CONFESERCENTI Siena
Serve le imprese

OMS E CARNI ROSSE: FACCIAMO CHIAREZZA

L'***Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro*** (agenzia dell'organizzazione Mondiale della Sanità) ***ha inserito alcuni tipi di carne tra le sostanze che possono provocare il cancro.*** Soprattutto gli insaccati che sono stati inseriti nel gruppo tra quelli a più alto rischio. Ma ***gli oncologi italiani***, con il loro Presidente Pinto, e la comunità scientifica ***ribadiscono che non è il caso di fare allarmismi,*** anche perché viene ribadito un concetto già noto: ***è l'abuso che fa male***, ***come per tutti gli alimenti serve equilibrio e moderazione.***

In Italia i consumi pro capite sono abbondantemente sotto la soglia indicata come pericolosa, attestandosi intorno ai 25 grammi giornalieri. Le produzioni nostrane poi si caratterizzano per la ***bassissima presenza di grassi e additivi***, indicati tra i principali agenti cancerogeni. Inoltre le produzioni italiane fanno riferimento ad una lunga e consolidata storia gastronomica che vede nella salumeria italiana un punto di eccellenza. Il nostro è tra i principali paesi produttori di ***salumi a denominazione protetta e controllata***, riconosciuti e tutelati dall'Unione europea, i cui disciplinari di produzione sono sotto la sorveglianza del Ministero delle Politiche Agricole, oltre che ai severi controlli della medicina veterinaria pubblica.

Nessun allarmismo, dunque, come hanno sottolineato anche ***alcuni degli studiosi dell'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro che hanno sostenuto di mangiare essi stessi le carni***, con un consumo moderato (cfr. prof.ssa Giovanna Caderni sul Corriere della Sera) affermando che serve come sempre ***buon senso e cautela***. Il rischio evidente e da scongiurare in questi momenti è, infatti, proprio l'allarmismo che potrebbe abbattersi sui prodotti a base di carne, mettendo ingiustamente in difficoltà intere ***filiere produttive e centinaia di migliaia di posti di lavoro*** in crisi, oltre a mettere in discussione ***una storia millenaria*** di lavorazioni delle carni che hanno portato l'umanità agli attuali livelli di benessere psico-fisico, facendo crescere longevità ed aspettative di vita. Senza trascurare che l'Italia nell'alta salumeria è tra i paesi leader.

Per la tranquillità dei consumatori italiani, e per quelli delle produzioni italiane, il ***Ministero della Salute e l'Autorità europea della sicurezza alimentare non possono non chiarire*** i reali termini della questione.

Allo stesso tempo proprio per rafforzare il concetto di qualità e tracciabilità delle produzioni, che non sono tutte uguali, occorre invece ***proseguire con l'etichettatura obbligatoria di tutte le carni lavorate***, includendo su tutti i prodotti l'origine dei paesi anche dei prodotti semilavorati e i luoghi degli stabilimenti di produzione: questi sono elementi connotativi e di identità che possono fare la differenza, com'è giusto che sia ***per i cittadini e i consumatori.***

sintesi Intervento di Gian Paolo Angelotti, Presidente nazionale Fiesa Confesercenti, 27/10/2015