



UNC
CONSUMATORI.IT

ALIMENTAZIONE: come scegliere la carne in sicurezza

12 Giugno 2014

Comunicato stampa dell'Unione Nazionale Consumatori

Dopo l'ennesimo scandalo alimentare sulla carne infetta, Agostino Macrì, esperto di sicurezza alimentare dell'Unione Nazionale Consumatori, dà qualche consiglio per acquisti consapevoli.

Roma, 12 giugno 2014 – “Non è la prima volta, purtroppo, che ci troviamo davanti a situazioni del genere in cui si rischiano frodi commerciali e in alcuni casi problemi sanitari, ma fortunatamente anche in questa occasione l'intervento dei Nas è stato provvidenziale”. E' quanto dichiara Massimiliano Dona, Segretario generale dell'Unione Nazionale Consumatori, in riferimento al traffico illegale di bovini che ha interessato, negli ultimi giorni, diverse regioni italiane.

“Trattandosi di una indagine giudiziaria -spiega Agostino Macrì, esperto di sicurezza alimentare dell'associazione- molti dati sono coperti da segreto istruttorio; in ogni caso dalle informazioni disponibile risulta che i reati sono principalmente di due tipi: il primo riguarda l'occultamento di animali infetti, mentre il secondo consiste nella modifica delle razza degli animali che venivano trasformati in soggetti di maggiore pregio”.

“Ogni qual volta casi come questo tornano agli 'onori' della cronaca -prosegue Macrì- i nostri sportelli vengono letteralmente presi d'assalto da consumatori preoccupati per la loro salute e la sicurezza dei prodotti che portano in tavola. Per evitare problemi nell'acquisto della carne, ricordiamo che è sempre bene rivolgersi esclusivamente a macellerie autorizzate (negozi, banchi nei mercati generali, supermercati): queste strutture si riforniscono da strutture di macellazione legali e difficilmente possono sfuggire ai controlli. Bisogna aggiungere che nei mattatoi legali ogni animale macellato viene sottoposto ad un controllo veterinario e soltanto le carni degli animali sani e di qualità vengono bollate e destinate al consumo alimentare. Altro dato importante è l'etichetta che viene apposta sulle confezioni messe in vendita in molti esercizi commerciali: l'etichetta è obbligatoria e deve riportare in modo dettagliato l'origine dell'animale”.

“Se la carne viene sezionata direttamente dal macellaio -aggiunge l'esperto- si può richiedere di mostrare la certificazione che deve accompagnare la carcassa dell'animale e che contiene tutte le indicazioni che debbono essere riportate in etichetta. In ogni caso, si ribadisce l'opportunità di evitare acquisti incauti da macellai improvvisati oppure da allevatori che macellano direttamente e senza nessun controllo gli animali: queste pratiche sono illegali e passibili di sanzioni anche gravi che possono colpire anche gli acquirenti”.

Per maggiori informazioni, leggi l'articolo completo di Agostino Macrì.

