

VareseNews

Mucca pazza: è emergenza scarti

Pubblicato: Giovedì 11 Gennaio 2001

Emergenza mucca pazza in provincia. Anche a Varese, gli effetti della nuove direttive in tema di macellazione bovina stanno provocando qualche disagio. Problemi ai laboratori dell'Asl che si stanno ancora mettendo a regime con un adeguato programma. Ci vorrà almeno un mese, perché il personale e gli strumenti si stanno affinando proprio in questi giorni.

E se entro metà febbraio i laboratori saranno in grado di sostenere la domanda del mercato, oggi l'emergenza la stanno vivendo i macelli: "Per la verità – commenta Michele Parini responsabile della qualità del macello Zaro di Lonate Pozzolo – il 90% della nostra attività riguarda bestie di 24 mesi di età, che, quindi, non richiedono gli esami anti BSE. Abbiamo, però, dovuto rallentare la macellazione dei capi di età superiore ai 30 mesi adeguandoci alle potenzialità dei laboratori. Prima riuscivamo a macellare una ventina di bestie, oggi dobbiamo limitarci a 5."

Il problema grosso per il macello Zaro, invece, sono gli scarti, i così detti materiali a rischio specifico, ossi grassi e interiora, il cui smaltimento è ora regimentato: "Abbiamo dovuto stoccare questi scarti in alcune celle frigorifere – spiega Parini – ma con la macellazione di domani saremo esauriti. La ditta a cui ci rivolgiamo per lo smaltimento, ci ha assicurato che da lunedì le cose si aggiusteranno. Ma se così non fosse, saranno guai...."

Il decreto del ministro Alfonso Pecoraro Scanio, infatti, ha sbloccato la questione stanziando 150 miliardi e disponendo che le interiora vengano inviate agli inceneritori.

Problemi analoghi li ha anche Carlo Colombo, macellaio di Gorla Minore con annesso macello. "Ho la cella freezer colma di scarti, se non si sblocca la situazione sarà un problema."

Nonostante i "disagi", chi alleva e chi vende carne vede di buon occhio questi controlli.

"Tutto ciò che espongo – assicura Colombo- è assolutamente sicuro. Le parti pericolose le tolgo già io nel corso della macellazione. Le mie bestie sono tutte certificate e nel mio negozio espongo l'attestato dell'Asl".

"Io allevo bestie fino a 24 mesi – spiega Luigi Pigni dell'azienda agricola Belvedere di Gorla Maggiore – è una mia scelta ma è una richiesta dei miei clienti. I problemi "mucca pazza" quindi non mi riguardano: i capi a rischio sono quelli superiori ai 30 mesi, che sono per lo più bestie da latte macellate una volta ultimato il loro compito. Sono vacche che hanno un prezzo inferiore data la qualità inferiore della carne. Le mucche pazze che si vedono in televisione, infatti, sono sempre dello stesso tipo: sono mucche da latte, quelle da carne sono morfologicamente diverse."

Ben vengano dunque i controlli: una volta assestata la macchina, i certificati non potranno che avvantaggiare i nostri allevatori e la loro cura nell'allevamento del bestiame.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it