prossime festività cotechino e zampone». Si aggiunge il suggerimento dell'Aduc: «Non mangiate carne suina, almeno fino a quando non saranno resi noti i risultati delle analisi». Rosario Trefletti, presidente di Federconsumatori, tuona: «A noi non interessa che l'importazione dei prodotti dall'Irlanda sia marginale, bisogna garantire sicurezza alimentare a tutti i cittadini. Pochi o tanti che siano».

Ma i rivenditori contestano la linea del catastrofismo. Il presidente di Assomacellai-Confesercenti, Gian Paolo Angelotti, ricorda che meno dello 0,4% della carne suina è importata dall'Irlanda, e precisa che «le carni suine fresche, quelle che si trovano sui banchi delle 35 mila ma-

cellerie italiane, sono per il 90% di provenienza interna».

Appelli alla calma arrivano dalle autorità. «La situazione è assolutamente sotto controllo - rassicura **Maurizio Sacconi**, ministro del Lavoro, Politiche sociali e Salute - è stato tempestivo l'intervento dei Nas e sono state subito identificate le partite sospette». Gli fa eco il sottosegretario **Francesca Martini**, che assolve cotechini e zamponi. «Questi prodotti - dice - sono stati confezionati prima del 1° settembre, data in cui il mangime contaminato è giunto agli allevamenti».

I sequestri, intanto, si moltiplicano. Sono 89 le partite di carne suina importate dall'Irlanda, 42 sono state rintracciate. «Contiamo in brevissimo tempo - afferma Martini - di trovarle tutte». Gran parte dei sequestri sono avvenuti in Lombardia (23), Emilia Romagna (8) e Veneto (6). Gli altri in Trentino, Lazio, Puglia, Basilicata e Calabria. Tutte le partite erano presso grossisti, in attesa del commercio al dettaglio. Nei supermercati sono stati 228 i controlli effettuati dai Nas.

L'altro versante

Ora l'allarme riguarda la carne bovina. «Ma non c'è rischio pubblico», tranquillizza il ministro dell'Agricoltura irlandese, Brendan Smith. Tre bovini su 11 hanno rivelato problemi di diossina. «E' chiaro - dice l'ottimista Smith - che 8 mucche sono in salute, comunque ogni animale con livelli di tossico non legali sarà tolto dalla catena alimentare e dal mercato». Per la carne bovina esiste obbligo di etichettatura, è più facile identificare subito quella irlandese.

E che dire dei prosciutti? I consorzi, come quelli del San Daniele e di Parma, vanno orgogliosi dei loro salumi Dop. I produttori, nella maggior parte dei casi, vantano non solo suini italiani ma anche rintracciabilità della filiera dei mangi-

mi. Assalzo (Associazione nazionale tra produttori di alimenti zootecnici) chiede comunque di estendere a tutti i produttori di mangimi l'Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point, metodo di controllo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore). Per evitare altri guai.

L'indagine Il mangime contaminato

Un solo fornitore

■ All'origine della contaminazione vi sarebbe un singolo fornitore di mangime: secondo le autorità irlandesi la carne proveniente dagli allevamenti sarebbe stata esportata in 25 Paesi. Quelli europei sono Italia, Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Francia, Germania, Danimarca, Polonia e Svezia.

La Germania

■ Nella Germania settentrionale sono state sequestrate 300 tonnellate di carne suina irlandese forse contaminata dalla diossina, altre 580 tonnellate sono state consegnate a diversi destinatari in Germania, Belgio, Danimarca e Austria. Ieri un tir carico di carne suina proveniente dall'Irlanda è diretto a Verona è stato bloccato dai carabinieri dei Nas e sottoposto a controlli.



Dioossina, dopo i maiali le mucche

Irlanda, contaminati anche i bovini. Raffica di sequestri, ma i consumi tengono

Le cifre



38

ALLEVAMENTI

Anche 38 allevamenti bovini irlandesi hanno ricevuto mangime contaminato: su 11 mandrie testate, 3 sono risultate "positive"

+3

LIVELLO DIOSSINA

Il livello di dioossina trovata nella carne bovina degli allevamenti irlandesi infettati è tra due e tre volte superiore al livello legale

7%

IMPORTAZIONE

Dei 276,3 mln di kg totali di carne bovina importata dall'Italia, il 7% arriva dall'Irlanda: nei primi mesi dell'anno, 18,1 milioni di chili

-10/15%

FLESSIONE CONSUMI

Se l'allarme dovesse trasformarsi in psicosi, l'Adoc calcola che i consumi di carne suina potrebbero calare del 10-15 per cento

ALESSANDRA RETICO

ROMA — Sequestri, controlli e molte rassicurazioni. L'allarme dioossina ha smosso le istituzioni italiane, meno i consumatori che continuano a comprare bistecche e bracioline, anche se dall'Irlanda ieri è arrivata la conferma che pure le mucche hanno mangiato concime avvelenato. Poche, sembrerebbe: 38 allevamenti bovini foraggiati a olio industriale, ma su 11 mandrie analizzate solo 3 sono risultate positive. Il livello di intossicazione è molto basso, due o tre volte superiore ai limiti consentiti, contro gli 80-200 registrati nei suini.

L'ufficializzazione del nuovo pericolo mucche non ha avuto effetti al momento significativi in Italia: da Dublino abbiamo importato circa il 7 per cento delle carni bovine, intorno ai 18 milioni di chili. Ben individuabili, visto che l'etichettatura è obbligatoria per carni di manzo e vitello e dunque tutelarsi è più facile. Proprio la tracciabilità è stata anche ieri al centro delle rivendicazioni di agricoltori e consumatori, come pure del Welfare, che ha ribadito l'intenzione di chiedere all'Europa che venga estesa a tutti i prodotti. Il ministro della Salute Sacconi ha tranquillizzato i cittadini («un ingiusto allarme»), e così il titolare dell'Agricoltura Zaia, che ha spiegato come «il ministero fa di routine più di ottomila controlli l'anno, riconosciuti a livello internazionale per la loro qualità».

Anche associazioni di agricoltori, operatori del settore e in parte i consumatori smorzano i timori. L'Assica, associazione industriale delle carni: «Abbiamo la rete veterinaria migliore». Paolo Bruni, presidente Fedagri - Confcooperative: «I controlli funzionano, e fidarsi in ogni caso dei prodotti delle coope-

native, con marchio volontario di qualità». Il Codacons chiede invece di tenere alta la guardia su zampone e cotecchino, sconsigliandoli per le tavole natalizie. Il nuovo bilancio dal Welfare sulla carne suina a rischio entrata in Italia: 89 partite, di cui 42 già sequestrate, 228 supermercati e ipermercati passati al setaccio dai Nas.

Gli italiani sembrano fidarsi. Più tecnicamente, siamo consumatori maturi: al momento nessun panico, fettine e bracioline finiscono nei carrelli mantenendo stabile il mercato. Non come nel 2001, quando la psicosi collettiva per mucca pazza costò al sistema produttivo perdite da 2 miliardi. E la situazione tiene più che nel 2005, quando l'avaria ha fatto crollare le vendite di pollame di mezzo mi-

liardo. La Coldiretti ha fatto un primo monitoraggio: sostanziale stabilità degli acquisti sia di carne bovina che suina. Dall'Irlanda d'altra parte arriva solo lo 0,3 per cento di maiali mentre la percentuale sale al 7 per manzi e vitelli. La Cia fa la medesima considerazione: finora, nessun contraccolpo sui consumi. «Secondo le previsioni il 2008 dovrebbe concludersi con un incremento, sia quantitativo che in valore, del 2,3 per cento rispetto al 2007».

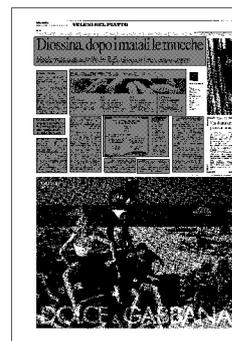
Oggi è atteso un parere da parte dell'Efisa, l'agenzia sulla sicurezza alimentare europea con sede a Parma, sui rischi per la salute umana; e a Bruxelles i partner europei faranno il punto della situazione. Speriamo basti il messaggio di un macellaio di Fuorigrotta a Napoli che in negozio ha appeso un cartello: «I don't speak english». Almeno l'ottimismo non è stato intossicato.

Controlli in 120 supermercati: 89 le partite di carne entrate in Italia, 42 già bloccate



LA PROVENIENZA IN ETICHETTA

Qui a fianco, il facsimile di un'etichetta usata per la carne bovina. A differenza di quanto avviene con la carne di maiale (per la quale l'etichetta non è obbligatoria), chi acquista manzo e vitello può sapere tutto dell'origine dell'animale



Tra i produttori del Modenese “Senza zampone non è Natale” “Tutta l'Europa si fida di noi, è questa la nostra garanzia”

DAL NOSTRO INVIATO
JENNER MELETTI

CASTELNUOVO RANGONE (MODENA) — Sarebbe bello, oggi, poter alzare il ponte levatoio e piazzare gli arcieri fra i merli del castello. Tutti pronti a respingere l'attacco al maiale, che qui non è solo il fornitore di prosciutti, salami e cappelli da prete ma è il motore di tutta l'economia. Tanto importante, il suino, che gli hanno dedicato un monumento in bronzo, proprio nel piazzale della chiesa parrocchiale di San Celestino. «In Irlanda scoprono di avere messo sul mercato carne di porco alla diossina e ci andiamo di mezzo anche noi, a migliaia di chilometri di distanza. Proprio adesso che Natale è alle porte e tutti sono pronti a mettere in tavola cotechino e zampone». Qui il maiale è come (un tempo) la Fiat a Torino. Su 13.700 abitanti più di 1.500 lavorano nelle 50 industrie di trasformazione (entra il maiale, escono ciccioli e mortadelle), altre centinaia si guadagnano lo stipendio nei laboratori artigianali e anche i metalmeccanici lavorano per il suino, producendo macchine per macelli e industrie salumiere. «Il nostro — dice il sindaco Roberto Alperoli — è il più importante distretto europeo per la lavorazione della carne suina. Castelnuovo è famoso in Olanda, Belgio, Danimarca, Francia e Germania. Gli allevatori di quei Paesi sanno che siamo bravi a lavorare la carne, ci mandano le loro bestie, si fidano di noi. E questa è la nostra garanzia. Ci può essere qualcuno che ha truffato, può esistere chi non sta alle regole. Masenza serietà, competenza e qualità diffuse, non saremmo diventati il distretto leader. Non saremmo i primi da almeno vent'anni».

Strano paese, Castelnuovo. Il maiale in bronzo sta davanti alla chiesa, dove di solito stanno le statue dei Santi, e una grande statua di San Francesco è invece davanti al prosciuttificio che porta il nome del Santo di Assisi, forse per un'estrema benedizione alla cosce di suino. Non ci sarebbe bisogno di Santi, per proteggere il mercato, se anche sulle confezioni di carne suina — come su quella bovina — fossero indicati il luogo di nascita e di allevamento, il luogo di ma-

cellazione... «Non c'è tracciabilità della filiera — raccontano Sara Vecchi e Adriano Borelli, soci Coldiretti che nella loro azienda di Formigine allevano 30.000 suini all'anno — perché gli industriali vogliono essere liberi di comprare la carne dove costa meno. Per fortuna noi produciamo i Gsp, che vuol dire Gran Suino Padano. E' un animale di 160 chili, con cosce di 14 chili che vanno all'industria dei prosciutti. Chi produce prosciutto Dop di Parma, di Modena e San Daniele è obbligato a usare il Gran Suino. Tolle le cosce, il resto diventa salume vario e anche carne fresca da vendita. Chi compra Gps è così sicuro di comprare carne italiana. Ma anche con questa garanzia, noi siamo preoccupati. Se si diffonde la psicosi, nessuno guarda più il marchio di garanzia. Con la Bse tutti si sono messi a comprare polli, con l'avaria tutti si sono buttati sul maiale. Ma gli allevamenti non sono bancarelle dove puoi cambiare la merce ogni giorno. Ci sono gli impianti, i mutui, gli investimenti. Quello del suino, anche prima di questa crisi irlandese, era già un mercato in crisi. Negli ultimi giorni abbiamo venduto i nostri maiali a 1,30 al chilo, peso vivo, dopo averli alimentati per dieci mesi con mais, orzo, soia, crusca e sali minerali».

Il salumificio Villani è il più antico (è nato nel 1886) nel distretto del maiale. «Io non compro maiali irlandesi — dice Giuseppe Villani — e penso che così facciano anche i miei colleghi. La filiera? Nei fatti esiste già ed è controllata. Per i prosciutti dop c'è il Suino pesante padano con tanto di marchio e protocolli. Per gli altri salumi c'è l'autocontrollo dei produttori. Tutta la carne suina di Danimarca e l'Olanda, ad esempio, è gestita e venduta da una sola grande cooperativa. Abbiamo rapporti decennali con le organizzazioni di allevatori tedeschi e francesi. Noi siamo i loro migliori clienti: che interesse avrebbero a fornirci carne non buona?».

La paura arriva anche nei laboratori artigianali. «Abbiamo impiegato vent'anni — dice Luisa Falchi, della Cna, titolare della ditta Vecchi — per costruire il Consorzio dello zampone e cotechino di Modena. Anche molti imprenditori non avevano capito che protocolli, controlli e regole pre-

cise tutelano i consumatori ma soprattutto i produttori e le industrie. Se non ci sono queste garanzie, siamo esposti a qualsiasi scandalo, anche se arrivasse dall'altra parte del mondo». Sono 12 milioni i suini macellati in un anno in Italia. «Ma arrivano dall'estero — dice Giandomenico Gussmaroli, presidente dell'Anas, l'associazione degli allevatori di suini — anche 2,5 milioni di mezzene e 54 — 56 milioni di cosce per prosciutti cotti o crudi non dop. In un mercato globale come questo, non informare sull'origine delle carni suine significa calpestare i diritti dei consumatori. Ora che è scoppiato lo scandalo dei "maiali alla diossina" io dico: chi non vuole la tracciabilità della carne, per favore, alzi la mano».

A Castelnuovo Rangone più del 10% degli abitanti lavora nella trasformazione

La tutela garantita dal prosciutto Dop "Obbligati a usare animali locali con il marchio Gsp"



Dopo i suini, diossina anche nei bovini irlandesi

Dublino ordina l'abbattimento. Il ministro **Sacconi**: i prodotti sospetti non arrivano sul mercato

Coldiretti: dall'Irlanda solo il 7% delle nostre importazioni

Entrate 89 partite di carne suina, 42 quelle già sequestrate

Il farmacologo Garattini rassicura: «Ma la contaminazione è pericolosa solo se il consumo si protrae negli anni»

CARNI SUINE



31 kg

consumo annuo pro capite in Italia

DALL'IRLANDA



0,3%

quota carni suine importate in Italia

di VALENTINA ARCOVIO

ROMA - Adesso è ufficiale: in Irlanda la diossina ha contaminato anche la carne dei bovini. Quindi anche le mucche - e non solo i maiali - hanno mangiato mangime avvelenato da olii industriali. E ora, dopo aver ritirato dal commercio la carne di maiale, l'Irlanda ha ordinato l'abbattimento di tutte le mandrie di bovini contaminate. Ma se Bruxelles "per il momento" è soddisfatta delle misure prese da Dublino, in Italia lo stato d'allerta rimane ancora alto. Coldiretti invita addirittura i consumatori a rinunciare al cotechino e allo zampone durante queste feste.

"Dall'Irlanda arriva ben il 7 per cento della carne bovina importata in Italia", dice la Coldiretti. In totale, nei primi mesi del 2008 nel nostro paese sono arrivati 18,1 milioni di chili di carne bovina. "Tuttavia, la carne irlandese è riconoscibile sugli scaffali dei supermercati grazie all'obbligo di indicare la provenienza in etichetta", precisa la Coldiretti, che - nonostante l'allarme - sottolinea una sostanziale stabilità negli acquisti di carne bovina e suina in Italia.

Nel frattempo i controlli si fanno sempre più stringenti. Da settembre il nostro paese ha importato 89 partite di carne suina dall'Irlanda. Di queste 45

sono state già sequestrate. Tutte rinvenute presso i grossisti, prima del commercio al dettaglio. Fino ad ora i Nas hanno setacciato oltre 228 supermercati e ipermercati in tutta Italia. I carabinieri, inoltre, hanno fatto partire i controlli anche nelle 40 piattaforme di importazione e distribuzione di carni all'ingrosso.

