Carne di cavallo nelle olive surgelate Ma la Gela si difende: «Non è vero»

Restano sotto sequestro i 10mila chili di prodotto controllato dai Nas

C'È ANCHE L'ASCOLANA Gela srl nella lista, diffusa dal ministero della Salute, delle 16 aziende italiane di prodotti alimentari che sono risultate positive in Italia al test per trovare carne di cavallo. In tutto sono stati riscontrati 33 campioni con presenza di carne di cavallo per un totale di 26 prodotti che si sono dimostrati irregolari, tra questi ci sono anche le olive ascolane prodotte dall'azienda picena, nelle quali sarebbe stata rinvenuta dai Nas la presenza di carne equina non dichiarata in etichetta in misura superiore all'1%. Per questo motivo, il problema è di «frode e non di sicurezza alimentare», come ha affermato anche il commissario alla salute Tonio Borg. I prodotti, comunque perfettamente commestibili, sono ancora sotto sequestro ma potranno essere reinseriti sul mercato se verrà apposta una nuova etichetta sulle confezione che indichi chiaramente la presenza di carne equina. «Il ritrovamento di carne di cavallo nelle olive ascolane causa un gravissimo danno d'immagine ed economico ai nostri produttori e rende necessario l'obbligo dell'etichetta d'origine per tutelare quello che è un simbolo del territorio, tra l'altro a Denominazione di origine protetta», attacca la Coldiretti, secondo la quale, però, la responsabilità è anche delle autorità pubbliche a livello nazionale e comunitario, che devono adottare «interventi strutturali come l'obbligo di indicare la provenienza e il percorso degli alimenti in etichetta». Nella lista del Ministero, Gela è in compagnia di importanti marchi italiani dell'industria alimentare, tra cui, solo per citarne alcuni, Star e Fini.

GIANNI ALESSANDRINI
«Non utilizziamo prodotti equini. Nessuno da Roma ci ha comunicato nulla»

SI DIFENDE però il patron dell'azienda di surgelati picena Gianni Alessandrini, il quale afferma di non aver ricevuto nessun riscontro in proposito, dicendosi anzi pronto ad agire per vie legali. «Non utilizziamo carne di cavallo in alcun modo— dice —, perciò siamo tranqulli. Ci hanno chiesto quattro lotti di prodotto. Siamo in attesa del risultato delle controanalisi su uno di questi che sono certo sarà negativo come gli altri tre. E allora denuncerò chi in assenza di questo dato determinante visto l'esito dei primi tre, ha infangato il nome di un'azienda che da anni è sul mercato con serietà e professionalità. Credo si sia fatta una grande confusione tra dna, non dna, e via dicendo. Noi disponiamo dei migliori laboratori di analisi che fanno controlli interni e non sono mai state rinvenute tracce di dna di cavallo. Poi abbiamo speso 15 mila euro per ulteriori controlli dopo che si era diffusa questa voce, per allontanare tutti i sospetti e per garantire i nostri tantissimi clienti».

D.Cant.

IL CASO
Carne di cavallo nelle olive surgelate Ma la Gela si difende: «Non è vero»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ESPERTA

L'avvocato Girardi: «Un danno grave per la nostra Dop»

La carne equina nelle olive potrebbe rappresentare un danno inestimabile per chi faticosamente, dopo anni di lavoro, è riuscito a ottenere la certificazione Dop: (denominazione di Origine Protetta Dop), un marchio collettivo.
Abbiamo chiesto informazioni ad un'esperta in materia di sicurezza e qualità alimentare e della tutela delle denominazioni, l'avvocato Micaela Giradi.

Avvocato Girardi, l'ipotesi della carne equina nelle olive quale danno potrebbe provocare alle olive ascolane?

«Naturalmente il primo danno è quello della presenza di ingredienti non dichiarati, poi c'è il rischio per la sicurezza alimentare, a questi due aspetti si somma il danno della reputazione della Dop. La denominazione di orgine controllata è una certificazione dell'eccellenza, la riconoscenza delle biodiversità agrarie. E' così forte il marchio in favore di un territorio che dovrebbe essere impedito ogni riferimento geografico del tipo: Ascoli o ascolana a quei prodotti che non sono Dop».

Quindi?

«Le carne del ripieno delle olive all'ascolana dovrebbero essere ascolane, invece si ritiene troppo complesso il disciplinare e quindi si rinuncia ai vantaggi competitivi che la Dop ci fornisce.L'Ue ha volorizzato la Dop con il regolamento 'Pacchetto di qualità', uno strumnento utilissimo per valorizzare l'identità di un territori e dei prodotti agroalimentari».

Un vantaggio importante?

«Senza ombra di dubbio, questa potenzialità l'hanno intuita anche i cinesi che hanno registrato in Europa ben nove Dop, noi invece sviliamo la Dop, rinunciamo ad una forte tutela. Purtroppo, paradossalmente anche nella stessa città di Ascoli in pochi sanno il valore del disciplinare Dop per garantire l'oliva ascolana. Ribadisco un vantaggio che hanno capito anche i cinesi, si tratta di valorizzare un prodotto di eccellenza».

Maria Grazia Lappa

La Gela che produce olive ascolane è stata controllata dai Nas per verificare la presenza (o meno) di carne di cavallo nelle olive surgelate

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.