

Trento, 11 gennaio 2011

**Uova contaminate con diossina in Germania:
dalla marcatura possibile risalire al metodo di produzione.
Il CRTCU: scegliete uova da allevamenti all'aperto o biologiche**

L'ultimo scandalo in fatto di contaminazione di alimenti parte dagli acidi grassi, residui della produzione del cosiddetto "gasolio bio" ed in teoria utilizzabili per soli scopi "tecnici". La società tedesca "Harles und Jentzsch" con sede nello Schleswig-Holstein e produttrice di mangimi ha utilizzato tali acidi grassi nella produzione, appunto, di mangimi animali. In totale pare che 3000 tonnellate di questo residuo di produzione siano state vendute a produttori di mangimi misti, i quali a loro volta si presentano come "fornitori" di varie fattorie in tutte le regioni della Germania.

Già in data 19/03/2010 un laboratorio privato aveva rilevato un livello troppo elevato di diossina in un campione ottenuto dalla "Harles und Jentzsch". Anche in seguito a controlli eseguiti in proprio dall'azienda stessa erano stati rilevate delle anomalie. Tali ultimi valori non erano però stati trasmessi alle autorità competenti, ma tenuti nascosti dalla stessa società. Ciò conferma, oltre ogni dubbio, che per garantire la sicurezza alimentare serve il controllo continuo e costante da parte di organismi pubblici. Controlli eseguiti in proprio dall'industria non sono adatti a garantire uno standard elevato di tutela del consumatore.

Allo stato attuale dei fatti noti, risulta che nello scandalo non siano coinvolti prodotti biologici, in quanto ai mangimi usati nell'allevamento biologico non possono essere aggiunti acidi grassi isolati. Inoltre nel corso delle indagini le autorità competenti non hanno riscontrato nessuna relazione con aziende di produzione biologica.

Il consiglio del CRTCU ai consumatori è quello di controllare con molta attenzione la marcatura delle uova: il metodo di produzione e la provenienza di un uovo possono infatti essere desunti dal timbro posizionato sull'uovo stesso. Il primo numero ci rivela il metodo di allevamento, ovvero:

- 0 per i prodotti biologici,
- 1 per l'allevamento all'aperto,
- 2 per l'allevamento a terra,
- 3 per l'allevamento in gabbia.

La combinazione di lettere che segue a questo numero rivela la provenienza, dove IT sta per Italia e DE per la Germania. Segue un numero a 3 cifre che identifica il comune dell'azienda produttrice, seguono poi la provincia di produzione (es. TN per Trento) ed il numero che identifica l'azienda produttrice.

Ad oggi, in Italia la maggior parte delle uova consumate provengono da allevamenti in gabbia, mentre questa forma di allevamento è vietata in Germania e in Austria. Gli ambientalisti sono però ugualmente critici riguardo la prassi, legale, seguita in Germania e in Austria di tenere

piccoli gruppi di pollame in batteria. Questo sistema è contrassegnato con lo stesso numero dell'allevamento in gabbia vero e proprio, ovvero il numero 3. Il futuro dell'allevamento europeo in gabbia sta nelle cosiddette "gabbie modificate o arricchite" – ma si dubita fortemente che anche le nuove gabbie siano adatte a migliorare la condizione nelle cd. fabbriche animali.

Dal 1° gennaio 2012 la vendita di uova da batteria convenzionale sarà vietata in tutta Europa. A causa delle sanzioni molto limitate previste dalla legge italiana (1.500 euro) vi è da temere che in Italia si continueranno ad allevare polli in gabbia anche dopo lo scadere di detto termine.

La palla passa pertanto, e come spesso accade, nelle mani dei consumatori: attraverso la nostra spesa possiamo concretamente, quanto meno influenzare il metodo di produzione delle uova, almeno di quelle che vogliamo avere nel nostro frigo e sempre alla condizione che sia disponibile la relativa informazione. Il CRTCUCU consiglia pertanto ai consumatori di comprare esclusivamente uova da allevamento biologico o all'aperto (ripetiamo: il codice identificativo inizia con 0 o con 1).

Peccato che ancora il legislatore, al fine di fornire chiarezza ai consumatori attenti alla tutela degli animali, non abbia introdotto l'obbligo di dichiarare il tipo di produzione da cui provengono le uova usate nei prodotti confezionati.