"La sottosegretario al Welfare Francesca Martini - sottolinea il ministro della Salute e del Lavoro, Maurizio Sacconi - sta seguendo le cose e la situazione, come si è visto, è assolutamente sotto controllo. È stato possibile identificare immediatamente i prodotti che possono in qualche modo essere sospetti. Quindi c'è assoluta tranquillità". Per Sacconi si è trattato di "allarmismo ingiustificato", così come hanno confermato moltissimi esperti. Anche se si è mangiata carne contaminata, infatti, "la diossina - precisa Silvio Garattini, farmacologo dell'Istituto Mario Negri - non è tossica se si mangia cibo contaminato per una volta, ma se l'esposizione è continua negli anni". Ma l'allerta rimane ancora alta. "In attesa che l'Ue possa accogliere la nostra proposta di etichettatura delle carni suine - dice Martini - rivolgo un appello ai produttori: autoregolamentatevi sin da ora scrivendo sui prodotti che si tratta di carne italiana".



Finte emergenze/L'inchiesta. Dopo i suini alla diossina sotto tiro anche i bovini importati dall'Irlanda

Cibo e psicosi, miliardi in fumo

Aviaria e altre "leggende", ecco quanto ci costano gli allarmi infondati

di EMANUELE PERUGINI

QUASI tre miliardi di euro di danni oltre a milioni di animali abbattuti e centinaia di vittime. È questo il bilancio allarmante delle "emergenze alimentari" a cui cominciamo ad essere ormai abituati. Da mucca pazza, passando per l'influenza aviaria, fino all'ultima in corso in questi giorni dei maiali irlandesi - e ora, si scopre, anche delle mucche - alla diossina, non c'è anno in cui non si manifestino periodicamente allarmi e conseguenti psicosi che bloccano e paralizzano intere filiere di mercato con conseguenze superiori al rischio reale per la salute del pubblico.

L'articolo a pag. 11

ARCOVIO A PAG. 11

Aviaria e altre "leggende": tutti col fiato sospeso e tre miliardi andati in fumo

di EMANUELE PERUGINI

ROMA - Quasi tre miliardi di euro di danni oltre a milioni di animali abbattuti e centinaia di vittime. È questo il bilancio allarmante delle "emergenze alimentari" a cui cominciamo ad essere ormai abituati. Da mucca pazza, passando per l'influenza aviaria, fino all'ultima in corso in questi giorni dei maiali irlandesi - e ora, si scopre, anche delle mucche - alla diossina, non c'è anno in cui non si manifestino periodicamente allarmi e conseguenti psicosi che bloccano e paralizzano intere filiere di mercato con conseguenze superiori al rischio reale per la salute del pubblico. Forse il caso più emblematico sotto questo profilo risale al 2005, anno in cui il mondo è rimasto per settimane con il fiato sospeso in

attesa dell'arrivo della cosiddetta "pandemia influenzale" che avrebbe dovuto essere scatenata dall'influenza aviaria.

In quel caso una malattia che colpiva quasi esclusivamente il pollame, e in maniera diretta solo quelle persone che erano a strettissimo contatto con questo senza rispettare le più banali norme di igiene, è stata percepita dall'opinione pubblica internazionale come se si trattasse di un'emergenza sanitaria che riguardava direttamente l'uomo. Il risultato è stato l'abbattimento di milioni di capi di polli, tacchini e altro pollame vario con il conseguente licenziamento di parecchie centinaia di lavoratori. Per un anno intero in Italia, ma anche nel resto di Europa non si è mangiato nemmeno un coscio di

pollo. E questo nonostante le autorità sanitarie e tutti gli esperti si siano fatti in quattro per garantire la sicurezza delle carni nostrane. Poi, alla fine, così come è emersa dal nulla, la psicosi dell'aviaria è cessata, senza una ragione ben precisa, lasciando alle spalle un danno pari a circa mezzo miliardo di euro. Molto per



un settore che si stava ancora leccando le ferite causate da un'altra grave crisi, quella della mucca pazza scoppiata in Europa a metà degli anni '90. In quell'occasione furono almeno due i miliardi di euro che andarono in fumo per colpa della contrazione dei consumi sul mercato italiano. L'emblema di quella emergenza è stato il blocco alla vendita di uno dei prodotti più caratteristici della gastronomia nazionale, la "bistecca alla fiorentina", che per almeno dieci anni è stata bandita dalle tavole di tutto il mondo.

Oltre al caso dei maiali irlandesi,

l'episodio di contaminazione più recente che ha visto direttamente protagonista il nostro paese è stato quello delle mozzarelle di bufala alla diossina esplose in Campania lo scorso marzo. Anche in quel caso stabilimenti chiusi, blocco delle esportazioni e conseguente crisi di una intera filiera che nella stragrande maggioranza dei casi è risultata sicura.

Nonostante però in ogni occasione le autorità si affrettino a spiegare che il rischio per la popolazione è praticamente insignificante, l'attenzione da parte dell'opinione pubblica in merito alla sicurezza dei cibi è sempre molto alta. Anche in presenza di controlli sempre più stringenti e severi. Per dare solo una cifra delle attività di controllo, basta dire che da gennaio ad agosto i Carabinieri per la salute ambientale (Nas) hanno effettuato quasi 17.000 ispezioni che hanno portato al sequestro di prodotti alimentari in diversa maniera adulterati per un valore di oltre 121 milioni di euro.

«Il problema - spiega Paolo Conti, giornalista e autore di un libro inchiesta dal titolo emblematico "La leggenda del buon cibo italiano" edito da Fazi editore - non sono tanto i controlli, che pure vengono effettuati in maniera sistematica e capillare, quanto piuttosto il fatto che il pubblico ha la percezione che davanti a questi casi la fortezza Europa è in realtà un vero e proprio colabrodo. Il mercato dell'agroalimentare è infatti così complicato che diventa difficile controllare ogni singolo attore che interviene nel processo di produzione dei nostri alimenti». La sensazione percepita dall'opinione pubblica è infatti che al di là degli annunci e dei proclami in merito alla sicurezza dei prodotti, il settore alimentare sia fuori da qualsiasi forma di controllo.

«Il dramma - riprende Coldiretti - è che sono state le grandi emergenze alimentari a spingere per un aumento dei controlli e non il contrario». Se non ci fosse stata la mucca pazza non ci sarebbe stato nemmeno l'obbligo di tracciabilità delle carni bovine. Ed è stato solo dopo il caso dell'influenza aviaria che la Commissione Europea ha esteso l'obbligo delle tracciabilità e della etichettatura obbligatoria anche alle carni di polli e tacchini. «Ora - aggiunge Coldiretti - che questo caso dei maiali irlandesi sia l'occasione giusta per estendere la tracciabilità anche alle carni di maiale, altrimenti escluse da questo obbligo».

I DIECI ANNI DI PAURA

1999



POLLO ALLA DIOSSINA

Mangimi contaminati da diossina in Belgio. Ritirati dal mercato polli, suini, uova e latte, bloccate le esportazioni

1994-2000



MUCCA PAZZA

Farine animali contaminate all'origine della malattia: 158 morti in Gran Bretagna, paura e norme severissime in tutta Europa

2001



AFTA EPIZOOTICA

Nei mangimi farine animali importate dall'Asia: 6,5 milioni di ovini abbattuti in GB, Irlanda, Olanda, Francia

2002



PESTE SUINA

Il virus non si trasmette all'uomo ma il consumo di carne suina crolla in Germania, Francia, Lussemburgo

2003-2008



INFLUENZA AVIARIA

In sei anni 351 casi accertati di contagio volatili-uomo, 129 morti soprattutto in Asia. Abbattuti milioni di pennuti

COLDIRETTI: «COSÌ PIÙ CONTROLLI»

«Ma le grandi emergenze hanno spinto ad aumentare i controlli»

IL VELENO NEL PIATTO

Diossina, ora fa più paura la carne di manzo

Dopo l'allarme i primi risultati: contaminate alcune mandrie irlandesi. In Italia a rischio il 7% dei bovini importati. Suini, 20 tonnellate bloccate in Ciociaria. Codacons: «Non comprate lo zampone». **Sacconi:** «Niente panico, guardate le etichette»

NUMERI

56

ALLEVAMENTI Sono 56 gli allevamenti irlandesi che hanno utilizzato il mangime alla diossina. I prodotti derivanti da tutti questi allevamenti sono già stati bloccati. Gli animali sottoposti ad esami e soppressi.

0,3%

IMPORT Nei primi 8 mesi del 2008 l'Italia ha importato dall'estero 1,7 milioni di chili di carne di maiale (il 20 per cento in meno rispetto allo stesso periodo del 2007). Solo lo 0,3% arriva da allevamenti irlandesi.

100 mln

DANNI La carne infetta è stata venduta in 9 Paesi dell'Unione Europea, tra i quali Regno Unito, Francia, Germania e Italia. Il blocco dell'export costerà 100 milioni di euro agli allevatori irlandesi.

7%

I BOVINI Dall'Irlanda arriva ben il 7 per cento della carne bovina importata in Italia, che è tuttavia riconoscibile sugli scaffali dei supermercati grazie all'obbligo di indicare la provenienza della carne sulle etichette dei prodotti.

Rita Balestriero

Milano Si estende anche alla carne bovina il nuovo allarme alimentare. Lo rivela il ministro dell'Agricoltura irlandese Brendan Smith, ammettendo che il mangime infetto è stato utilizzato anche in alcuni allevamenti di mucche. Sugli undici già testati però, sarebbero solo tre i capi risultati contaminati dalla diossina. «Non c'è alcun pericolo», chiarisce Smith, perché il livello della sostanza nociva trovata nella carne bovina è due o tre volte superiore alla soglia legale dell'Unione Europea, e non di 200 volte come quello rilevato nei maiali. Dalla Gran Bretagna continuano però ad arrivare notizie preoccupanti: il mangime contaminato che ha creato l'allarme diossina per i maiali in Irlanda è stato dato anche a otto mandrie bovine in Ulster. Gli allevamenti interessati sono stati messi sotto sequestro e nessuno dei capi potenzialmente contaminati andrà al macello.

Nel mirino dei controlli quindi, per ora resta solo la carne di maiale. «Sono 89 le partite di suini di origine irlandese entrate nel nostro Paese dopo il primo settembre - afferma il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini** - e 42 i sequestri già effettuati». In tutto, sono state segnalate sei partite in Veneto, 23 in Lombardia, 8 in Emilia Romagna e una in Basilicata, Calabria, Puglia, nella provincia di Trento e nel Lazio. E proprio nel Lazio, nella provincia di Frosinone, sono state bloccate ieri sera a scopo preventivo venti tonnellate di carne suina di origine irlandese, prima che entrassero in uno stabilimento della Ciociaria per essere lavorate

e trasformate in salumi: quinta-

CONTROLLI La Martini:

«Su 89 partite di suini importate da settembre sequestrate già 42»

li di insaccati che sarebbero finiti nei banconi delle grosse catene dei supermercati europei.

Ai controlli a campione in atto da Bruxelles «a titolo cautelativo stiamo effettuando controlli anche sulle carni bovine», si aggiungono quelli che tutti gli italiani possono fare guardando l'etichetta nella confezione che, per legge, precisa dove è nato ed è stato allevato l'animale e dove è avvenuta la macellazione.

Occhi aperti dunque, «evitando però un eccessivo allarmismo». E sono i numeri, per primi, a dar ragione al sottosegretario: le importazioni di questo prodotto sono infatti ridotte. «Nei primi 8 mesi del 2008 - sottolinea l'ufficio legale dell'Associazione industriali delle carni - sono state importate dall'Irlanda solo 1.504 tonnellate di carni suine, pari a meno dello 0,15 per cento del totale presente sul mercato nazionale, con un calo del 20 per cento rispetto al

lo stesso periodo dell'anno precedente». Gli esperti inoltre, precisano che si tratta per lo più di carni magre che presentano rischi estremamente ridotti, «visto che, come noto, la diossina si deposita nei tessuti grassi».

Sembrano tranquilli gli italia-

PAURA I veterinari:

«La sostanza diventa tossica per l'uomo se mangiata per anni»

ni e la prova arriva dal mercato.

Al momento infatti, si registra una sostanziale stabilità degli acquisti di carne bovina e suina, in linea con il consumo medio individuale che nel Belpaese ogni anno si attesta sui 25 chili per la prima e i 31 chili per la seconda. Un invito a «non comprare per le prossime festività cotechino e zampone» però, arriva dal Codacons: l'associazione dei consumatori insiste nel pregare gli italiani di sostituire questi prodotti con altre carni. Un invito ritenuto assurdo dal ministero visto che «i prodotti che consumeremo sulle nostre tavole durante le festività natalizie - assicura la Martini - hanno avuto un ciclo produttivo antecedente al primo di settembre».

Un'ulteriore rassicurazione arriva dal farmacologo dell'Istituto Mario Negri Silvio Garattini, che spiega come la diossina diventi tossica solo se mangiata per anni. Solo con il passare del tempo «la diossina si accumula nel grasso dell'organismo aumentando il rischio di tumori».



IL CASO IRLANDESE

**Carne alla diossina:
controlli non allarmi**



Carne di maiale rimossa dagli scaffali a Belfast (Ap)

In Irlanda sono state individuati anche allevamenti bovini che avevano utilizzato mangimi alla diossina, ma l'Oms invita a non creare allarmismi perché a essere pericoloso per la salute è solo un consumo prolungato di prodotti contaminati. In Italia proseguono i controlli e sequestri cautelari di carne suina.

NEGROTTI A PAGINA **11**

«Diossina, no agli allarmismi»

Oms ed esperti: controlli stretti. In Irlanda tracce anche in tre allevamenti bovini

Le associazioni dei consumatori chiedono di estendere a tutti i tipi di carne la tracciabilità

ottenuta per i bovini I produttori italiani ribadiscono: da noi non ci sono pericoli

«Su 89 partite di carne suina irlandese importate – ha detto il sottosegretario alla Salute Martini – già 42 sono sotto sequestro»

Garattini: il rischio viene non dal consumo occasionale di cibo contaminato, ma dall'esposizione continua negli anni

DA MILANO **ENRICO NEGROTTI**

Anche alcune mandrie bovine in Irlanda hanno consumato i mangimi contaminati alla diossina. Controlli e sequestri cautelari sono proseguiti nel nostro Paese, e il ministro **Sacconi** invita a non suscitare allarmi ingiustificati. E anche dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) viene una rassicurazione: solo esposizioni prolungate alla diossina sono veramente pericolose per la salute umana. Mentre le associazioni di consumatori continuano a tenere alta la guardia e a chiedere rigore, gli operatori del settore in Italia difendono

il prodotto nostrano. I mangimi avvelenati con oli industriali hanno raggiunto tre allevamenti bovini, ha confermato il governo di Dublino, che ha però subito precisato sia che gli animali verranno abbattuti sia che il livello di contaminazione è comunque basso e che, a differenza di quel che è stato deciso per i suini, non verranno ritirate dal mercato le carni bovine già inviate al commercio. E la portavoce della commissaria europea alla Sanità **Androulla Vassiliou** ha dichiarato che la Commissione è soddisfatta delle azioni che il governo irlandese sta prendendo. Gli abbat-

timenti di suini in Irlanda dovrebbero invece toccare circa 100mila capi. Ma la notizia dell'estensione ai bo-



vini della contaminazione da diossina ha fatto sì che venissero moltiplicati i controlli anche nel nostro Paese. Infatti se di carne suina – segnala Coldiretti – importiamo solo lo 0,3% dei consumi, questa quota cede fino al 7% nel caso dei prodotti bovini. Anche se, in conseguenza della crisi della mucca pazza, l'etichettatura obbligatoria rende semplice identificare la provenienza dei tagli e delle confezioni presenti in macellerie e supermercati. A scopo cautelare sono proseguiti i sequestri di alcune partite di carne suina reperiti presso depositi o aziende alimentari di trasformazione: oltre 228 sono i supermercati e ipermercati controllati in tutta Italia dai Nuclei anti sofisticazioni (Nas) dei Carabinieri. Anche i servizi veterinari delle Asl sono mobilitati nei controlli. Nel complesso, ha detto il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini**, sono 89 le partite di carne suina importate dall'Italia a partire da settembre: di queste 42 sono già state rintracciate e sequestrate: 23 sono state trovate in Lombardia, una in Calabria, una in Provincia di Trento, 8 in Emilia-Romagna, 6 in Veneto, una rispettivamente in Lazio, Puglia e Basilicata. E, ha aggiunto **Francesca Martini**, «stiamo intensificando i controlli alle frontiere sulle carni bovine irlandesi, sebbene non ci siano ancora disposizioni in questo senso dall'Unione Europea». «La situazione è

sotto controllo» ha detto il ministro del Welfare **Maurizio Sacconi**, invitando a evitare «inutili allarmismi». Una posizione condivisa dall'Oms. Angelica Tritscher, esperta del dipartimento di sicurezza alimentare, zoonosi e malattie alimentari, ha spiegato che non ci sono rischi per la salute se il consumo è limitato a piccole quantità di prodotti e per un periodo breve. Inoltre «secondo le informazioni al momento disponibili – ha aggiunto –, il mangime contaminato è stato distribuito anche a fattorie per allevamento di bovini, ma per quanto ne sappiamo le fattorie di bovini per la produzione del latte non sono state contagiate». Conferma il basso rischio il direttore dell'Istituto di ricerche farmacologiche «Mario Negri», Silvio Garattini: «La diossina non è tossica se si mangia cibo contaminato per una volta, ma se l'esposizione è continua negli anni». Solo in questo caso «la diossina si accumula nel grasso dell'organismo aumentando il rischio di tumori e favorendo l'insorgenza di problemi endocrini».

