

Dal Cile allarme maiale alla diossina

In collaborazione con

il salvagente

ENRICO CINOTTI

Stavolta non c'entra né la mozzarella e né tanto meno lo yogurt. Bensì la carne di maiale. Alla diossina.

L'allarme arriva dal Cile dove bracioline, costate, prosciutti e altri tagli di suino sono finiti contaminati dalla sostanza provatamente cancerogena. A sollevare il caso alla fine di agosto sono state le autorità sanitarie della Corea del Sud che, in presenza di campioni positivi alla diossina, proprio come fecero con la mozzarella di bufala campana, hanno sospeso tutte le importazioni di maiale e derivati provenienti dal Paese sudamericano.

Un blocco totale giunto, per la verità, non proprio a sorpresa, visto che le autorità di Seul dal 13 luglio scorso avevano rimandato al mittente già in due casi intere partite di maiale proveniente da Santiago. Al terzo episodio, in presenza di una quantità di diossina tra i 6,2 e gli 8,3 picogrammi per chilo (oltre i livelli massimi ammissibili in Corea del Sud che sono di 2 picogrammi), le frontiere del Paese asiatico, terzo in ordine di importanza per le esportazioni del Cile, si sono chiuse inesorabilmente sollevando un allerta sanitario mondiale.

A Santiago, ovviamente, la cosa non è passata sotto silenzio. Le autorità sanitarie hanno reagito immediatamente, iniziando la distruzione di 120 tonnellate di carne contaminata solo nell'area metropolitana della capitale. A queste carni si sommano altre 225 tonnellate che saranno eliminate nella regione Libertador General Bernardo O'Higgins, 90 km a sud di Santiago e in tutto il Paese sono 12 gli allevamenti attualmente in quarantena.

Le associazioni dei consumatori cileni, intanto, hanno chiesto che si indaghi su una contaminazione

che evidentemente, col ripetersi degli episodi, non appare di certo casuale. Il governo, da parte sua, ha duramente criticato gli esportatori. «Non può essere che le imprese non abbiano nessun meccanismo di autocontrollo - ha attaccato il cancelliere cileno Alejandro Foxley - o di autocertificazione che eviti il ripetersi di incidenti come questo che pregiudicano le esportazioni di un intero Paese». Foxley ha annunciato misure urgenti per certificare tutta la carne che esce dal Cile.

Se la questione tiene con il fiato sospeso i cileni, in Europa non sembra esserci molta eco né sull'allarme, né sulle sue possibili implicazioni. Ancora il giorno dopo delle chiusure delle frontiere coreane, mentre tutti i media sudamericani riportavano la crisi diossina, a Bruxelles non era arrivata alcuna notizia. Né era stata presa alcuna misura di controllo o di restrizione sulle carni di maiale cilene. Sul *rapid alert*, il sistema di diffusione di informazioni a tutti gli Stati membri dell'Ue, non compariva alcuna segnalazione sulle partite in arrivo da Santiago. Dalla Comunità ci spiegano che nessun Paese ha comunicato di aver trovato alimenti contaminati, dunque l'allerta non è partito.

E in Italia? Nel nostro Paese solo di carne suina disossata e congelata, nei primi 4 mesi di quest'anno, sono arrivati 3 milioni di chilogrammi. Una quota non altissima (l'1% delle importazioni) ma che andrebbe sommata a spalle e cosce che vengono lavorate fuori dai nostri confini per ottenere prosciutti e che finiscono sulle nostre tavole senza alcuna possibilità di riconoscerne la provenienza. A Roma, per la verità, il ministero della Salute, nonostante il clima estivo, non ha ignorato l'allarme. Rispondendo al Salvagente ha spiegato di aver contattato le autorità cilene che hanno risposto "comunicando che le certificazioni dello stabilimento da cui proviene la carne sono state immediatamente sospese e che sono state adottate una serie di misure protettive". Il ministero, prosegue la nota, in ogni caso ha comunque già dato disposizione ai Pif (i Posti di ispezione frontaliera) di verificare le partite di carne suina in importazione dal Cile, per escludere l'eventuale provenienza dallo stabilimento segnalato. Basterà a evitarci il rischio di veder finire in tavola carne alla diossina? ■

