

IL CASO DIOSSINA. ALLARME MOZZARELLA: UNA BUFALA?

Roma. Oltre tre miliardi di euro in pochi anni andati in fumo per le emergenze alimentari di Bse, aviaria e, per ultima, quella relativa alla mozzarella di bufala. La Cia, Confederazione Italiana Agricoltori ha calcolato quanto sono costati all'agricoltura e all'intera filiera agroalimentare "gli allarmismi ingiustificati e gonfiati da assurde campagne mediatiche - afferma la Cia in una nota - che hanno creato psicosi tra i cittadini, provocando un crollo verticale dei consumi". Ultima in ordine di tempo ma non meno leggera per le implicazioni economiche che comporterà, la questione della mozzarella di bufala è destinata a risolversi in non meno di due mesi, secondo la Confederazione che ha calcolato una perdita secca di 5 milioni al giorno solo per l'indotto perso sulla mancata vendita della mozzarella. Secondo invece la Coldiretti ci vorrà circa un mese prima che tutto torni alla normalità per il settore della mozzarella di bufala e vengano superate le perdite di mercato stimate in mezzo milione al giorno sui mercati nazionali ed internazionali. Per superare i vincoli alle importazioni, come quello di Singapore, "occorre - aggiunge la Coldiretti - una seria azione diplomatica" e per promuovere il consumo è necessaria "una corretta informazione che possa far piena chiarezza sulla base delle importanti attività di controllo e certificazione effettuate". La priorità, secondo l'associazione è la trasparenza per ridare respiro ad un settore, come quello della mozzarella di bufala, che garantisce occupazione a 20 mila persone e produce annualmente 33 mila tonnellate di prodotto, di cui il 16% finisce sui mercati internazionali, soprattutto europei ma che si sta estendendo anche al Giappone e ad altri Paesi extra europei, a cominciare dalla Russia. Intanto il ministero della Salute e l'Ue sottopongono a controlli e divieto di commercializzare il latte, fino all'esito favorevole delle analisi, tutti i caseifici che trattano latte di bufala delle province di Caserta, Avellino e Napoli, circa 400. I risultati delle analisi saranno poi resi noti alla Commissione Europea. A sostenere la crisi arrivano, però, venti milioni alle imprese colpite dall'emergenza bufala, secondo quanto annunciato dal ministro delle politiche agricole, Paolo De Castro. In un'intervista a 'Il Mattino', il ministro ha aggiunto che e' "lecito attendersi un contributo" dalla Ue in questa occasione, considerando il sostegno già dato nella crisi aviaria. Durante i controlli, per circa dieci giorni, il latte e la mozzarella di bufala delle circa 600 aziende sotto la lente di ingrandimento, non saranno commercializzati. Le restrizioni sulle mozzarelle riguarderanno solo gli allevamenti di bufale durante le analisi sulla diossina. I caseifici potranno continuare a lavorare regolarmente utilizzando latte che non proviene da zone a rischio. Lo ha spiegato il sottosegretario alla salute, Giampaolo Patta. Il latte delle bufale dell'agro-pontino - ha precisato - non e' considerato a rischio, per cui i caseifici campani potranno continuare a utilizzarlo per produrre le mozzarelle di bufala. DE CASTRO, SITUAZIONE CAMBIATA PRODOTTO SICURO - "La situazione della mozzarella di bufala campana è cambiata al 100 per cento. E' il momento di dire a tutti i consumatori italiani che le nostre mozzarelle sono sicure". Lo ha detto il ministro delle Politiche agricole, Paolo De Castro, intervenendo alla Camera di commercio di Bari all'assemblea regionale di Confcooperative Puglia. "Dobbiamo lavorare tutti insieme per rilanciare i consumi - ha spiegato il ministro - dopo aver avuto le rassicurazioni, che ci attendevamo, da Bruxelles sul fatto che il nostro è un piano serio che non desta alcun tipo di preoccupazione. Dobbiamo festeggiare insieme a tutti gli amici campani che hanno subito questo attacco senza precedenti ai prodotti agroalimentari italiani, che sono sinonimo di controlli sicuri, prodotti garantiti, bontà e territori straordinari". De Castro ha poi voluto rassicurare sul fatto che l'emergenza-rifiuti in Campania possa mettere a rischio l'export e i consumi interni di prodotti agroalimentari. "Per i rifiuti - ha detto - credo che il commissario De Gennaro stia andando avanti: le notizie non sono negative ma c'è da lavorare perché non si risolve in poche settimane o mesi ciò che è stato accumulato in 14 anni. La situazione è molto migliore di quella di qualche mese fa. Spero - ha aggiunto - che non si faccia un legame improprio, ingiusto e scientificamente sbagliato tra rifiuti solidi urbani e problema della sicurezza alimentare, perché non c'è alcun legame".

Rielaborazione su fonte ANSAI caseifici salernitani anticipano le analisi Un consorzio che riunisce i caseifici di Capaccio-Paestum ha avviato controlli a tappeto sul latte degli allevamenti della zona. Per la diossina, i campioni prelevati tra ieri e oggi saranno inviati a uno dei più importanti centri di analisi d'Europa, ad Amsterdam. I caseifici della Piana del Sele (Salerno) anticipano il ministero della Salute e avviano i controlli sul latte: il consorzio "Ecomed", che riunisce una ventina di caseifici del comune di Capaccio- Paestum, ha deciso di avviare controlli a tappeto sul latte di bufale provenienti dagli allevamenti della zona.

I campioni, prelevati tra ieri e oggi, saranno inviati a un laboratorio di analisi privato di Salerno che, per l'esame specifico sulla eventuale presenza di diossine, affiderà i campioni ad uno dei più importanti centri di analisi d'Europa, con sede ad Amsterdam.

L'iniziativa, finanziata a spese degli associati del consorzio, mira a rassicurare i consumatori sulla salubrità dei derivati dal latte di bufala. "Abbiamo deciso di non aspettare i controlli stabiliti dal Governo - ha spiegato Nando Barlotti, presidente di Ecomed - La nostra zona è ancora intatta dal punto di vista ambientale, non abbiamo nulla da nascondere". I risultati sono attesi per il 10 aprile.

Intanto, alcuni produttori della Piana del Sele hanno deciso di esporre, nei punti vendita, i risultati delle analisi effettuate durante le scorse settimane sui prodotti. "La nostra mozzarella è sana - commenta il promotore dell'iniziativa Alessandro Di Masi, proprietario di uno dei caseifici della zona - siamo pronti a dimostrarlo in ogni modo". fonte:

www.lanuovaecologia.it