Le associazioni dei consumatori chiedono però attenzione. Adiconsum e Altroconsumo chiedono l'estensione della tracciabilità a tutti i tipi di carne, mentre l'Adoc chiede di evitare l'effetto psicosi che potrebbe ripercuotersi in speculazioni su prodotti alternativi (pesce e pollame). Dal canto loro Confagricoltura, Coldiretti, Cia vanno ripetendo il consiglio di rivolgersi ai prodotti italiani, che non presentano alcun pericolo. El'associazione dei macellai ribadisce che non vi è nessun allarme nelle macellerie italiane.

Nuova allerta dall'Irlanda

Diossina anche nelle mucche E scatta l'allarme cenone di Natale

*I Nas in 238 esercizi, sequestri dai grossisti. Ma il ministro **Sacconi**: tutto sotto controllo*

■ ■ ■ **STEFANO TOTORO**
MILANO

■ ■ ■ Non è soltanto la carne di maiale che spaventa adesso. La tv irlandese ieri ha lanciato l'allarme anche su una presunta contaminazione della carne bovina. Contaminazione da diossina, trovata in alcune mandrie di mucche che hanno mangiato il mangime contaminato che ha già portato al ritiro del commercio della carne di maiale. In Italia le notizie allarmano i consumatori. Il governo tranquillizza, ma le associazioni dei consumatori invitano a non acquistare carne di maiale.

Sono 89 le partite di carne suina importate in Italia dall'Irlanda a partire da settembre, da quando cioè è scattato l'allarme diossina. Lo ha detto il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini**, che ha annunciato che 42 di queste partite sono state già rintracciate e sequestrate. «Contiamo in brevissimo tempo», ha spiegato il sottosegretario, «di trovarle e sequestrarle tutte». La carne sequestrata è stata trovata in Lombardia, Calabria, Trento, Emilia Romagna, Veneto, Lazio, Puglia e Basilicata. Tutte rinvenute presso i grossisti, prima del commercio al dettaglio.

Intanto i controlli si intensificano su tutto il territorio nazionale e alle frontiere sulle carni bovine irlandesi. «I Nas ieri hanno proseguito i controlli in 228 supermercati», ha spiegato il sottosegretario Martini, «senza riscontrare tramite la documentazione degli esercizi stessi carne suina di origine irlandese».

Le vacanze di Natale sono vicine, la tradizione impone il consumo di cotechini e zamponi, ma il Codacons invita a non acquistare carne di maiale. «Il governo deve muoversi», afferma il presidente dell'associazione dei consumatori, Carlo Rienzi, «non c'è più tempo da perdere e deve emettere un decreto urgente che imponga subito l'etichetta di origine sulle carni suine commercializzate in Italia. In attesa che ciò avvenga, e

per tutelare la salute dei cittadini, invitiamo i consumatori a non acquistare nei prossimi giorni di festa cotechini e zamponi in vendita nel nostro paese, e a sostituire tali prodotti con altre carni».

Ma l'appello del Codacons non è condiviso dal ministero del Welfare. «Gli allarmismi fanno male all'economia italiana», replica il sottosegretario Martini. E anche il ministro, **Maurizio Sacconi**, tende a tranquillizzare: «La situazione è sotto controllo: è stato tempestivo l'intervento dei Nas».

Anche secondo i veterinari che controllano la qualità del bestiame, non esiste nessun rischio per i consumatori. È Aldo Grasselli, segretario della Sivemp, la società italiana dei veterinari pubblici, che liquida l'allarme diossina nelle carni irlandesi. «Immediatamente dopo l'allarme

diossina», ha spiegato Grasselli, «è stato attivato un monitoraggio sul latte bovino, e allo stato attuale non ci sono problemi». E nessun rischio concreto neanche per la carne suina: «I consumatori possono stare tranquilli», continua Grasselli, «sicuramente più di un mese fa, perché dopo l'allerta i controlli sono a tappeto, e tutta la carne che trovano in tavola è certificata, passata al vaglio e esente da ogni rischio diossina».

I Nas spiegano che l'attività di prevenzione proseguirà in modo sistematico anche nei prossimi giorni. I carabinieri hanno fatto partire controlli anche nelle 40 piattaforme di importazione e distribuzione di carni all'ingrosso. «Si tratta di strutture enormi», spiega il vicecomandante dei Nas, Antonio Amoroso, «per le quali è necessaria un'ispezione molto approfondita». Lo scopo è risalire l'intera filiera distributiva della carne proveniente dall'Irlanda. Mentre l'Unipam della Campania lancia l'allarme diossina sulle farine usate per gli allevamenti italiani e per la panificazione. «Le farine che mangiano i

maiali e i bovini in Irlanda sono prodotte da scarti usati anche per il pane e i suoi derivati e quindi potrebbero finire anche nel nostro organismo attraverso i prodotti di quei panificatori che usano queste farine», spiega il presidente Mimmo Filosa.



Il sottosegretario **Francesca Martini**

«Nei supermarket nessuna partita a rischio»

Sacconi:
«La situazione è sotto controllo. È stato tempestivo l'intervento dei nostri Nas»

ROMA - «Non condivido l'eccessivo allarmismo che si sta alimentando intorno al problema delle carni suine irlandesi contaminate dalla diossina. I controlli stanno procedendo spediti e finora nei supermarket non è stata trovata nessuna partita a rischio. Questi allarmi fanno solo male all'economia italiana». Parola del sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini**, a proposito dell'allarme sulle carni di suino irlandesi alla diossina.

«Su 89 partite di carne suina entrate dall'Irlanda - sottolinea la Martini - 42 sono già state sequestrate. Bisogna tenere gli occhi aperti, ma non condivido l'eccessivo allarmismo che si sta alimentando. L'importante - continua il sottosegretario - è che queste partite sospette restino lontane dalle tavole degli italiani».

Nello specifico, spiega, le partite sequestrate sono 23 in Lombardia, 1 nella provincia di Trento, 1 nel Lazio, 8 in Emilia-Romagna, 1 in Puglia, 6 in Veneto e 1 in Basilicata. I

carabinieri dei Nas stanno svolgendo indagini e controlli nei supermercati. «Finora - sottolinea la Martini - i supermarket setacciati sono 120 su tutto il territorio nazionale, e non è stata reperita nessuna partita di carne suina proveniente dall'Irlanda. A titolo cautelativo - conclude - si stanno effettuando controlli anche sulle carni bovine importate dall'Irlanda».

A ruota il ministro del Welfare, **Maurizio Sacconi**, intervenuto da Venezia a margine di una conferenza stampa sul sistema sanitario in Veneto.

«Come avete visto - ha detto riferendosi all'allarme sui maiali alla diossina - la situazione è assolutamente sotto controllo: è stato tempestivo l'intervento dei nostri Nas».

«C'è il sottosegretario Martini che sta seguendo le cose - ha concluso Sacconi -. È stato possibile individuare immediatamente i prodotti che in qualche modo possono essere sospetti. Assoluta tranquillità. Per fortuna noi abbiamo una rete di veterinari che nessun altro paese ha».



Diossina, Zaia: basta falsi allarmi la filiera è chiara e sicura

E il sottosegretario alla Salute Martini rassicura: nei supermercati nessuna partita a rischio

La carne dei nostri allevamenti è sicura e non c'è alcun pericolo per la salute dei consumatori. Parola del ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Luca Zaia**, che ha voluto mettere la parola fine agli allarmi legati alla carne contaminata con diossina in Irlanda. «Non condivido l'eccessivo allarmismo», ha quindi aggiunto il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini** che ha annunciato: «Situazione sotto controllo, tempestivo l'intervento dei Nas».

BOIOCCHI A PAGINA 10

Zaia: basta falsi allarmi, la filiera è chiara e sicura

Il ministro Zaia mette a tacere tutti coloro che adombrano rischi per la salute se si consuma carne di maiale. Primo, spiega, perché sono scattati controlli a tappeto. Secondo, perché a differenza di quanto accade per Gran Bretagna e Germania, l'Italia importa pochissima carne dall'Irlanda



SIMONE BOIOCCHI

ROMA - La carne dei nostri allevamenti è sicura e non c'è alcun pericolo per la salute dei consumatori. Parola del ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Luca Zaia**, che ha voluto mettere la parola fine agli allarmi legati alla carne contaminata con diossina in Irlanda.

«Prima di tutto - spiega - è necessario sottolineare che il sistema dei controlli nel nostro Paese funziona benissimo. Solo noi come Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ne abbiamo fatti oltre 8 mila quest'anno. La dimostrazione che la filiera è controllata attentamente e non solo quando si grida allo scandalo».

Possiamo dunque dire che si può consumare

.....
«Necessario sottolineare che il sistema della prevenzione nel settore alimentare funziona benissimo»

carne senza alcun pericolo?



«Certamente. Oltre a quello che ho appena detto riguardo ai controlli c'è poi il tema della tracciabilità. Della carne che mangiamo sappiamo tutto: dove è nato l'animale, dove è stato allevato e macellato fino al confezionamento dell'ultima fettina di carne. L'etichettatura chiara e trasparente è un obbligo. Per questo mi sento di dire ai consumatori di stare tranquilli. La corsa alla psicosi che viene a galla ogni qualvolta i produttori possono tirare un po' il fiato rischia di trasformarsi in un disastro».

A che cosa si riferisce esattamente?

«Non sarà mica possibile che ogni anno, sotto Natale, vengono a galla problemi legati al sistema agroalimentare. Torno comunque a invitare tutti a consumare prodotti nazionali, prodotti di origine certa e certificata. Il resto è un po' come disquisire se gli ananas sono buoni o cattivi. Il ministro vi dice: mangiate le mele. E qui dico: mangiate suino italiano, mangiate il grande suino padano dop che garantisce massima sicurezza e qualità».

C'è poi la sua proposta riguardo l'obbligo di etichettatura e quindi della tracciabilità di tutte le carni.

«Stiamo negoziando in Unione Europea. Questo non toglie, però, che per la carne questo obbligo c'è già. Noi vogliamo che sui prodotti di casa nostra ci sia scritto "prodotto italiano" in maniera ben visibile. E lo stesso per i prodotti provenienti da altri Paesi».

Tornando ai controlli, se non sbaglio, siamo il Paese con il maggior numero di veterinari.

«Certo. Siamo il Paese con il maggior numero

di controllori. Della qualità abbiamo fatto una missione».

Una missione che vede nella filiera corta non solo un risparmio monetario ma anche una certificazione di qualità?

«Questo è un aspetto. Fermo restando, però, il fatto che anche chi decide di acquistare la carne attraverso il circuito della Gdo ha diritto ad avere tutte le informazioni. Ma ripeto: sia nelle stalle dietro casa che sui banchi dei supermercati e delle macellerie ci sono solo prodotti certificati, sicuri e di qualità».

Chi guadagna allora da questo facile allarmismo e perché le associazioni di consumatori invitano a non mangiare cotechino e zampone?

«Il fatto stesso che qualcuno faccia questi appelli è scandaloso. Quanto all'allarmismo il cannibalismo tra comparti avviene sempre. Voglio dire che quando un settore va in crisi ce n'è un altro che ci guadagna e così via. Mi auguro solo di non assi-

.....
«Siamo il Paese con il maggior numero di controllori. Della qualità abbiamo fatto una missione»
.....

stere a una guerra tra poveri ma soprattutto che non si diffonda la solita epidemia mediatica».

La contaminazione della carne alla diossina torna a sottolineare l'importanza di una "battaglia" agli Ogm?

«Diciamo che non ha nulla che vedere con il caso specifico, ma è un principio che ci fa riflettere maggiormente sul fatto che stiamo sulla strada buona».

Allarme diossina**Sequestrate sette partite di carne suina e bovina**

VENEZIA — Dopo i maiali anche i bovini irlandesi finiscono nel mirino dei veterinari. Ieri le Usl, in collaborazione con i Nas di Padova, hanno effettuato i primi sequestri di carne di maiale importata dall'isola britannica dopo il primo settembre e stoccata nei salumifici. «Sono sette le partite di carne bloccate tra di Vicenza, Padova e Verona», spiega il sottosegretario alla Salute, Francesca Martini.

A PAGINA 3 Priante

Diossina, sequestri di carne suina e bovina

Nel mirino 7 partite a Verona, Vicenza e Padova. L'Usl 22 blocca 100 quintali di «rossa» a Nogarole

Le cifre dell'Irlanda**Il mangime utilizzato in 47 allevamenti**

1 Sono 47 gli allevamenti irlandesi (più altri 9 dell'Irlanda del Nord) che hanno utilizzato il mangime alla diossina per nutrire i maiali e - come pare - anche le mucche. I loro prodotti sono stati bloccati.

La percentuale di import italiano

2 Nei primi 8 mesi del 2008 l'Italia ha importato dall'estero 1,7 milioni di chilogrammi di carne di maiale (-20 per cento rispetto allo stesso periodo del 2007). Solo lo 0,3 per cento di questa carne arriva dall'Irlanda.

I danni all'economia e i licenziamenti

3 La carne infetta è stata venduta in 9 Paesi della Ue, tra i quali l'Italia. Il blocco dell'export costerà 100 milioni di euro agli allevatori irlandesi. E circa 900 persone sono già state licenziate. Si teme di arrivi a 6.000.

Il produttore: «Sono tranquillo, le mucche irlandesi crescono nei pascoli». Controlli anche nei supermercati

VENEZIA — Nel mirino dei veterinari, dopo i maiali, finiscono anche i bovini irlandesi.

Ieri le Usl, in collaborazione con i Nas di Padova, hanno effettuato i primi sequestri di carne di maiale importata dall'isola dell'arcipelago britannico dopo il primo settembre e stoccata nei salumifici. «Sono sette le partite di carne bloccate tra le province di Vicenza, Padova e Vero-



na», spiega il sottosegretario alla Salute, Francesca Martini. Naturalmente non si tratta di alimenti contaminati, ma solo da analizzare.

Mangimi alla diossina

Il timore è che gli animali possano aver assunto dei mangimi contaminati dalla diossina, con il conseguente rischio che la carne sia pericolosa per la salute dell'uomo. A scopo precauzionale il nucleo antisofisticazione dei carabinieri è entrato in azione a Bassano del Grappa, assieme agli esperti dell'Usl 3. Il salumificio viene rifornito da un esportatore irlandese, ma la stragrande maggioranza della materia prima, in realtà, deriva da allevamenti inglesi. I test verranno comunque eseguiti su alcuni quintali di carne suina proveniente dall'Eire, che sono finiti sotto sequestro.

Le analisi

«Preleveremo alcuni campioni - spiega Ruggero Scardassare, direttore del Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale dell'Usl bassanese - che verranno spediti all'istituto di zooprofilassi per le analisi. Ci vorranno alcuni giorni prima di sapere con esattezza se è presente la diossina. Ad ogni modo i consumatori possono stare tranquilli: tutte le partite di carne provenienti dall'Irlanda e non ancora messe in commercio verranno individuate». Inoltre, i pericoli per la salute non sembrano essere particolarmente elevati. Un decreto comunitario del 2006 specifica che il livello di diossina nella carne dei ruminanti non deve essere superiore a 3 picogrammi (un'unità di misura inferiore al milligrammo) per ogni grammo

di grasso. «Un cittadino europeo può introdurre un massimo di 23 picogrammi al giorno dalla carne senza correre rischi per la salute» spiega il tossicologo Claudio Minoia. «Al massimo si rischia un'intossicazione cronica, nulla di più», aggiunge Scardassare.

I sequestri compiuti dalle Usl venete e dai Nas hanno anche riguardato le partite di carne suina prodotte in Irlanda e consegnate nei giorni scorsi ad aziende specializzate nella produzione di insaccati che hanno sede, oltre che nel Padovano, a Marano di Valpollicella e a San Pietro in Cariano, nel Veronese.

I bovini

Mentre gli esperti rassicurano i consumatori, sottolineando come i prodotti importati dall'estero siano perfettamente rintracciabili, l'attenzione delle Usl si è spostata sulle mucche. Ieri si è scoperto che le autorità irlandesi hanno infatti trovato diossina anche in alcune mandrie di bovini allevate con il mangime contaminato che ha già portato al ritiro del commercio della carne di maiale. Lo ha riferito la rete televisiva irlandese Rte, citando fonti di governo, e già nel pomeriggio ai servizi veterinari del Veneto è stato ordinato di procedere con una nuova serie di controlli.

