



UNC  
CONSUMATORI.IT

## **Carne di cavallo: le domande dei consumatori**

27 Febbraio 2013

Dopo la scoperta di carne di cavallo non dichiarata in etichetta in alcuni prodotti alimentari, i consumatori italiani sono sempre più preoccupati di quello che portano a tavola. Agostino Macrì, esperto di Sicurezza alimentare della nostra associazione risponde alle domande più frequenti.

### **1) La carne di cavallo in generale può far male?**

La carne di cavallo ottenuta da animali sani ha un ottimo valore nutrizionale e non dà origine a pericoli particolari. Con la carne di cavallo in alcune regioni italiane vengono preparate dei piatti tipici che sono molto apprezzati.

### **2) Cosa potrebbe avere di nocivo la carne di cavallo rilevata?**

Il problema è rappresentato dal fatto che non si conosce l'origine dei cavalli da cui è stata ottenuta la carne e, soprattutto, quale sia stata la loro mansione. Se si tratta di animali allevati per essere macellati si deve ritenere che non hanno subito trattamenti farmacologici che possono lasciare residui pericolosi nelle loro carni. Se invece i cavalli hanno svolto attività sportiva è presumibile che siano stati trattati con farmaci di vario tipo che possono avere lasciato residui nel loro corpo; proprio per questo motivo la carne di questi animali non può essere destinata al consumo alimentare umano. Quindi eventuali pericoli possono arrivare soltanto da soggetti che hanno subito trattamenti farmacologici.

### **3) Cosa può succedere mangiando carne al fenilbutazone?**

Il fenilbutazone è un farmaco antinfiammatorio particolarmente efficace in varie situazioni di flogosi. La sua concentrazione nella carne può variare in modo significativo in funzione della dose che viene somministrata e, soprattutto, nell'intervallo di tempo che passa dalla somministrazione alla macellazione. Dopo una settimana dieci giorni dalla somministrazione la sua presenza nelle carni è molto bassa. Come effetto "tossico" per il consumatore di carni contaminate il pericolo maggiore riguarda il possibile effetto negativo sulle difese immunitarie.

### **4) Chi doveva controllare?**

Il primo controllo doveva essere effettuato da chi preparava le partite di carne e che doveva evitare l'inserimento della carne equina. Le aziende che utilizzano la carne per

farne le diverse specialità alimentari avrebbero dovuto applicare un sistema di autocontrollo sulla qualità della materia prima verificando se i certificati rilasciati dai loro fornitori erano corretti; le Autorità sanitarie pubbliche hanno l'incarico di verificare la corretta applicazione delle misure di autocontrollo. Sui prodotti finiti possono essere effettuati dei controlli (come in effetti è avvenuto) per verificare la loro qualità e sicurezza.

### **5) Cosa consigliamo ai consumatori?**

Dai risultati finora disponibili risulta che il problema in Italia è molto ridotto se non del tutto assente. Comunque i controlli in atto dovrebbero escludere ogni possibilità di trovare prodotti trasformati in cui è presente carne di cavallo non dichiarata in etichetta. Per coloro che consumano la carne di cavallo, ma in genere per tutti gli alimenti, è necessario ricorrere soltanto ed esclusivamente ai canali di vendita legali che sono gli unici in grado di garantire la buona qualità igienico sanitaria certificata dai controlli veterinari.

**[Leggi l'articolo di Agostino Macrì "Tortellini al cavallo"](#)**

**[Leggi l'articolo di Agostino Macrì "Findus: rischi per il nostro Paese?"](#)**

**Autore:** Agostino Macrì

**Data:** 27 febbraio 2013