

Quando l'igiene uccide la qualità

01/03/2014

Quasi non ci entriamo tutti e 15 nella piccola macelleria di Hristo Kostovski, mentre ci spiega i segreti della produzione norcina di Krushevo – tra le più alte cittadine dei Balcani dove da almeno un secolo si produce l'omonima salsiccia conosciuta in tutta la Macedonia. Con le sue grandi mani, Hristo ci indica i tagli migliori di carni suine e bovine, il porro e le tante spezie, tra cui la menta e il pimento, mentre dalle pareti penzolano centinaia di salsicce, a diversi gradi di stagionatura.

«In questo lavoro c'è la passione di una vita» ci dice con lo sguardo fiero, «ma da quando il nostro paese si è adeguato alle normative Europee, non posso più utilizzare la carne locale, macellata in casa». E così devo comprare quella surgelata, macellata a centinaia di chilometri da qui, che in alcuni casi arriva persino dall'estero: solo quella soddisfa i requisiti Haccp». E aggiunge: «Ma questa carne non dà qualità, e io devo scegliere tra il seguire la tradizione ma rischiare molte salate, o produrre una salsiccia che di Krushevo ha solo il nome».



Hristo Kostovski non è il solo a confrontarsi con una legislazione troppo severa in materia d'igiene e sicurezza del consumatore nella produzione alimentare, specie dei trasformati. Il problema è quanto meno regionale, con decine di migliaia di produttori relegati al mercato nero, semplicemente ignorati o, ancor peggio, ostacolati dalle autorità competenti. Come rete di Terra Madre Balcani lo diciamo da anni. Ora però gli investimenti sproporzionati richiesti ai piccoli produttori per restare legalmente sul mercato sono diventati un problema anche in altri paesi Ue, dalla Spagna alla Lettonia, e per quasi tutti i candidati all'ingresso nella Comunità Europea. Come se i grandi scandali dell'agroalimentare di questi anni, dalla carne equina spacciata per bovina alle mozzarelle blu, fossero il frutto della piccola produzione artigianale, e non di quella industriale.

Da qui l'idea di promuovere un workshop internazionale, "Local Food Matters**", organizzato da Forum Synergies e Slow Food Bitola, e parte delle attività del progetto ESSEDRA (www.essedra.net), con ospiti provenienti da tutti gli Stati membri e dai Paesi candidati, per capire come trovare un buon equilibrio tra le norme igienico-sanitarie e la tutela delle produzioni di piccola scala. Due giorni di dibattito, presentazioni, e visite sul campo, per permettere alle molte associazioni della società civile di capire, ed elaborare una strategia per salvaguardare le produzioni artigianali di piccola scala.

Perché, anche se troppo spesso le autorità locali si richiamano alle normative europee per giustificare la loro severità nell'applicazione della legge, nell'Unione Europea i buoni esempi non mancano.

Nella sala riunioni cala il silenzio quando Christian Jochum – della Camera dell'agricoltura in Austria, racconta come la legislazione austriaca abbia applicato le normative europee con un approccio innovativo e flessibile volto a garantire la salute dei consumatori attraverso procedure semplici ma efficaci per gli



oltre 46.000 piccoli produttori del Paese. Burcu Gezeroglu, giovane delegata turca, quasi non ci crede: «Da noi le autorità non sostengono i piccoli produttori, si comportano come ispettori di polizia: vengono, trovano le inadempienze, multano, in alcuni casi chiudono l'esercizio, e poi ritornano dietro alle loro scrivanie».

Il problema dunque non è la rigidità delle norme europee, ma la loro applicazione negli Stati membri e nei Paesi candidati. Persino la Commissione Europea ormai riconosce che le clausole di flessibilità previste nel cosiddetto "pacchetto igiene" non state adeguatamente implementate.

Ecco perché gli oltre 60 partecipanti, ognuno in rappresentanza di istituzioni europee, nazionali e società civile, hanno congiuntamente rilasciato una dichiarazione per chiedere proprio alla Commissione Europea di correre ai ripari al più presto.

Come ci riassume Oliver Emmes, di Forum Synergies: «La Commissione deve adoperarsi affinché le clausole di flessibilità diventino obbligatorie per tutti gli Stati membri, e devono essere scritte in maniera più netta ed esplicita». Ma non basta. «Occorre che l'Unione Europea crei degli uffici ad hoc per aiutare le autorità competenti nei rispettivi Paesi ad applicare la flessibilità in maniera concreta».

La riunione finisce, e ci sediamo a tavola. Il ristorante ci serve salsicce di Krushevo, questa volta fatte in casa: più saporite e profumate, eppure squisitamente illegali. Per quanto ancora, dipende da noi e dalla nostra idea di Europa.

This article has been produced in the frame of BeEU. 8 media outlets for 1 Parliament, a project led by Osservatorio Balcani e Caucaso and funded by the European Parliament

* L'acronimo Essedra sta per "Sviluppo socio-economico sostenibile delle aree rurali". È un progetto cofinanziato dall'Unione Europea, da Instrument for Pre-accession Assistance (Ipa) e Civil Society Facility (CSF). I partner di Essedra sono VIS Albania ([Albania](#)); Okusi Hercegovinu ([Bosnia-Herzegovina](#)); Associazione dei convivium Slow Food in Bulgaria ([Bulgaria](#)); KinoOkus ([Croatia](#)); Slou Fud Bitola ([Repubblica di Macedonia](#)); fondazione Adept ([Romania](#)); Natura Balkanika ([Serbia](#)); Mutfak Dostlari Dernegi ([Turkey](#)).

**Il 4 febbraio 2014 la plenaria del Parlamento europeo ha adottato la risoluzione sul futuro delle piccole aziende agricole elaborata dal parlamentare Czesław Siekierski. In questa risoluzione i deputati chiedono di concentrarsi su strumenti come i finanziamenti pubblici per i piccoli agricoltori che spesso non hanno accesso ai fondi europei. Un'altra indicazione consiste nell'individuare alcuni strumenti finanziari e coinvolgere le autorità regionali o locali nel fornire questo tipo di sostegno. I piccoli proprietari dovrebbero poter fruire di servizi di consulenza gratuiti, di maggiore assistenza tecnica. Il Parlamento ha evidenziato la necessità di sviluppare le infrastrutture per contribuire a rafforzare le vendite dirette presso le aziende, così come quelle di prodotti tradizionali sui mercati locali e regionali. Più info www.europarl.europa.eu