L'Usl di Bussolengo, ad esempio, ha già ispezionato due salumifici specializzati nella lavorazione di carne bovina con sede a Nogarole Rocca e a Isola della Scala (ma il titolare di quest'ultima società nega di avere ricevuto la visita dei veterinari).

Il produttore

«Nella mia azienda hanno sequestrato cento quintali di carne irlandese - conferma invece Bruno Benterle, titolare della Bencarni Spa di Noga-

role - sulla quale ora verranno condotti i test per accertare la presenza di eventuali sostanze pericolose per la salute. Sono tranquillo, so bene che i bovini in Irlanda vengono allevati al pascolo, senza bisogno di mangimi e quindi sono convinto che non verrà rilevata la presenza di diossina».

Benterle ha comunque deciso di sospendere l'acquisto della materia prima dall'isola dell'arcipelago britannico, almeno per il momento. «Quando saprò i risultati delle analisi riprenderò a importarla - spiega - per ora la lavorazione procede con i bovini allevati nel resto d'Europa. Ad ogni modo non credo a chi prevede un crollo dei consumi: i clienti sanno che nel nostro Paese la filiera è controllata e che, di conseguenza, non corrono rischi».

I supermercati

Lunedì i Nas hanno proseguito i controlli nei supermercati. In tutta Italia, Veneto compreso, ne sono stati ispezionati 120 ma in nessun caso è stata riscontrata la vendita di insaccati di origine irlandese. Nel frattempo dal governo è arrivato l'ordine di intensificare i controlli alle frontiere con l'unico obiettivo di evitare che gli insaccati a rischio finiscano sulle tavole degli italiani.

Il camion

Sempre lunedì, nel Veronese è stato bloccato un Tir proveniente dall'Irlanda e diretto in un salumificio della zona. Il carico di carne suina è stato posto sotto sequestro in attesa che vengano eseguite le analisi sui campioni prelevati e accertata l'eventuale presenza di diossina.

Andrea Priante

» | **Le reazioni** Il ministro Sacconi: «E' tutto sotto controllo»

La Martini: «Seguite le direttive Ue, intensificati i controlli alle frontiere»

Ottimista **Francesca**

Martini, sottosegretario alla Salute, si dice convinta che la situazione sia sotto controllo perché in Italia le regole relative alla sicurezza degli alimenti vengono rispettate in maniera meticolosa



VENEZIA — Carne di maiale alla diossina dall'Irlanda: le fonti ufficiali dicono che non ci sono rischi, anche se i sequestri preventivi aumentano. «La situazione è assolutamente sotto controllo: è stato tempestivo l'intervento dei nostri Nas», spiegava ieri il ministro al Welfare **Maurizio Sacconi**. «C'è il sottosegretario Martini che sta seguendo le cose ed è stato possibile individuare immediatamente i prodotti che in qualche modo possono essere sospetti. Assoluta tranquillità, quindi, per fortuna noi abbiamo una rete di veterinari che nessun altro Paese possiede».

E ieri lo stesso sottosegretario **Francesca Martini** ha espresso rassicurazioni, spiegando come l'opera di controllo attuata in seguito all'emergere dell'allarme diossina abbia dato risultati significativi. Se lunedì sera era stato reso noto che era stato fermato un camion contenente carne di maiale nel Veronese, i dati diffusi ieri dalla Martini mostrano infatti un quadro dai contorni ben più ampi. Dal primo settembre scorso delle 45 partite di carne suina irlandese sequestrate in Italia 7 si trovavano in Veneto, precisamente fra le provincie di Verona, Vicenza e

Padova. E, giusto per restare nel Centro-Nord, altre 23 sono state fermate in Lombardia, 8 in Emilia e una in provincia di Trento.

«Si tratta di carne che è solo potenzialmente contaminata e sulla quale ora dovranno essere svolti controlli», precisa il sottosegretario veronese. «Secondo le comunicazioni ricevute oggi (ieri per chi legge, ndr) dalla Commissione europea, sono 89 le partite di carne di maiale importate dall'Irlanda in poco più di tre mesi e, anche a fronte del blocco imposto dalla Ue per quanto riguarda le carni suine, noi abbiamo intensificato i controlli alle frontiere. Verifiche che sono stati estesi in via preventiva anche alle carni bovine. Bisogna anche dire, comunque, che i Nas solo nella giornata di lunedì hanno svolto controlli in ben 120 supermercati senza riscontrare nessuna situazione particolare. Ad ogni buon conto io lunedì ho chiesto formalmente a Bruxelles che venga istituita l'etichettatura obbligatoria anche per le carni di maiale, visto che è fondamentale per la tutela della sicurezza dei consumatori».

«In previsione delle feste natalizie posso comunque dire una cosa rassicurante — conclu-

de il sottosegretario — i cotechini e gli zamponi possono essere mangiati tranquillamente, visto che la loro produzione è antecedente al primo settembre». «Tutte le Usl venete sono state subito attivate e altrettanto celermente hanno avviato i necessari controlli per verificare, per quanto di loro competenza, la presenza sul territorio di carni provenienti dall'Irlanda», ha spiegato ieri l'assessore regionale alla Sanità Sandro Sandri, invitando i cittadini veneti a non preoccuparsi. «Sino a questo momento le strutture regionali hanno individuato, domenica nel veronese, un camion contenente carni provenienti dall'Irlanda ma altre verifiche sono in corso da parte dei Nas».

L.Fior.



L'esperto Il dottor Passarini è responsabile dell'Ufficio veterinario dell'Usl 20 di Verona

«Per il consumatore non c'è alcun pericolo»

La percentuale di diossina è così bassa che non dà problemi **I consumatori veneti possono stare tranquilli**

VERONA — «No, non c'è alcun pericolo. La gente può tranquillamente continuare a mangiare carne di maiale, cotechini e prosciutto, prodotto che ci invidiano in tutto il mondo». A smorzare ansie e timori è Gastone Passarini, responsabile dell'ufficio veterinario dell'Usl 20, che rassicura i veneti a un passo dalle grandi festività natalizie. Che, con tutta probabilità, imbandiranno le tavole proprio di cotechino, zampone e prosciutti.

Per sanare ogni legittimo dubbio, proprio nelle scorse ore, l'Usl 20 ha effettuato una serie di indagini a tappeto, per assicurarsi non ci fossero altri campioni di carne suina contaminati da diossina in viaggio per il territorio scaligero. Indagini che hanno dato esito negativo. «Possiamo stare tranquilli - riprende -. Posso dirlo con la massima serenità e onestà intellettuale. Non è un caso che lunedì sia stato fermato il Tir con carni suine provenienti dall'Irlanda - informa -: era stato segnalato; si trova all'Usl 22 adesso. La filiera è talmente sotto controllo che non sfugge nulla».

Se la sicurezza non la danno gli allevatori (irlandesi), la dà la Comunità Europea. «L'Irlanda, facendone parte, ha l'obbligo di informare la destinazione delle sue merci. Per questo sappiamo dove sono dirette le carni, e in questo caso, possiamo eventualmente bloccare le partite».

A rassicurare Passarini è proprio il controllo della filiera, così preciso da poter colmare le eventuali lacune che la «lentezza» degli esami di laboratorio può dare. «Le analisi impiegano qualche giorno dopo la macellazione a dare gli esiti, quando magari le carni sono già in viaggio», spiega l'esperto. La diossina sotto «accusa» è del tipo nocivo. Ma la molecola non è qualcosa di così estraneo come si può pensare. «Ci sono 300 famiglie di molecole di diossina, alcune di queste sono disperse in tutto l'ambiente. Si chiamano Pcb, acronimo di policlorobifenoli». Ma niente paura: «Il sistema di rintracciabilità funziona davvero. La comunicazione interna permette di arrivare al Paese destinatario della merce in pochissimo tempo». E se per ipotesi qualcuno mangiasse carne contaminata da diossina, cosa potrebbe succedere? «Niente. Non è nulla di drammatico. La percentuale di diossina è talmente bassa, che basta fare una passeggiata nelle vie limitrofe al centro, per respirarne il doppio».

A.Ma.



»» **Le reazioni** Il ministro Sacconi: «E' tutto sotto controllo»

La Martini: «Seguite le direttive Ue, intensificati i controlli alle frontiere»



Ottimista **Francesca**

Martini, sottosegretario alla Salute, si dice convinta che la situazione sia sotto controllo perchè in Italia le regole relative alla sicurezza degli alimenti vengono rispettate in maniera meticolosa

VERONA — Carne di maiale alla diossina dall'Irlanda: le fonti ufficiali dicono che non ci sono rischi, anche se i sequestri preventivi aumentano. «La situazione è assolutamente sotto controllo: è stato tempestivo l'intervento dei nostri Nas», spiegava ieri il ministro al Welfare **Maurizio Sacconi**. «C'è il sottosegretario Martini che sta seguendo le cose ed è stato possibile individuare immediatamente i prodotti che in qualche modo possono essere sospetti. Assoluta tranquillità, quindi, per fortuna noi abbiamo una rete di veterinari che nessun altro Paese possiede».

E ieri lo stesso sottosegretario **Francesca Martini** ha espresso rassicurazioni, spiegando come l'opera di controllo attuata in seguito all'emergere dell'allarme diossina abbia dato risultati significativi. Se lunedì sera era stato reso noto che era stato fermato un camion contenente carne di maiale nel Veronese, i dati diffusi ieri dalla Martini mostrano infatti un quadro dai contorni ben più ampi. Dal primo settembre scorso delle 45 partite di carne suina irlandese sequestrate in Italia 7 si trovavano in Veneto, precisamente fra le provincie di Verona, Vicenza e Padova. E, giusto per restare nel Centro-Nord, altre 23 sono state fermate in Lombardia, 8 in Emilia e una in provincia di Trento.

«Si tratta di carne che è solo potenzialmente contaminata e sulla quale ora dovranno essere svolti controlli», precisa il sottosegretario veronese. «Secondo le comunicazioni ricevute oggi (ieri per chi legge, ndr)

dalla Commissione europea, sono 89 le partite di carne di maiale importate dall'Irlanda in poco più di tre mesi e, anche a fronte del blocco imposto dalla Ue per quanto riguarda le carni suine, noi abbiamo intensificato i controlli alle frontiere. Verifiche che sono stati estesi in via preventiva anche alle carni bovine. Bisogna anche dire, comunque, che i Nas solo nella giornata di lunedì hanno svolto controlli in ben 120 supermercati senza riscontrare nessuna situazione particolare. Ad ogni buon conto io lunedì ho chiesto formalmente a Bruxelles che venga istituita l'etichettatura obbligatoria anche per le carni di maiale, visto che è fondamentale per la tutela della sicurezza dei consumatori».

«In previsione delle feste natalizie posso comunque dire una cosa rassicurante – conclude il sottosegretario – i cotechini e gli zamponi possono essere mangiati tranquillamente, visto che la loro produzione è antecedente al primo settembre». «Tutte le Usl venete sono state subito attivate e altrettanto celermente hanno avviato i necessari controlli per verificare, per quanto di loro competenza, la presenza sul territorio di carni provenienti dall'Irlanda», ha spiegato ieri l'assessore regionale alla Sanità Sandro Sandri, invitando i cittadini veneti a non preoccuparsi. «Sino a questo momento le strutture regionali hanno individuato, domenica nel veronese, un camion contenente carni provenienti dall'Irlanda ma altre verifiche sono in corso da parte dei Nas».

L.Fior.



Diossina, Nas in Valpolicella. Cento quintali di «rossa» fermati a Nogarole. I produttori: merce sicura

Suini, sequestri nel Veronese Bloccata anche carne bovina

VERONA — Nel mirino dei veterinari, dopo i maiali, finiscono anche i bovini irlandesi. Ieri le Usl, in collaborazione con i Nas di Padova, hanno effettuato i primi sequestri di carne di maiale importata dall'isola dell'arcipelago britannico dopo il primo settembre e stoccata nei salumifici. «Sono sette le partite di carne bloccate tra le province di Vicenza, Padova e Verona», spiega il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini**. Naturalmente non si tratta di alimenti contaminati, ma solo da analizzare. I controlli sono avvenuti in azione di Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano, Nogarole Rocca e Isola della Scala.

A PAGINA 3 Priante

Diossina, sequestri di carne bovina e suina

Nel mirino dell'Usl i salumifici veronesi. Bloccati cento quintali di «rossa» a Nogarole

Le cifre dell'Irlanda

Il mangime utilizzato in 47 allevamenti

1 Sono 47 gli allevamenti irlandesi (più altri 9 dell'Irlanda del Nord) che hanno utilizzato il mangime alla diossina per nutrire i maiali e - come pare - anche le mucche. I loro prodotti sono stati bloccati.

La percentuale di import italiano

2 Nei primi 8 mesi del 2008 l'Italia ha importato dall'estero 1,7 milioni di chilogrammi di carne di maiale (-20 per cento rispetto allo stesso periodo del 2007). Solo lo 0,3 per cento di questa carne arriva dall'Irlanda.

I danni all'economia e i licenziamenti

3 La carne infetta è stata venduta in 9 Paesi della Ue, tra i quali l'Italia. Il blocco dell'export costerà 100 milioni di euro agli allevatori irlandesi. E circa 900 persone sono già state licenziate. Si teme di arrivi a 6.000.

Controllate aziende anche a Marano di Valpolicella e San Pietro in Cariano. I Nas anche nel Vicentino e nel Padovano

VERONA — Nel mirino dei veterinari, dopo i maiali, finiscono anche i bovini irlandesi. Ieri le Usl, in collaborazione con i Nas di Padova, hanno effettuato i primi sequestri di carne di maiale importata dall'isola dell'arcipelago

britannico dopo il primo settembre e stoccata nei salumifici. «Sono sette le partite di carne bloccate tra le province di Vicenza, Padova e Verona», spiega il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini**. Naturalmente non si tratta di alimenti contaminati, ma solo da analizzare.

Mangimi alla diossina

Il timore è che gli animali possano aver assunto dei mangimi contaminati dalla



diossina, con il conseguente rischio che la carne sia pericolosa per la salute dell'uomo. A scopo precauzionale il nucleo antisofisticazione dei carabinieri è entrato in azione a Bassano del Grappa, assieme agli esperti dell'Usl 3. Il salumificio viene rifornito

da un esportatore irlandese, ma la stragrande maggioranza della materia prima, in realtà, deriva da allevamenti inglesi. I test verranno comunque eseguiti su alcuni quintali di carne suina proveniente dall'Eire, che sono finiti sotto sequestro.

Le analisi

«Preleveremo alcuni campioni - spiega Ruggero Scardassare, direttore del Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale dell'Usl basanese - che verranno spediti all'istituto di zooprofilassi per le analisi. Ci vorranno al-

cuni giorni prima di sapere con esattezza se è presente la diossina. Ad ogni modo i consumatori possono stare tranquilli: tutte le partite di carne provenienti dall'Irlanda e non ancora messe in commercio verranno individuate». Inoltre, i pericoli per la salute non sembrano essere particolarmente elevati. Un decreto comunitario del 2006 specifica che il livello di diossina nella carne dei ruminanti non deve essere superiore a 3 picogrammi (un'unità di misura inferiore al milligrammo) per ogni grammo di grasso. «Un cittadino europeo può introdurre un massimo di 23 picogrammi al giorno dalla carne senza correre rischi per la salute» spiega il tossicologo Claudio Minoia. «Al massimo si rischia un'intossicazione cronica, nulla di

più», aggiunge Scardassare.

I sequestri compiuti dalle Usl venete e dai Nas hanno anche riguardato le partite di carne suina prodotte in Irlanda e consegnate nei giorni scorsi ad aziende specializzate nella produzione di insaccati che hanno sede, oltre che nel Padovano, a Marano di Valpolicella e a San Pietro in Cariano, nel Veronese.

I bovini

Mentre gli esperti rassicurano i consumatori, sottolineando come i prodotti importati dall'estero siano perfettamente rintracciabili, l'attenzione delle Usl si è spostata sulle mucche.

Ieri si è scoperto che le autorità irlandesi hanno infatti trovato diossina anche in alcune mandrie di bovini allevate con il mangime contaminato che ha già portato al ritiro del commercio della carne di maiale. Lo ha riferito la rete televisiva irlandese Rte, citando fonti di governo, e già nel pomeriggio ai servizi ve-

terinari del Veneto è stato ordinato di procedere con una nuova serie di controlli.

L'Usl di Bussolengo, ad esempio, ha già ispezionato due salumifici specializzati nella lavorazione di carne bovina con sede a Nogarole Rocca e a Isola della Scala (ma il titolare di quest'ultima società nega di avere ricevuto la visita dei veterinari).

