



CARNE DI POLLO E MAIALE SPACCIATA PER CARNE DI CAVALLO: CONTROLLI, ANALISI E TEST QUOTIDIANI DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO RAPPRESENTANO UN EFFICACE SCUDO PER I CONSUMATORI

SUL TEMA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE UNA GIORNATA DI STUDIO E CONFRONTO IL 13 MAGGIO: "CONOSCI CIÒ CHE MANGI?"

TORINO. *"La qualità e tracciabilità degli alimenti che ogni giorno arrivano sulle nostre tavole è garantita da una serie di controlli integrati che riguardano tutti i passaggi della filiera produttiva, nonché dalla messa a punto di test in grado di rilevare eventuali frodi"*. È il messaggio che la dottoressa Maria Caramelli, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, intende trasmettere ai consumatori, dopo la tempestiva azione che nei giorni scorsi ha permesso di accertare che in alcune confezioni di carne equina macinata in vendita in un ipermercato torinese è stata trovata carne di bovino, di suino e avicola, ma nessuna traccia di cavallo. Il prodotto è stato immediatamente ritirato e ora saranno gli organi competenti a indagare su questo caso di sospetta frode commerciale.

Spiega il direttore generale dell'Istituto di via Bologna, Fernando Arnolfo: *"Tanto lavoro e tanta ricerca sono stati dispiegati in questi ultimi anni nei nostri laboratori d'eccellenza, per fronteggiare gli allarmi sanitari e in alcuni casi le emergenze legate alle malattie trasmesse dagli animali e al rischio connesso al consumo di alimenti alterati"*.

Lo si è visto nelle vicende della Bse, dell'influenza aviaria, della contaminazione da diossina, della Blue Tongue, dell'influenza suina, per arrivare al recente fenomeno delle "mozzarelle blu".

"Abbiamo a cuore la salute dei cittadini e del nostro grande patrimonio zootecnico dal quale ricaviamo il cibo che mangiamo ogni giorno – sottolinea Arnolfo - e la pubblica opinione deve essere rassicurata dalla presenza di uno scudo efficiente, qual è l'Istituto Zooprofilattico. Tutti devono essere consci che latte, uova, formaggi, carni, salumi, pesce, ortaggi e frutta che arrivano in tavola rispondono a irrinunciabili requisiti in tema di sicurezza. È un compito che svolgiamo quotidianamente nell'unico intento di garantire produttori e consumatori".

Su questi temi Izsto sta preparando una giornata di approfondimento. Tema del convegno, in programma il 13 maggio 2011, è "Conosci ciò che mangi?". Sarà un'ampia panoramica sui controlli, le allerte e le frodi nelle filiere alimentari, attraverso spunti di riflessione e confronto tra le diverse figure professionali operanti nel campo della sicurezza alimentare. Già dai prossimi giorni sarà possibile registrarsi all'evento collegandosi al sito dell'Istituto: www.izsto.it

Com.stampa Izsto n° 7/15aprile2011

ufficiostampa@izsto.it

www.izsto.it

Grazie per la cortese attenzione e diffusione