

Donald Trump esulta ed avvisa l'Europa che la invaderà con la carne di "manzo americano, il migliore del mondo".

Peccato che il sistema di allevamento dei bovini da carne in America non sia dei migliori per benessere animale e sicurezza alimentare.

"Animali ammassati in enormi Feedlot, uso consentito degli estrogeni ed integratori a manetta", strano non aver letto commenti di animalisti e vegani – ha detto Fabiano Barbisan, Presidente dell'AOP Italia Zootecnica – in Europa gli estrogeni sono perseguibili penalmente se utilizzati dagli allevatori, mentre in America è prassi normale usarli. Come faremo a distinguere la carne da loro importata se senza o con estrogeni? In base alle carte che l'accompagnano? In base a controlli fatti dalle autorità sanitarie europee "a sorpresa"? Tutte domande alle quali la Commissione europea dovrebbe rispondere, afferma Barbisan.

Purtroppo la voglia di barattare la zootecnica e la sicurezza alimentare europea con automobili da esportare in Usa è stata più forte e ha dato un'altra spallata al settore dei bovini da carne già in profonda crisi economica.

Il dramma è che il 28 gennaio 2014 grazie ad una Decisione del Consiglio europeo è stata offerta la possibilità agli USA di prepararsi ad esportare carne verso l'Europa, con caratteristiche di "alta qualità", che fanno sorridere, per non usare altri termini.

Citiamo il testo dell'accordo, dove per "alta qualità" s'intende: "Tagli di carne bovina ottenuti da carcasse di giovenche e manzi di età inferiore a 30 mesi alimentati esclusivamente, almeno nei 100 giorni precedenti la macellazione, con razioni alimentari costituite per almeno il 62% da concentrati e/o coprodotti ricavati da cereali da foraggio, per quanto attiene alla componente di materia secca della razione alimentare. con un contenuto di energia metabolizzabile (ME) superiore a 12,26 Megajoule (MJ) per Kg. di materia secca. Alle giovenche e ai manzi alimentati come sopra descritto è somministrata giornalmente una quantità di materia secca non inferiore all'1,4% del loro peso vivo. I tagli vengono etichettati in conformità dell'Art. 13 del Regolamento (CE) n. 1760/2000. La dicitura "carni bovine di alta qualità" può essere aggiunta alle informazioni che figurano sull'etichetta".

E il rispetto del benessere animale? E l'uso del farmaco? La cosa più grave è perché gli USA possono utilizzare la definizione "Alta Qualità" mentre noi in Italia non possiamo scrivere in etichetta per l'IGP della Chianina, la Marchigiana, la Romagnola, la Piemontese e la produzione del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, "Carne di Alta Qualità"? L'Europa è veramente alla frutta, non riesce a difendere i confini e nemmeno la salute dei suoi 500 milioni di consumatori. Noi – conclude Barbisan – adesso abbiamo bisogno di accelerare il percorso del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, etichettare la nostra carne con il marchio Consorzio Sigillo Italiano, per informare i consumatori affinché decidano serenamente e consapevolmente cosa acquistare: l'entusiasmo di Trump o la carne dei nostri allevatori italiani? Spero che il Ministro Centinaio ci dia una mano, che aspettiamo dal 21 novembre scorso. Nel frattempo attendiamo i commenti di alimentaristi zootecnici, visto che "l'alta qualità USA" è assoluta normalità per noi in Italia.

COMUNICATO STAMPA

Legnaro, 6 agosto 2019

Giuliano Marchesin