Il produttore

«Nella mia azienda hanno sequestrato cento quintali di carne irlandese - conferma invece Bruno Benterle, titolare della Bencarni Spa di Noga-

role - sulla quale ora verranno condotti i test per accertare la presenza di eventuali so-

stanze pericolose per la salute. Sono tranquillo, so bene che i bovini in Irlanda vengono allevati al pascolo, senza bisogno di mangimi e quindi sono convinto che non verrà rilevata la presenza di diossina».

Benterle ha comunque deciso di sospendere l'acquisto della materia prima dall'isola dell'arcipelago britannico, almeno per il momento. «Quando saprò i risultati delle analisi riprenderò a importarla - spiega - per ora la lavorazione procede con i bovini allevati nel resto d'Europa. Ad ogni modo non credo a chi prevede un crollo dei consumi: i clienti sanno che nel nostro Paese la filiera è controllata e che, di conseguenza, non corrono rischi».

I supermercati

Lunedì i Nas hanno proseguito i controlli nei supermercati. In tutta Italia, Veneto compreso, ne sono stati ispezionati 120 ma in nessun caso è stata riscontrata la vendita di insaccati di origine irlandese. Nel frattempo dal governo è arrivato l'ordine di intensificare i controlli alle frontiere con l'unico obiettivo di evitare che gli insaccati a rischio finiscano sulle tavole degli italiani.

Il camion

Sempre lunedì, nel Veronese è stato bloccato un Tir proveniente dall'Irlanda e diretto in un salumificio della zona.

Il carico di carne suina è stato posto sotto sequestro in attesa che vengano eseguite le analisi sui campioni prelevati e accertata l'eventuale presenza di diossina.

Andrea Priante

L'Irlanda corre ai ripari dopo i casi dei maiali: «Nessun pericolo» Diossina, allerta per le mucche

Dublino corre ai ripari: a poche ore dalla scoperta della presenza di residui di diossina non solo nei maiali ma anche in alcuni bovini, annuncia a Bruxelles un giro di vite con l'introduzione di nuove drastiche misure sanitarie. Gli animali verranno abbattuti, ma Dublino ci tiene a tranquillizzare l'Europa: i capi interessati sono pochissimi e i livelli di diossina sono molto più bassi di quelli dei suini - due-tre volte la soglia legale, contro le 80-200 volte dei maiali. Quindi, affermano, non c'è alcun rischio per la salute umana. Sequestri di carne di maiale anche in Italia.

➤ A PAGINA 9

L'Irlanda ammette: diossina nei bovini

In Italia i Nas bloccano nuove partite di suino, altri sequestri in Campania. **Sacconi**: evitare inutili allarmismi

Controlli e sequestri



228
grandi magazzini controllati dai Nas in tutta Italia

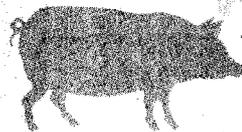


89
le partite di carne di maiale di origine irlandese entrate nel nostro paese dall'1/9/2008

Lunedì, sequestri in:

Emilia Romagna
Campania
Veneto

Sequestro preventivo di un Tir nel **veronese**



TOTALE
49
Sequestri

ANSA-CENTIMETRI

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il ministero: avviate verifiche sulla carne di manzo ma non ci sono segnalazioni di prodotti che siano inquinati

L'ALLARME diossina si estende anche alle carni bovine e coinvolge la Gran Bretagna. A confermarlo è la stessa Irlanda. Mentre Londra fa sapere che il mangime killer è stato utilizzato per alimentare suini e bovini nell'Irlanda del Nord. In

Italia, quindi, si intensificano i controlli. Dall'Irlanda proviene, infatti, il 7% di tutte carni rosse importate. Intanto, salgono ad una novantina le partite di maiale contaminato rintracciate grazie al sistema di allerta europeo. Quarantanove sono state sequestrate. Il numero maggiore dei fermi riguarda la Lombardia. Sono 23. A seguire l'Emilia Romagna con 8, il Veneto con 6, la Campania con 4, il Piemonte con 3 sequestri. Infine, il Lazio, la Basilicata, la Puglia, la Calabria e la provincia autonoma di Trento con uno a testa. Ma il ministro del Lavoro, **Maurizio Sacconi**, rassicura gettando acqua sul fuoco delle paure ingiustificate. «Va evita-

I rischi per la salute: atteso in giornata il verdetto degli esperti europei



to un ingiusto allarme. La situazione come si è visto è assolutamente sotto controllo, l'intervento dei Nas, da noi stessi sollecitato, è stato tempestivo», spiega.

In Campania sono state sequestrate altre due partite di suini irlandesi che si aggiungono alle quattro bloccate lunedì. A renderlo noto è il responsabile del settore veterinario della Regione, Paolo Sarnelli. «Ma si tratta - precisa - di un blocco solo in via cautelativa di partite destinate agli stessi destinatari a cui si riferiscono i quattro sequestri. Quelle segnalate da Bruxelles in base al cosiddetto sistema dell'allerta europea, contengono, invece, sicuramente sostanze nocive». Le quattro partite erano destinate a quattro salumifici, uno a Baiano nell'Avellinese, due a Mugnano del Cardinale e uno a San Vitaliano in provincia di Napoli. Complessivamente, cento tonnellate.

Ma non tutte le carcasse alla diossina sono state bloccate prima della trasformazione. Gli opifici destinatari stanno ora rintracciando i prodotti. E oggi la Provincia, in una riunione convocata per stamane, valuterà l'allarme lanciato dal presidente dell'Unipan, Mimmo Filosa, sulle farine prodotte da scarti di pane utilizzate per i mangimi killer.

Tornando all'intera penisola, ai 120 controlli effettuati lunedì dai Nas nei supermarket, ieri se ne sono aggiunti altri 108. «Per quanto riguarda le carni bovine sono in corso controlli cautelativi a sondaggio. Non ci è stata segnalata alcuna partita inquinata, in base al sistema di allerta europeo», assicura Silvio Borrello, direttore generale della sicurezza degli alimenti al ministero del Welfare. D'altra parte, la carne rossa è facilmente riconoscibile sugli scaffali dei supermarket grazie all'obbligo di indicare la provenienza sulla confezione. E sull'etichettatura il sottosegretario al Welfare, France-

sca Martini, lancia un appello: «In attesa che la Ue possa accogliere la nostra proposta sulle carni suine chiedo ai produttori di autoregolamentarsi sin da ora scrivendo sui prodotti che si tratta di carne italiana».

Oggi si conoscerà il parere dell'Efsa, l'Agenzia sulla sicurezza alimentare europea con sede a Parma, sui rischi per la salute legati al consumo di carne. In Irlanda sono 11 gli allevamenti di bovini, provenienti da 45 fattorie, tenuti sotto osservazione. Ma, in via cautelativa, assicura la Food Safety Authority, l'Autorità di Dublino per la sicurezza alimentare, tutti gli animali verranno eliminati dalla catena alimentare. Rassicurazioni che hanno soddisfatto la Commissione europea. Se non interverranno altri elementi, Bruxelles non proporrà, quindi, ai capi veterinari dei 27, che si riuniscono oggi a Bruxelles, nuovi interventi restrittivi.

ci.pe.

L'INTERVISTA

«Rete di sorveglianza attiva, consumatori protetti»

Limone, commissario dell'Istituto zooprofilattico
«L'obbligo di tracciabilità fa individuare i derivati»

CINZIA PELUSO

«INFLUENZA aviaria, diossina nella mozzarella, latte cinese alla melamina. È lungo il bollettino delle frodi e delle alterazioni alimentari degli ultimi anni. Ma siamo ogni giorno in trincea per vincere questa guerra. Anche contro la diossina delle carni irlandesi la nostra rete di sorveglianza si è già attivata». Antonio Limone, commissario dell'Istituto zooprofilattico

del Mezzogiorno che ha sede a Portici e ogni anno svolge 3 milioni di esami, assicura che il sistema dei controlli funziona.

Eppure l'allarme diossina rischia di estendersi nella nostra regione. Siete sicuri che ce la farete a predisporre in tempo gli argini necessa-

ri?

«C'è una fitta rete di controlli che sta funzionando. Impegna i Nas, lo speciale nucleo antisofisticazioni dei carabinieri che fa capo al **ministero della Salute**, la Regione, attraverso i servizi veterinari delle Asl, gli istituti zooprofilattici. E un ruolo strategico spetta proprio a questi ultimi che fanno da trait d'union tra il governo centrale e quello locale».

Ci spieghi come funziona questa rete.

«È una rete caratterizzata da alcuni centri di eccellenza, ognuno di questi ha una sua peculiarità. Noi, ad esempio, siamo specializzati nell'analisi dei prodotti bufalini. Mi spiego meglio. Quando, si ha il sospetto che alcuni alimenti siano alterati, gli esami vengono affidati al centro competente, che non è detto che si trovi nell'area dove è presente la derrata sospetta. Ma, grazie al sistema a rete

ne sono informati tempestivamente

tutti i servizi veterinari del Paese».

I consumatori non corrono dunque rischi elevati?

«Sì e non solo per la presenza di questa rete di sorveglianza, ma perché facciamo un uso molto limitato di suini irlandesi. Si pensi che delle duemila partite giunte dal primo settembre nella nostra regione solo 15 proveniva-

no dall'Irlanda. E, poi, se in Italia sono 143 i salumifici che lavorano la materia prima irlandese, in Campania e in Basilicata questo numero si riduce a 7».

Ma non c'è il rischio che il largo uso che si fa di derivati come lo strutto, renda irrintracciabili i prodotti inquinati?

«Bisogna certamente tener conto che la diossina si concentra soprattutto nei grassi e quindi anche nello strutto. Ma l'obbligo della tracciabilità dei prodotti ci consente di individuare tutti i derivati. Anche nel caso dei quattro sequestri effettuati lunedì nella nostra regione sta succedendo questo».



DIOSSINA SACCONI TRANQUILLIZZA
«ALLARMISMO INGIUSTIFICATO»

Carne, raffica di sequestri Controlli estesi anche ai bovini

BARBETTA e BELTRAME ■ alle pagine 6 e 7

DioSSina, sequestri a raffica. «I controlli funzionano»

Sigilli a 41 partite di carne suina. E l'Irlanda conferma: contaminate anche alcune mandrie di bovini



MINISTRO
Luca Zaia guida
il dicastero
dell'Agricoltura
(Ansa)

di DONATELLA BARBETTA

— ROMA —

IL NUOVO allarme è arrivato nel primo pomeriggio dalla tv irlandese Rte che citava fonti di governo: contaminate dalla diossina anche alcune mandrie di bovini alimentate con il mangime sotto accusa. Insomma, altra carne nel mirino dopo quella di maiale. E nei nostri supermercati che cosa accadrà? Rischi esigui, dicono gli esperti, soprattutto grazie alla rigorosa etichettatura sulle confezioni di carne bovina, da cui si risalire al Paese di nascita dell'animale e al luogo della macellazione.

«Non condivido l'eccessivo allarmismo che si sta alimentando sulle carni suine irlandesi contaminate dalla diossina — ha detto **Francesca Martini**,

sottosegretario alla Salute —. I controlli procedono spediti e finora nei supermarket non è stata trovata alcuna partita a rischio. Questi allarmi fanno solo male all'economia italiana. L'importante è che le partite sospette restino lontane dalle tavole degli italiani. Contiamo in brevissimo tempo di trovarle e sequestrarle tutte». Poi l'appello del sottosegretario ai produttori: «In attesa che l'Unione

europea possa accogliere la nostra proposta di etichettatura delle carni suine, vi rivolgo un appello: autoregolamentatevi sin d'ora scrivendo sui prodotti che si tratta di carne italiana».

INFINE, la Martini ha snocciolato i numeri dei controlli. Su 89 partite di carne suina entrate dall'Irlanda, 41 sono già state sequestrate a scopo cautelativo presso i grossisti: 23 sono state trovate in Lombardia, 8 in Emilia Roma-

gna, 6 in Veneto, una rispettivamente in Lazio, Puglia e Basilicata e Calabria. E anche per **Maurizio Sacconi**, ministro della Salute e del Lavoro, «non si deve creare un ingiusto allarme».

«**L'INTERVENTO** dei Nas (controllati 228 supermercati e iper in tutta Italia), da noi stessi sollecitato, è stato tempestivo — continua il ministro —. È stato possibile identificare i prodotti sospetti e quindi c'è assoluta tranquillità.



Per fortuna noi abbiamo, oltretutto, una rete di veterinari come nessun altro Paese europeo ha». Sulla stessa linea Luca Zaia, ministro dell'Agricoltura: «I consumatori possono stare tranquilli. Il ministero dell'Agricoltura fa di routine più di 8mila controlli l'anno, riconosciuti a livello internazionale per la loro qualità».

MA IL CODACONS però ha rivolto un invito ai consumatori: «Non comprate per le feste cotichino e zampone», ha detto il presidente Carlo Rienzi.

Pronta la replica della Martini: «Questi prodotti — ha rassicurato — vengono lavorati diversi mesi prima della commercializzazione, e quelli sul mercato provengono

da carni lavorate prima dell'1 settembre, cioè la data stabilita dall'Unione europea dopo la quale c'è il rischio di contaminazione». Francesco Ferrante, responsabile Agricoltura di Legambiente, osserva che «ancora una volta la famosa Agenzia per la sicurezza alimentare europea brilla per l'assenza».

IERI SI È LEVATA la voce dei macellai. Per Gian Paolo Angelotti, presidente nazionale di Assomacellai - Confesercenti, «non c'è

alcun allarme nelle macellerie italiane», mentre l'Assica, che in Confindustria rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine, assicura che «si può anche scegliere di consumare, in tutta tranquillità, una carne italiana sicura e garantita».

E SOLO MAIALI italiani vengono usati per il prosciutto San Daniele e per il prosciutto di Parma, precisano i rispettivi Consorzi. Per ora il mercato registra stabilità negli acquisti di carne.

GARANZIE

Sacconi: «Non si crei un ingiusto allarme. La nostra rete di veterinari è unica»

LA STORIA NELL'ETICHETTA

FAC-SIMILE		FILETTO A FETTE		Denominazione commerciale: specie, categoria e taglio
		BOVINO ADULTO		
Paese di ingrasso	PREPARATO IL 13.10.05 12:20	CONSERVARE IN FRIGORIFERO DA CONSUMARSI PREVA COTTURA		Modalità di conservazione
Paese di nascita	AUT. MIN. MIT. 012 ET	PESO NETTO 0,592kg		
Numero di approvazione del macello	NATO IN: GERMANIA	ALLEVATO IN: GERMANIA	PREZZO AL KG €22,90	Peso netto
	MACELLATO IN: GERMANIA E0000	SEZIONATO IN: ITALIA 0000	L 44341	
Numero di riferimento o codice di rintracciabilità	RINTRACCIABILITÀ: 000000000000		IMPORTO	Numero di approvazione del laboratorio di sezionamento
	2 030410 013565			
			L 26250	Prezzo

Le indicazioni sull'origine della carne bovina sono obbligatorie per norma Ue



50% DELLA SPESA

l'etichetta resta anonima: carne di maiale, coniglio e agnello, pasta, conserve vegetali, latte a lunga conservazione, formaggi non a denominazione di origine

98% DEI CITTADINI

considera necessario che debba sempre essere indicato in etichetta il luogo di origine della componente agricola contenuta negli alimenti

Sondaggio Coldiretti-Swg

Denominazione di vendita: Lombata di maiale

Quantità netta: PESO NETTO: 0.500 Kg

Data di scadenza: da consumarsi entro: gg/mm/aa

Nome ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Ue: confezionato da Mario Rossi via Cisterna, 24 Viterbo

La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento: conservarsi in frigorifero 0 / 5°C

Modalità di conservazione: L 125

Lotto di produzione: L 125

Nelle indicazioni minime prescritte per i suini potrebbe comparire il distributore italiano che cela l'origine estera

RdC

Salute L'agenzia europea: nessun rischio

«Tutta sequestrata la carne alla diossina»

ROMA — Zampone e cotechino senza rischi. «Nel giro di poche ore abbiamo rintracciato e sequestrato tutte le partite di carne suina irlandese presenti in Italia», la sottosegretaria alla Salute **Francesca Martini** rassicura i consumatori sulla minaccia diossina. Dall'agenzia europea per la sicurezza alimentare con sede a Parma buone notizie per chi consuma spesso carne di maiale: la quantità di inquinante non produce danni.

In meno di tre giorni — il sistema di allerta rapido sulla sicurezza alimentare è scattato sabato 7 dicembre — è stata rintracciata tutta la carne segnalata dall'Unione Europea, più una che non risultava all'Ue. In questo arco di tempo i carabinieri dei Nas hanno effettuato controlli in società di importazione, distributori e centri di commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio ed hanno sequestrato oltre 200 tonnellate di carni suine provenienti dall'Irlanda. Continuano i controlli sulle carni bovine.

