



Torna la fiorentina dopo cinque anni di divieto

Dopo un'assenza durata quasi 5 anni torna la bistecca con l'osso nelle 37.644 macellerie, nei 74.000 ristoranti e sulla tavola degli italiani. Allevatori, macellai, ristoratori ed un efficace sistema di controllo hanno vinto una lunga battaglia che ridà agli italiani il piacere di mangiare la fiorentina.

Lo stabilisce il regolamento CE n 1974/2005 del 2 dicembre u.s.

Come è noto, tale divieto fu disposto dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 27 marzo 2001, recante "Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili", per effetto della quale fu **vietato vendere o somministrare carne di bovini di età superiore ai dodici mesi macellati a partire dal 1° aprile 2001 alla quale non fosse stata asportata la colonna vertebrale, inclusi i gangli spinali.**

L'Ordinanza fu emanata in attuazione della decisione della Commissione Europea 2001/233/CE, del 14 marzo 2001, che disponeva - inizialmente fino al 31 dicembre 2001 - l'obbligo di asportazione della colonna vertebrale delle carni ottenute da bovini di età superiore ai dodici mesi, considerata materiale specifico a rischio.

Il tutto faceva seguito all'esplosione della crisi della Bse (Mucca Pazza) registrata verso fine ottobre 2000. In quei mesi terribili per i consumatori e per gli operatori della carne bovina furono registrate perdite considerevoli: i consumatori rinunciarono ad uno dei piatti preferiti della cucina italiana e gli operatori al dettaglio ad oltre il 25% del fatturato delle singole macellerie, per un danno economico di circa 2,5 miliardi.

I consumatori, gli operatori commerciali ed i ristoratori furono chiamati a pagare il conto di una crisi rispetto alla quale non hanno avuto nessuna responsabilità. L'attività di sorveglianza nei confronti della Bse aveva avuto inizio già nel 1998, in occasione della prima crisi Bse alla quale ne è seguita una seconda nell'ottobre 2000. Verso la fine del 2000 e con l'introduzione dei test rapidi (attraverso il prelievo di una specifica porzione di cervello sul quale effettuare il test) si avvia il testaggio dei soggetti sani macellati di età superiore ai 30 mesi.

Tale controllo sistematico in Italia fu abbassato ai 24 mesi.

Da Gennaio 2001 ad oggi sono stati effettuati circa 3 milioni di controlli. Accanto all'azione di controllo attivo basata sulla presenza di oltre 5 mila veterinari pubblici e sull'opera dei laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, si segnala anche il controllo passivo costituito presso gli allevamenti al quale concorrono operatori del settore, veterinari privati, professionisti addetti alla sicurezza alimentare. Dal Gennaio 2001 sono stati individuati un centinaio di casi. In questi anni, il settore si è profondamente evoluto grazie all'introduzione del sistema di etichettatura obbligatoria, la carta d'identità di tutti i bovini, da cui è possibile ricostruire tutti i vari passaggi dell'animale, dalla nascita alla macellazione.

Lo stesso dettaglio è profondamente cambiato, soggetto come è stato ad una dura selezione concorrenziale che ha comportato l'espulsione di quasi il 5% degli operatori dal 2001 ad oggi.

Roma, 3 gennaio 2006