Il cenone è salvo. E l'abituale consumatore di carni suine può tirare un respiro di sollievo. Secondo l'agenzia europea di sicurezza alimentare, infatti, chi si fosse nutrito ogni giorno negli ultimi tre mesi con grandi quantità di maiali intossica-

ti non andrebbe incontro ad effetti preoccupanti per la salute. In casi estremi (dieta comprendente grandi quantità quotidiane di carne di maiale irlandese, contaminata al 100% ai livelli più alti registrati), non verrebbe infatti superato il limite di sicurezza indicato dalla dose tollerabile settimanale: 14 picogrammi per kg di peso corporeo.

Misure urgenti anche sul latte crudo. Le macchine erogatrici dovranno riportare in rosso

Il latte crudo

Il **ministero della Salute** ha imposto l'obbligo di bollire il latte crudo che viene erogato dalla macchinette

quest'indicazione chiaramente visibile: «prodotto da consumarsi solo dopo bollitura», con indicazione di una data di scadenza non superiore ai tre giorni. E quanto prevede l'ordinanza del **ministero della Salute** messa a punto dopo i casi (alcuni solo sospetti) di infezioni renali dovute al batterio escherichia coli riscontrate nelle scorse settimane in alcuni bambini che avevano bevuto latte non pastorizzato erogato dalle macchine.



“Carne alla diossina, nessun pericolo”

L'authority europea rassicura. Sequestrato tutto il suino irlandese in Italia

ALESSANDRA RETICO

ROMA — Anche se l'abbiamo mangiata, non ci farà male. Pare di dire dell'Efsa, l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare incaricata dalla Commissione europea di valutare i rischi della carne suina alla diossina. Anche nella peggiore delle ipotesi, e cioè se ce ne fossimo cibati tutti i giorni per 90 giorni, incappando nei tagli più infetti, «non necessariamente si avrebbero effetti avversi sulla salute». Il verdetto arriva insieme all'annuncio del ministero del Welfare: le 90 partite di carne suina entrate in Italia dall'Irlanda, sono state tutte rintracciate e sequestrate. «Per il principio precauzionale già dal primo giorno di allarme abbiamo avviato i controlli anche sulle carni bovine. Attendiamo le indicazioni da parte dell'Unione Europea», ha aggiunto il sottosegretario **Francesca Martini**. Il lavoro dei carabinieri dei Nas: 35 siti ispezionati, oltre 200 tonnellate di carne sequestrata «cautelativamente». «Nessuna anomalia è sinora emersa nei 228 tra supermercati ed esercizi controllati dal 7 dicembre 2008», e cioè dal giorno in cui da Dublino, passando per Bruxelles, Europa e altri paesi extracomunitari si sono dovuti attrezzare contro l'ennesima paura cibo malato.

Che così malato non sembra essere per l'Authority. Gli esperti dell'Efsa hanno escluso conseguenze importanti sulla salute anche nella più estrema delle ipotesi: una persona che ha mangiato una grande quantità di carne di maiale irlandese ogni giorno per 90 giorni, della quale il 100% era contaminata con la più alta concentrazione di diossina registrata. Nel frattempo i capi veterinari dell'Ue hanno messo a punto le linee guida per i 27 paesi membri: la carne di suini irlandesi prodotti tra il primo settembre e il 6 dicembre devono essere ritirati dal mercato ed eliminati;

pizza, sandwich, salse di carne, e prodotti di carne contenenti carni e grassi di maiali irlandesi in una percentuale non superiore al 20% dovrebbero essere esclusi dal ritiro; al contrario, i composti con percentuali oltre il 20% dovrebbero essere ripresi dal mercato e sottoposti a test analitici.

La conclusione dell'emergenza lascia più di una perplessità a Legambiente. «Sequestri in tutta Italia, ma per l'Efsa è tutto a posto. Se non fosse una cosa gravissima ci farebbe sorridere», commenta il responsabile Agricoltura dell'associazione ambientalista Francesco Ferrante. Soddisfatti invece gli agricoltori. Dei risultati, della conduzione dell'emergenza, del maturo comportamento degli italiani che non si sono fatti prendere dalla psicosi. Ribadiscono: rendere obbligatoria l'etichettatura per tutti i prodotti. Nell'incertezza, scegliere made in Italy.

Il ministro delle Politiche agricole, Luca Zaia, si chiede: «Perché adesso? A giugno il suino veniva pagato 0,95 euro al chilo, fino a poco fa 1,40 euro al chilo. La doccia fredda stranamente capita sempre a Natale». Lui mangerà patriotticamente cotichino, dirà no alle barbare ciliegie con ddt.

“Anche chi l'ha mangiata non rischia”. Ultimato il ritiro delle partite infette



Il ministro Zaia: «Occasione per chiedere più trasparenza» Trovati tutti i lotti a rischio

Ernesto Diffidenti

ROMA

«Abbiamo rintracciato e sequestrato tutte le partite di carne suina provenienti dall'Irlanda: l'Unione europea ne ha segnalate 89 a rischio diossina, ne abbiamo trovate 90. Una in più, siamo stati efficienti».

Francesca Martini, sottosegretario alla Salute, è soddisfatta della raffica di sequestri condotta dai Carabinieri dei Nas prima che la carne a rischio potesse arrivare nei supermercati. Missione compiuta, dunque, ma la vigilanza resta alta.

«In attesa delle decisioni di Bruxelles - sottolinea Martini - abbiamo rafforzato i controlli alle frontiere sulle spedizioni di origine bovina e stiamo facendo test a campione per capire se in Italia è arrivata carne a rischio». Con oltre 30mila tonnellate (il 7% dell'import totale di materia prima bovina), Dublino è il quarto fornitore europeo dietro Olanda, Germania e Francia. Per ora, comunque, i test escludono importazioni inquinate da diossina. Tanto che il generale Gennaro Vecchione, comandante del Nucleo repressioni frodi comunitarie della Guardia di Finanza, conferma che «l'allarme sta rientrando. Non ci sono danni riscontrabili e quanto accaduto non ha intaccato il mercato italiano».

Il ministro delle Politiche agricole, Luca Zaia, invece, s'interroga sul perché certi allarmi vengano diffusi alla vigilia di Natale: una «strana coinciden-

za» che potrebbe avere pesanti riflessi sui prezzi pagati agli allevatori. «A giugno - spiega Zaia - i suini venivano pagati 0,95 euro a peso vivo, fino a salire nei mesi autunnali oltre quota 1,40 euro/kg: ma ora è arrivata la doccia fredda».

Il ministro, dunque, dice no a speculazioni e assicura: «A Natale mangerò zampone e lenticchie italiane». Made in Italy: sono queste le parole chiave per guardare al futuro con maggiore serenità. «Deve esserci massima tranquillità - dice Zaia - perché il sistema dei controlli funziona e in Italia esiste la tracciabilità».

Le etichette, per la Coldiretti, sono un «tesoro» che deriva dalle esperienze passate: sono state prima la Bse e poi l'aviaria, infatti, a introdurre l'obbligo di indicare l'origine e via via i luoghi di allevamento e macellazione della carne bovina e del pollame, «dimostrando che la trasparenza dell'informazione e la rintracciabilità in etichetta sono il miglior modo per garantire i consumatori ed evitare la psicosi nei consumi». Un nuovo allarme ora, secondo stime della Confederazione italiana degli agricoltori-Cia, determinerebbe danni alla filiera agroalimentare per oltre 500 milioni.

E anche Confagricoltura getta acqua sul fuoco delle polemiche: «Gli allarmismi, allo stato dei fatti, non solo sono ingiustificati, ma irresponsabili».



CIBI E SALUTE

Ritirate in tutto 200 tonnellate:
finora nessuna irregolarità

Diossina, tutte sequestrate le carni suine irlandesi

E sul latte crudo scatta il "no" alle mense e l'obbligo della bollitura

ROMA - Sequestrate tutte e 90 le partite di carni suine provenienti dall'Irlanda. In meno di tre giorni è stata rintracciata tutta la carne segnalata dall'Unione Europea, più una che non risultava all'Ue. Il sistema di allerta rapido sulla sicurezza alimentare era scattato infatti sabato 7 dicembre.

Per il principio precauzionale già dal primo giorno di allarme sulla contaminazione di diossina nei mangimi e nella carni di suino erano stati avviati i controlli anche sulle carni bovine. Sono in tutto 200 le tonnellate di carni suine sequestrate in via cautelativa dai Nas e nei controlli nessuna irregolarità è sinora emersa nei 228 tra supermercati ed esercizi di vendita al minuto ispezionati a partire dal 7 dicembre 2008.

I Carabinieri hanno avviato una serie di controlli nazionali a società di importazione, distributori e centri di commercializzazione all'ingrosso ed al minuto di carni proprio per evitare l'immissione in commercio di partite di carni suine potenzialmente contaminate. Come disposto dal Sottosegretario alla Salute, [Francesca Martini](#), le operazioni di controllo dei

Nas, realizzati d'intesa con la Direzione Generale degli Alimenti e della Nutrizione e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari periferici (UVAC) del Dicastero, in coordinamento con le Aziende Sanitarie Locali, hanno riguardato 35 siti che hanno consentito, in via precauzionale, di sottoporre a sequestro cautelativo oltre 200 tonnellate di carni suine provenienti dall'area geografica d'interesse.

La vicenda sembra quindi destinata, se non ci saranno colpi di scena, a spegnersi anche se proseguono i controlli in via cautelativa anche sulla carne di bovini. Ed ora si guarda agli effetti sul settore. Il ministro delle Politiche agricole, Luca Zaia, si chiede: «Perché a Natale? A giugno il suino veniva pagato 0,95 euro al chilo, fino a poco fa 1,40 euro al chilo. Arriva la doccia fredda e stranamente capita sempre a Natale».

La preoccupazione è ovviamente quella di evitare una flessione dei consumi del prodotto italiano. «A Natale mangerò sicuramente zampone, di cui ho già fatto scorta, con lenticchie italiane. È assurdo pensare a scioperi (come quello dello zampone), che farebbero male all'agricoltura italiana». «Siamo passati indenni da mucca pazza e aviaria - ha aggiunto - e dall'inizio dell'anno sono stati fatti oltre ottomila controlli di qualità tra Forestale e ministero delle Politiche agricole».

«Prodotto da consumarsi solo dopo bollitura». È questa

la dicitura che le 1.111 macchine erogatrici di latte crudo sparse in tutta Italia dovranno riportare obbligatoriamente secondo un'ordinanza firmata ieri mattina dal sottosegretario alla Salute [Francesca Martini](#).

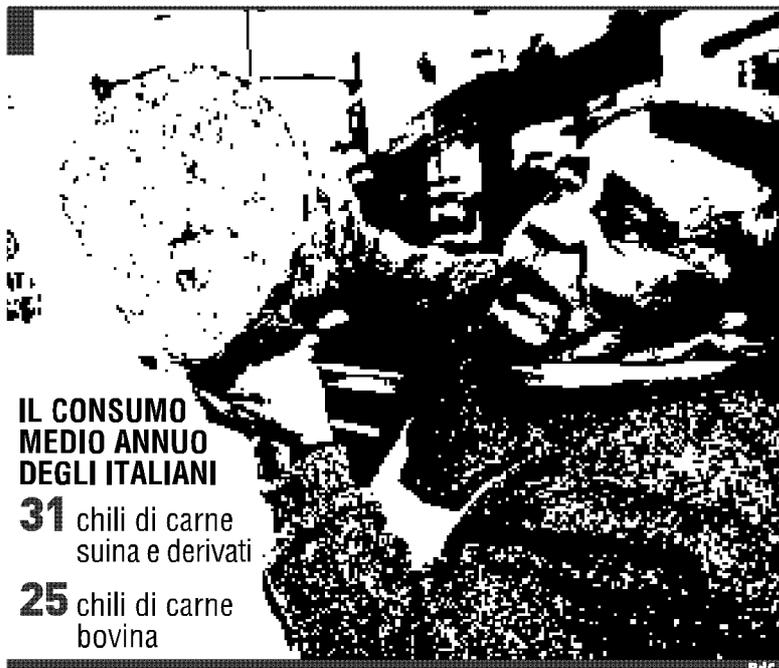
IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA

*«A Natale
si possono mangiare
senza timori
zamponi e cotechini»*



Maiali alla diossina «L'allarme è finito»

La Martini: tutte sequestrate le partite a rischio



**IL CONSUMO
MEDIO ANNUO
DEGLI ITALIANI**

31 chili di carne
suina e derivati

25 chili di carne
bovina

ROMA — «È una grande soddisfazione aver rintracciato e sequestrato in pochissime ore tutte le partite a rischio, che tra l'altro erano una in più di quelle segnalate dall'Unione Europea. Le abbiamo tolte dalla circolazione, quindi non c'è più alcun rischio per la popolazione».

Francesca Martini, sottosegretario alla Salute, ha fatto il punto a tre giorni dall'allarme diossina. Il sistema di allerta rapido sulla sicurezza alimentare era scattato sabato scorso per le carni suine provenienti dall'Irlanda da settembre. Per precauzione, già dal primo giorno c'erano state verificate anche sui bovini. «Proseguono i controlli alle frontiere per le carni bovine — ha aggiunto infatti la Martini — rintracciabili perché riportano l'etichetta della provenienza, ma sulle quali stiamo comunque facendo controlli a campione». Etichetta che, secondo il sottosegretario, «dovrebbero mettere anche i produttori di carne suina, per evitare altre emergenze come questa».

Sono in tutto 200 le tonnellate di carni suine sequestrate in via cautelativa dai Nas. Ora si guarda agli effetti sul settore. «Se continua la campagna allarmistica, si rischia un danno di circa 500 milioni per

che bovina», attacca la Cia-Confeederazione italiana agricoltori. Rassicurazioni anche da Riitta Maijala, direttore scientifico dell'Efsa, Agenzia europea per la sicurezza alimentare: «Alti livelli di diossina nel cibo non sono certo una cosa desiderabile, ma il rischio per la salute delle persone in questa particolare situazione non deve essere esasperato e ingigantito». E il ministro dell'Agricoltura, Luca Zaia, invita a essere «assolutamente» tranquilli nel consumare «zamponi e cotechini che sono il frutto dei nostri allevatori e produttori».

Intanto, i capi veterinari dell'Ue hanno messo a punto, a Bruxelles, le linee guida per armonizzare l'approccio dei 27 stati membri. Ecco uno degli orientamenti definiti: le carni di suini irlandesi prodotte tra il primo settembre e il 6 dicembre 2008 dovrebbero essere ritirate dal mercato ed eliminate in modo sicuro. Dal canto suo, il ministero dell'agricoltura irlandese ha annunciato in serata di aver autorizzato nuovamente la vendita dei prodotti suini con «certificazione di non provenienza da animali degli allevamenti contaminati». Resta vietata la macellazione di suini.

● l'import

Dal 1° settembre l'Italia ha importato oltre 1.467 tonnellate di carne di maiale dall'Irlanda: 200 quelle sequestrate dai Nas in tre giorni di controlli a tappeto

tutta la filiera della carne, sia suina



Maiale alla diossina, «non c'è rischio»

L'Agenzia europea: «Niente pericoli per la salute». L'Italia blocca 90 partite dall'Irlanda

Il pericolo diossina

Il rischio legato all'ingestione di carne di maiale inquinata durante il periodo di allarme

IPOTESI PIÙ PROBABILE



Per tutto il periodo dell'allarme (dall'1/9/08)

90 giorni

Diossina nel corpo umano +10%

CONSEGUENZE

Nessuna preoccupazione per la salute



IPOTESI ESTREMA



Per tutto il periodo dell'allarme (dall'1/9/08)

90 giorni

Aumento dell'introito di tollerabilità settimanale

Non necessariamente effetti avversi sulla salute



Fonte: Efsa *con max concentrazione di diossina registrata (200 picogrammi per grammo di grasso) ANSA-CENTIMETRI

CINZIA PELUSO

LA CARNE di maiale irlandese alla diossina non è dannosa. Nessun rischio per la salute. Possibilità remota anche per chi l'avesse mangiata tutti i giorni dal primo settembre (da quando cioè è stata rilevata la contaminazione), insieme con i suoi derivati come salsicce, pizze e salse. Parola dell'Efsa. L'Agenzia europea per la sicurezza alimentare, che ha base a Parma, ha inviato il suo parere ufficiale alla Commissione europea. «Il rischio non va esasperato, anche nel caso estremo di un aumento dei livelli di esposizione oltre il periodo compreso tra settembre e dicembre non è detto che ciò porti a problemi di salute», precisa Riitta Maijala, direttore dell'Agenzia. E in Italia a rassicurare nuovamente i consumatori è lo stesso ministero del Welfare. Sono state rintracciate e sequestrate, infatti, tutte le 89 partite segnalate dal sistema di allerta europeo. E a queste se n'è aggiunta una individuata grazie ai controlli a tappeto scattati nel nostro paese.



I veterinari della Ue: stop solo ai derivati con oltre il 20% di carni contaminate

Completivamente, si tratta di 200 tonnellate sospettate di essere contaminate. Sotto osservazione anche le derrate di bovini, ma finora

non è emersa nessuna anomalia. «Per le carni rosse, in base alle analisi di laboratorio che richiederanno circa una settimana di tempo, l'Italia deciderà un eventuale blocco dell'import, nel caso in cui l'Ue non dovesse assumere alcuna azione», chiarisce Romano Marbelli, capo del dipartimento di Sanità animale del ministero.

Dunque, l'azione dei Nas e degli Uffici veterinari ha consentito di rintracciare materie prime e derivati, come prosciutti, mortadelle e wurstel, prima che arrivassero sulle nostre tavole. Intanto, in Campania rientra gran parte dell'allarme. Ieri mattina erano salite a sette le partite sequestrate dopo la segnalazione europea, ma poi è risultato che sei di queste erano state prodotte in data antecedente al primo settembre. «Perciò sono state sbloccate e, al momento, è solo una la partita risultata contaminata. Era destinata ad un salumificio di San Vitaliano, ma i prodotti immessi sul mercato sono stati tutti rintracciati», chiarisce Paolo Sarnelli, responsabile del servizio veterinario della Regione. Intanto, si sta verificando se ci sono panifici che impiegano farine irlandesi e allevamenti che usano il mangime killer. Ad annunciarlo è l'assessore provinciale all'Agricoltura, Francesco Emilio Borrelli.

Come ci si dovrà comportare ora per non



mettere in crisi la produzione? I capi veterinari dell'Unione riuniti a Bruxelles hanno dato le loro indicazioni. Anzitutto, i suini irlandesi prodotti tra settembre e dicembre dovrebbero essere ritirati dal mercato ed eliminati. Secondo, i prodotti alimentari composti, ad esempio la pizza e quelli contenenti carni e grassi di maiale irlandesi in una percentuale non superiore al 20% dovrebbero essere esclusi dal ritiro. Al contrario, i prodotti con oltre il 20% dovrebbero essere bloccati.

Si allunga l'ombra di una crisi simile a quella che si verificò a causa dell'influenza aviaria, un allarme poi risultato infondato. Il ministro delle Politiche agricole, Luca Zaia, si chiede: «Perché a Natale? A giugno il suino veniva pagato 0,95 euro al chilo, fino a poco fa 1,40 euro al chilo. Nelle feste mangerò sicuramente zampone. È assurdo pensare a scioperi come quello dello zampone, che farebbero male all'agricoltura italiana».

LA SICUREZZA ALIMENTARE

**Duecento le tonnellate finite sotto sequestro
Campania, tutti rintracciati
gli insaccati contaminati**

L'ORDINANZA

Latte crudo obbligo bollitura



Latte crudo da consumarsi solo dopo la bollitura: l'indicazione sarà affissa sui 1.111 distributori di questo prodotto. Lo prevede un'ordinanza del ministero del Welfare firmata ieri dal sottosegretario **Francesca Martini**. Questo tipo di prodotto, vi si legge, viene vietato nelle mense scolastiche per ragioni di sicurezza, per evitare contagi da batterio *Escherichia coli* che può essere presente nel latte non pastorizzato o non bollito. Le macchine erogatrici dovranno riportare in rosso l'indicazione «prodotto da consumarsi solo dopo bollitura». La data di scadenza non potrà superare i tre giorni.

L'Autorità Ue per la sicurezza alimentare: contenuti i rischi per l'uomo

Diossina, l'Efsa rassicura

In Italia sequestrata tutta la carne suina irlandese

Rischi estremamente contenuti per la salute umana, in caso di consumo di carne di maiale contaminata da diossina. Sono le conclusioni dell'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, contenute in un parere articolato, sollecitato con urgenza lunedì scorso dalla Commissione europea, dopo la segnalazione dall'Irlanda di una contaminazione nella carne suina, a causa di oli utilizzati per l'asciugatura dei macchinari per i mangimi. Due gli scenari valutati dall'organismo comunitario con sede a Parma. Il più realistico: se qualcuno avesse mangiato ogni giorno per 90 giorni (vale a dire dal 1° settembre, quando è scattato l'allarme) una quantità media di carne suina irlandese, di cui il 10% contaminata al più elevato livello di concentrazione di diossina registrata (200 picogrammi per grammo di grasso), il carico di tossina per il corpo umano sarebbe aumentato di circa il 10%. Vale a dire, secondo l'Efsa, un incremento irrilevante. Invece, secondo uno scenario estremamente improbabile: la stessa frequenza di assunzione, ma di carne contaminata al 100%. Il risultato sarebbe un superamento della soglia di sicurezza per quanto riguarda l'assunzione settimanale tollerabile. Ciò significherebbe una ridu-

zione dei margini di sicurezza, ma non necessariamente effetti indesiderati o patologici per la salute. Polemico, tuttavia, il commento di Legambiente, secondo il quale l'Efsa, invece di «tranquillizzare i consumatori a oltranza», dovrebbe «dare indicazioni corrette come cercare carni italiane e certificate e dedicarsi a una più scrupolosa e rapida attività di controllo», prima che l'allarme si sia già diffuso a livello europeo. Intanto il sottosegretario alla salute, **Francesca Martini**, ha annunciato che «sono state rintracciate e sequestrate in pochissime ore tutte le partite di carne suina provenienti dall'Irlanda, 90 in tutto». Secondo la Martini, «tutto ora è quindi sotto controllo del ministero della salute: già dal primo giorno per precauzione avevamo controllato anche tutte le partite di carne alle frontiere e in Italia a campione. In questo modo abbiamo fornito a tutti i cittadini la possibilità di mangiare in sicurezza anche la carne bovina». «Da tempo propongo un'etichettatura per tutte le carni in Europa, comprese le bovine: faccio ancora appello ai produttori italiani di carni suine fresche», ha concluso il sottosegretario, «affinché si autotutelino specificando sulle loro etichette che le carni sono prodotte in Italia».



→ **La sottosegretaria alla Salute Martini** rassicura sulla carne irlandese
 → **Ma in Italia** procedono gli accertamenti, alta l'attenzione

Suini, fine allarme diossina Sequestrate pecore a Bari

La guardia di Finanza e il sottosegretario alla Salute annunciano il rientrato allarme per la carne suina. Intanto a Bari sono stati sequestrati oltre mille ovini contaminati. L'Ilva: no alle correlazioni.

MARIA ZEGARELLI

ROMA
 mzegarelli@unita.it

«L'allarme diossina per le carni suine è rientrato» annuncia Gennaro Vecchione, della Guardia di Finanza. «Tutte le 90 partite di carne suina irlandese importate in Italia dopo il primo settembre, sono state sequestrate», ha aggiunto il sottosegretario alla Salute **Francesca Martini**. Dunque, «non c'è alcun rischio per la popolazione», a cui non resta che aspettare i risultati delle analisi per verificarne il tasso di tossicità. Intanto i controlli si sono estesi anche alla carne bovina. Una buona notizia offuscata immediatamente da un altro allarme: ieri mattina sono stati prelevati dagli allevamenti per essere abbattuti in un mattatoio di Conversano, in provincia di Bari, tra i 1.100 e i 1200 capi ovini che sono risultati contaminati dalla diossina «made in Italy». Le masserie, sette aziende, si trovano nei pressi dello stabilimento siderurgico Ilva. Una otta-

va azienda non è stata coinvolta nel sequestro, anche se è stato ap-

posto il vincolo sanitario. Immediata la precisazione dell'azienda siderurgica: «Allo stato non vi è nessun elemento che possa mettere in correlazione tale contaminazione con la diossina prodotta in maniera univoca dallo stabilimento Ilva». Tuttavia, l'azienda ha comunicato di aver dato corso ad «accertamenti» e quindi «diffida chiunque dal porre tale correlazione fino a che gli esami non avranno stabilito "la paternità" delle Pcb diossine simili che possono aver avuto prevalenza nella contaminazione». Controlli procedono, nel frattempo, alle frontiere per le

partite di carne bovine in entrata, dopo che l'allarme diossina ha investito anche manzo e vitello. Operazione più facile, rispetto alle carni suine, dal momento che questo tipo di carne è accompagnato da una etichetta che ne documenta la provenienza. I Nas hanno sequestrato 200 tonnellate di carni suine irlandesi, «ma finora non è emersa alcuna anomalia». ♦

IL LINK

L'APPROFONDIMENTO SU:
www.affaritaliani.it/cronache/



Il ministro tranquillizza dopo l'allarme diossina dall'Irlanda. Il sottosegretario Martini sul latte crudo: la bollitura come regola

Zaia: «A Natale consumiamo la carne dei nostri allevatori»

«**C**ompriamo e consumiamo zamponi e cotechini, frutto del lavoro dei nostri agricoltori e dei nostri allevatori». Sono le parole del ministro delle Politiche agricole **Luca Zaia** che, ieri sera, al Tg1 ha invitato tutti a trascorrere Natale e Capodanno tranquilli a tavola: nemmeno un grammo di carne alla diossina finirà nelle nostre pentole. L'allarme per le piccole quantità di carne irlandese bovina e suina risultata contaminata è in effetti risuonato forte nelle ultime ore.



GARIBALDI A PAGINA 10

IL MINISTRO: IN TAVOLA NIENTE CARNE ALLA DIOSSINA

Zaia: «Zamponi e cotechini sicuri»

Martini: ottimo il latte crudo ma va bollito



Luca Zaia, ministro delle Politiche Agricole

IVA GARIBALDI

«Compriamo e consumiamo zamponi e cotechini, frutto del lavoro dei nostri agricoltori e dei nostri allevatori». Sono le parole del ministro delle Politiche agricole **Luca Zaia** che, ieri sera, al Tg1 ha invitato tutti a trascorrere Natale e Capodanno tranquilli a tavola: nemmeno un grammo di carne alla

diossina finirà nelle nostre pentole.

L'allarme per le piccole quantità di carne irlandese bovina e suina risultata contaminata è in effetti risuonato forte nelle ultime ore.

«Noi possiamo garantire che in Italia i controlli funzionano», ha detto ancora Zaia. «I miei tecnici - ha proseguito - hanno effettuato oltre ottomila

controlli dall'inizio dell'anno. E questa è la dimostrazione che i controlli si fanno di routine. A garanzia della salute dei nostri consumatori». «Sono peraltro controlli - ha detto ancora il ministro - la cui qualità viene riconosciuta a livello internazionale».

Zaia ha poi risposto a una domanda anche sulla vicenda del latte crudo che, bevuto non

bollito, ha procurato qualche caso di infe-



zione. «Do lo stesso consiglio che ci dava la nonna: bisogna sempre bollire il latte. Basta portarlo al punto di ebollizione. Sappiamo scientificamente che il calore dà la sterilità. Nessun problema ma una certezza: dietro il distributore di latte crudo c'è un allevamento, ci sono gli animali e c'è un agricoltore».

Sullo stesso tema, quello del latte, il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini** ha emanato un'ordinanza per fare in modo che gli oltre mille distributori di latte regolarmente registrati abbiano bene in evidenza la scritta «prodotto da consumarsi solo dopo bollitura». L'iniziativa, presa in accordo con lo stesso ministro per le Politiche agricole Zaia, è stata presentata ieri nel corso di una conferenza stampa a Montecitorio. Un'ordinanza che vuole tutelare anche i produttori, spiega Martini, da

possibili cause civili e penali che possono essere intraprese da singole persone o da gruppi di consumatori.

«Le problematiche legate al consumo di latte crudo - sottolinea Martini - non sono correlate alla qualità del latte, che anzi è altissima, né alla sua conservazione o a carenze di natura igienico sanitaria dei distributori ma al fatto che il latte non essendo pastorizzato espo-

ne a contrarre agenti patogeni che sono inattivati o distrutti dalla bollitura». Una ventina di secondi di bollitura e sparisce il pericolo di ammalarsi della sindrome emolitica uremica che nei casi gravi può portare anche alla dialisi, di salmonella, di brucellosi e tubercolosi.

I casi di malattie correlate all'uso di latte crudo segnalati dall'Istituto Superiore di Sanità sono, per ora, una decina e risultano in aumento nel 2008 rispetto all'anno scorso. Proprio per scongiurare ogni pericolo l'ordinanza, spiega la sottosegretaria della Lega Nord, prevede anche il divieto di somministrare il latte crudo nello stesso luogo del distributore automatico e questo perché chiaramente non sarebbe possibile la bollitura e, per la stessa ragione, c'è il divieto di distribuire latte crudo nelle mense.

Oltre all'obbligo della scritta rossa a grandi caratteri da attaccare sui distributori, l'ordinanza ministeriale introduce anche la regola di riportare l'indicazione che il latte deve essere consumato entro il terzo giorno dalla momento della vendita. Si tratta di misure che dovranno essere rispettate da tutte le Regioni, precisa Martini. «Noi vogliamo scoraggiare - prosegue la sottosegretaria - nel modo più assoluto che si possano fare passi indietro sui parametri di sicurezza alimentare in Italia: anche il ministro delle

Politiche Agricole, Zaia ha perfettamente compreso questa necessità e la corretta informazione sul consumo di questi prodotti è assolutamente indispensabile».

Oltre al ministro Zaia, in difesa dei produttori si è schierata con fermezza anche Martini che ha ricordato come il percorso individuato nell'ordinanza non è contro i distributori ma uno strumento condiviso che servirà a tutelare anche gli ingenti investimenti compiuti dagli allevatori. «Incontrerò presto - dice Martini - le associazioni degli allevatori perché l'autoregolamentazione e l'etica della comunicazione parta da loro. Il nostro obiettivo è comune: il rispetto della salute del cittadino».

Sul fronte politico Martini, ricordando che sulle macchine erogatrici la situazione «è ereditata dal precedente Governo» sottolinea come «sia inconcepibile che il ministero della Salute non fosse già intervenuto per definire come questo latte dovesse essere erogato». Ma la vendita del latte crudo è un sistema che va difeso, sia «perché ci sono consumatori af-

fezionati, sia perché consente un buon risparmio visto che un litro di latte comprato direttamente costa solo un euro». Ma la difesa è anche verso un settore che cresce sempre di più e che fa registrare, in un anno, dice Martini, un fatturato di sei milioni di euro l'anno.

Il sottosegretario alla Salute è intervenuta

anche sulla questione della carne alla diossina annunciando «con grande soddisfazione» che è stata conclusa con successo «l'identificazione e il sequestro di 90 partite di carne suina proveniente dall'Irlanda, ora tolte dal commercio». Martini ha infine ribadito l'appello ai produttori di carne suina «per etichettare volontariamente i propri prodotti per certificarne la sicurezza».

Sulla vicenda delle carni alla diossina ieri è intervenuta anche la consigliere regionale lombarda del Carroccio, **Monica Rizzi**.

«Le vicende delle carni suine irlandesi contaminate dalla diossina riportano in evidenza quanto la Lega Nord propone da parecchio tempo, ossia la certificazione di provenienza dei prodotti attraverso la totale tracciabilità della filiera. Occorrono al più presto delle norme che diano la massima garanzia ai consumatori, evitando che episodi di questo tipo finiscano per avere ripercussioni negative di mercato per i produttori che lavorano in regimi ipercontrollati, come quello del suino bresciano e lombardo».



Francesca Martini

Il ministro Zaia: «Mangiate prodotti italiani e non cadete nell'errore che fu fatto con l'aviarìa o la mucca pazza»

Eliminata dal mercato la carne infetta

L'operazione In tre giorni tolto dal commercio il maiale «a rischio». Ora controlli sui bovini

200

Tonnellate

È la carne suina proveniente dall'Irlanda che è stata sequestrata dai Nas

228

Mercati

Sono stati controllati dai carabinieri: sono risultati tutti in regola



Leghista Il ministro delle Politiche agricole Luca Zaia

Natalia Poggi

n.poggi@iltempo.it

■ Salvato il cotechino nel piatto del cenone natalizio. Il sottosegretario alla Salute, **Francesca Martini**, ha annunciato che tutte e novanta le partite di carne suina provenienti dall'Irlanda sono state rintracciate e sequestrate. In pratica i carabinieri dei Nas hanno ritirato dal commercio circa 200 tonnellate di carne di maiale, mentre proseguono in via cautelativa i controlli sul bovino.

In difesa dei prodotti nostrani è sceso in campo, ieri, anche il ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Luca Zaia, stigmatizzando la nuova gogna mediatica che («guarda caso proprio sotto Natale») stava mettendo in crisi un settore tradizionale e strategico della nostra agricoltura. «Non voglio sentire parlare di sciopero dello zampone - ha detto Zaia - Dobbiamo difendere i nostri agricoltori. Piuttosto, facciamo del male agli altri che pro-

ducono le schifezze, non ai nostri. Questo problema della diossina non riguarda le carni italiane che sono sicure, stiano ora tranquilli i consumatori, perché contrassegnate da certificato di tracciabilità che specifica il luogo d'origine e di allevamento. Poi da noi i controlli, finora ce ne sono stati ottomila, sono capillari e funzionano tutto l'anno. Questi sono gli effetti della nostra strategia basata sulla tolleranza zero».

Inoltre il ministro ha precisato che: «La vacca pazza e la psicosi dell'aviarìa ci sono costate cinque miliardi di euro: non ricadiamo nelle stessi tragici errori». E se il dubbio ci assale davanti alla bracioletta di maiale piuttosto che al capocollo ci pensa lo stesso Zaia a tranquillizzarci: «Ho già fatto le mie scorte per le festività natalizie - precisa - Certo che mangerò il cotechino è anche le lenticchie perché sono un prodotto tipico italiano». E poi aggiunge: «Per favore difendia-

mo i nostri agricoltori e facciamo buoni acquisti da mettere sotto l'albero. Non voglio sapere che avete comprato roba straniera, tipo ananas o ciliegie (a proposito nei paesi da dove provengono le ciliegie si usa ancora il ddt). Piuttosto comprate frutta di stagione e della nostra terra come le arance. E naturalmente cotechini, zamponi prosciutto di San Daniele, di Parma, di montagna Dop. . . ».

E poi c'è pure la questione del latte crudo venduto alla spina direttamente dai produttori a 90 centesimi al litro e che ora dopo alcuni casi d'intossicazione, si vorrebbe proibire. «Le nostre nonne, mamme ecc. hanno sempre saputo che il latte si bolle, o



no? Ci deve essere stato qualche salto generazionale però - dice ironico per azzittire gli allarmisti - In Italia si consumano venti milioni di tonnellate di latte all'anno. E dieci milioni vengono dall'estero. Ora siamo riusciti a ottenere di produrre 600 mila tonnellate in più che stiamo studiando come distribuire. Anche sul latte crudo, statene certi, non abbandonerò mai gli agricoltori».

Puglia

Abbattute 1600 pecore contaminate

■ **TARANTO** Molte sono state già abbattute, altre lo saranno questa mattina. È cominciato ieri il trasporto al macello comunale di Conversano (Bari) delle 1600 allevate in otto masserie tra Taranto e Statte e risultate contaminate dalla diossina, prodotta da stabilimenti dell'area industriale. Secondo le analisi gli animali avrebbero assunto veleno e le loro carni risulterebbero contaminate. Gli allevatori saranno risarciti con un plafond di 160 mila euro: ogni animale contaminato e abbattuto vale circa 133 euro lordi. L'Ilva è intervenuta sulla vicenda, sottolineando che «allo stato non vi è nessun elemento che possa mettere in correlazione la contaminazione degli animali con la diossina prodotta in maniera univoca dallo stabilimento siderurgico di Taranto».

“Carne alla diossina, in vendita non ci sono prodotti a rischio”

MICHELE BOCCI

NESSUN insaccato prodotto con maiale a rischio è finito sui banconi di supermercati o macellai della nostra regione. Ieri gli uomini della Asl fiorentina hanno finito di controllare le 180 tonnellate di suino irlandese arrivato al gruppo “In Toscana” di Reggello. Sono ancora tutte in magazzino, niente è ar-

L'annuncio della Asl, ora test sui bovini A Reggello danni per un milione

rivato ai rivenditori. «Abbiamo finito il lavoro — dicono dall'azienda sanitaria — i consumatori non corrono rischi».

Intanto nella grande azienda nata dalla fusione di Bechelli e Amiata salumi adesso hanno ben 335 tonnellate di mortadelle e spalle cotte bloccate. Sono a base di maiale irlandese e di altri ingredienti, per questo pesano di più della quantità di carne a rischio. «Stimiamo un danno da un milione di euro. Un bel guaio», dice Maurizio Bigazzi, amministratore delegato del gruppo: «Siamo delle vittime e ora ci rimettiamo. Chiederemo i danni alla Comunità europea. Abbiamo comprato carne certificata e siamo finiti in questo guaio. Fortunatamente in Italia i controlli della veterinaria funzionano bene. Noi del resto appena avuta la notizia abbiamo bloccato tutti i camion. Fortunatamente dai nostri stabili-

menti non è uscito niente. Poi, martedì mattina, sono arrivati i tecnici dell'azienda sanitaria».

Alla “In Toscana” lavorano circa 450 persone. Quest'anno, per le feste, sulle tavole toscane, e non solo, mancheranno circa 300 mila delle loro spalle mortadelle. «Produciamo anche salami e cotechini ma quelli li facciamo esclusiva-

mente con maiali italiani — prosegue Bigazzi — ovviamente produciamo anche mortadelle con carne non di provenienza irlandese. Ogni anno lavoriamo qualcosa come 13 mila tonnellate di carne, quindi quella bloccata non è tanta, anche se questo problema cade in un periodo particolare dell'anno e più in generale in un momento di crisi economica». Oltre agli insaccati già pronti, a Reggello sono state sequestrate, in questo caso dai Nas, 17 tonnellate di suino congelato, ancora da lavorare. In una ditta di Gambassi Terme i carabinieri avevano bloccato altre 4 tonnellate, sempre nei congelatori, di un'altra partita irlandese.

Adesso il nuovo fronte è quello dei bovini. Il **ministero della salute** ha invitato la Regione a fare analisi a campione su quelli arrivati dall'Irlanda e macellati dopo il primo di settembre. Non si chiede di sequestrare, perché in questo caso ci si muove in via precauzionale, ma solo di fare quei controlli. In Regione ritengono che in Toscana arrivino meno bovini che suini, soprattutto perché nel settore di questi ultimi c'è una grande ditta come quella di Reggello. Oggi sarà pronta la lista di aziende da controllare.



Le cinque Asl liguri in azione sul territorio per una maxipartita di carne proveniente dall'Irlanda

Mortadella alla diossina sequestrate sette tonnellate

CONTROLLI a tappeto da parte dei tecnici veterinari delle cinque Asl liguri per il ritiro dal mercato di oltre 7 tonnellate di mortadella prodotta da una azienda emiliana con carni suine di origine irlandese a rischio contaminazione diossina. Il ritiro della partita di mortadella è effettuato dalla stessa ditta produttrice — un gruppo alimentare — sotto controllo delle Asl. Le partite della mortadella a rischio diossina erano commercializzate in diverse quantità nelle quattro province liguri: 403 kg a Imperia, 2.795 kg a Savona, 3.692 Kg a Genova, 447 kg alla Spezia.

A PAGINA XVII

Allarme alimentazione

Diossina, mortadella al bando

Sequestrate sette tonnellate nelle province liguri

RAFFAELE R. RIVERSO

«**L**A SITUAZIONE in Italia e nella nostra regione è completamente sotto controllo. Di questo i cittadini possono stare tranquilli». Claudio Montaldo, assessore regionale alla Salute, cerca di buttare un po' di acqua sul fuoco dopo il ritiro in Liguria di oltre sette tonnellate di mortadella prodotta da una azienda emiliana con carni suine di origine irlandese e, quindi, a rischio contaminazione diossina. Nel dettaglio sono al vaglio delle Asl 403 chili di carne nella provincia di Imperia, quasi tremila in quella di Savona e rispettivamente 3.692 e 447 chili a Genova e a La Spezia. «È stata l'azienda stessa a dichiarare di aver utilizzato prodotti irlandesi, decidendo quindi di intervenire. Si tratta di un problema d'origine, cui l'azienda ha voluto porre ri-

L'assessore Montaldo: "Misura preventiva, nessun pericolo per la salute dei liguri"

medio con un ritiro precauzionale».

Come già accaduto per la mucca pazza e l'aviarina, il rischio è quello di una vera e propria psicosi, che "inquinerebbe" il mercato mettendo in ginocchio un settore alimentare, in un momento non proprio florido dell'economia mondiale. Al fine di evitare degenerazioni di questo tipo, sono già in corso i controlli disposti dal **ministero della Salute**. Montaldo, inoltre, tiene a specificare che «in Italia l'importazione di questo tipo



di carne copre una quota bassissima di mercato e, nello specifico, non ha grande rilievo nemmeno in Liguria. Per maggiore sicurezza, comunque, le aziende sanitarie e i Nas stanno monitorando la situazione». A tranquillizzare ulteriormente i consumatori, i responsabili e i veterinari della Prevenzione, Igiene e Sanità Pubblica della Regione, hanno informato in una nota che «non risultano commercializzate carni suine fresche di origine irlandese».

Non solo Italia. La psicosi da "irish pork" sta prendendo piede in tutto il vecchio continente. In queste ore in Belgio numerosi supermercati stanno ritirando dagli scaffali prodotti alimentari preparati con carne e grassi di suini irlandesi, che potrebbero essere contaminati. Tra le marche sequestrate c'è anche la mortadella prodotta da 'Grandi Salumifici Italiani'. Anche Bruxelles è intervenuta prontamente, disponendo la distruzione della carne suina irlandese macellata dal primo settembre all'otto dicembre 2008. I prodotti contenenti carne e grasso suino in percentuale totale superiore al 20% prodotti in Irlanda nello stesso periodo, invece, possono essere immessi in commercio esclusivamente dopo controllo analitico con esito favorevole.

Intervento cautelativo di prevenzione effettuato dai tecnici dell'Asl 10 in macellerie e supermercati del Veneto Orientale

Carne suina irlandese, maxisequestro

50mila i chili prelevati per essere sottoposti ai necessari controlli. Risultati negativi sui primi campioni

San Donà

Allarme diossina sulle carni di suino provenienti dall'Irlanda. Nel Veneto Orientale sequestrati 50mila chilogrammi per i previsti controlli preventivi. Su disposizione della Regione Veneto, i veterinari del Dipartimento di prevenzione dell'Asl 10 del Veneto Orientale, ha provveduto al sequestro preventivo o cautelativo di carne suina da importazione irlandese. L'operazione, dunque già prevista dalla Regione e tesa ad aumentare i controlli e tranquillizzare ulteriormente i consumatori, era stata avviata martedì; fino a mercoledì il sequestro è stato effettuato principalmente nelle macellerie del territorio del Veneto Orientale, mentre giovedì e venerdì l'attenzione si è rivolta ai supermercati ed ai piccoli negozi, dove sono stati prelevati i derivati (insaccati), per un totale di 50mila chilogrammi di carne suina. Contemporaneamente ieri sono stati avviati i controlli sui primi campioni ed i risultati sono stati negativi, come si prevede possa essere per tutta la quantità sequestrata, confermando l'assenza di diossina nella carne.



«Dall'Irlanda arriva il 7 per cento della carne bovina importata in Italia che è tuttora riconoscibile sugli scaffali dei supermercati grazie all'obbligo di indicare la provenienza in etichetta». È quanto afferma la Coldiretti nazionale che in riferimento all'allarme per i livelli

alti di diossina presenti nella carne irlandese sottolinea che dall'Irlanda sono arrivati 18,1 milioni di chili di carne bovina nei primi otto mesi del 2008. Secondo Coldiretti occorre estendere l'etichettatura obbligatoria a tutti gli alimenti, a partire dalla carne di maiale. Nei giorni scorsi era intervenuto sulla vicenda anche Aldo Grasselli, segretario della Sivemp, la società italiana dei veterinari pubblici, per sottolineare che un monitoraggio era stato attivato anche sul latte bovino «e allo stato attuale non ci sono problemi».

Grasselli aveva anche aggiunto che i controlli a tappeto erano iniziati più di un mese fa: «La carne che troviamo in tavola è certificata, passata al vaglio e esente da ogni rischio diossina». I controlli ora, come è stato comunicato dal Dipartimento prevenzione dell'Asl 10, sono stati estesi anche nel territorio del Veneto Orientale, seguendo le disposizioni e la mappatura indicati dalla Regione.

Fabrizio Cibir



L'AUSL ORDINA LO SMALTIMENTO DELLE PARTITE DI SUINO IRLANDESE SOSPETTATE DI CONTENERE DIOSSINA

Carne da distruggere



A PAGINA 16

L'Ausl ordina di distruggere 86 tonnellate di carne infetta

Il **Ministero della salute** ha disposto la distruzione delle partite di carne suina sequestrate nei giorni scorsi perchè provenienti dall'Irlanda dal 1° settembre al 6 dicembre scorso. Nei prossimi giorni si procederà quindi alla distruzione delle quattro partite di carne sequestrate in provincia di Reggio. Lo ha comunicato ieri il Servizio veterinario dell'Azienda Usl di Reggio.

E' stato inoltre disposto che i prodotti a base di carne, contenenti una percentuale inferiore al 20% di carne suina irlandese, possano rimanere in commercio perchè considerati «non pericolosi» per la salute, mentre i prodotti con una percentuale superiore al 20% possono essere distrutti dalla ditta produttrice o sottoposti ad analisi da parte del Servizio veterinario dell'azienda sanitaria.

Per quanto riguarda le carni bovine, non è stata prevista nessuna restrizione e gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari di Parma, che sono un'emanazione

diretta del ministero del Welfare, indicheranno ai servizi veterinari delle Ausl le percentuali dei controlli da effettuare su partite di carni bovine di origine irlandese, appena introdotte in Italia.

L'allarme diossina nelle carni suine provenienti dall'Irlanda era scoppiato anche nel Reggiano all'inizio della settimana.

Lunedì scorso i primi sospetti, e martedì le prime conferme: in Regione ne sono sbarcate otto partite, cinque delle quali nella nostra provincia, conservate in due magazzini.

In totale erano 108 le tonnellate

late di carne sospetta, 86 delle quali erano già state sequestrate, mentre 22 sono state spedite in altri stabilimenti



per la lavorazione.

I tecnici del Servizio sanitario dell'Ausl reggiana hanno subito rintracciato le 22 ton-

nellate di carne di suino mentre i successivi accertamenti hanno permesso di bloccare anche quella parte di carne infetta che è stata trovata in uno stabilimento di Modena e in un altro di Cosenza.

Ricostruita la catena di vendita del prodotto, l'Ausl di Reggio ha trasmesso — per competenza territoriale — ai colleghi delle due province interessate l'ordine per l'immediato sequestro cautelativo in attesa che dal governo arrivino direttive.



La carne suina in vendita in un supermercato

Efsa: niente rischi, ma l'Italia distrugge la carne irlandese

Come per le mozzarelle campane. Non c'è rischio per chi ha mangiato carne di maiale irlandese. Non è in pericolo nemmeno chi si è nutrito ogni giorno negli ultimi tre mesi con grandi quantità di maiali intossicati. A sostenerlo sono gli studi dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), secondo la quale «alti livelli di diossina nel cibo non sono certo cosa desiderabile, ma il rischio per la salute delle persone in questa situazione non deve essere esasperato e ingigantito». Quindi, niente paura. «È un'opinione che ci rassicura», ha dichiarato Paola Testori Coggi, il direttore generale aggiunto per la salute alla Commissione europea. Sulla scia di questo parere, i capi veterinari Ue hanno messo a punto le linee guida da seguire nei confronti della carni suine irlandesi sequestrate. Gli stati membri potranno comunque prendere misure ancora più restrittive. Così, due giorni fa, l'Italia ha scelto: il ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali ha comunicato che a seguito della riunione straordinaria del Comitato della catena alimentare (SCoFCA) e al parere dell'Efsa ha diramato alle regioni istruzioni operative. La carne suina proveniente dall'Irlanda, macellata dal 1° settembre sino al 6 dicembre 2008, dovrà essere distrutta senza essere sottoposta a campionamento ed analisi per la ricerca di diossine. I prodotti composti e i prodotti a base di carne contenenti carne e grasso suino in percentuale superiore al 20%, prodotti in Irlanda tra il 1° settembre e l'8 dicembre 2008 potranno essere immessi in commercio esclusivamente dopo controllo analitico con esito favorevole. Non dovrebbero dunque essere ritirati i prodotti alimentari composti, come pizza, sandwich, salse di carne, e prodotti a base di carne che contengono carni e grassi di maiali irlandesi in misura non superiore al 20%. Intanto Bruxelles ha deciso di aiutare finanziariamente gli allevatori irlandesi di maiali, il cui settore è stato colpito duramente dalle intossicazioni da diossina. È stato infatti deciso di stanziare 1,5 milioni di euro per consentire agli allevatori di immagazzinare le loro carni sane in ambienti adatti per poi poterle immettere sul mercato, tra un massimo di sei mesi, quando i prezzi si saranno ripresi.

**Sabina Pignataro,
Bruxelles**

