

"CARNE CINGHIALE IN RISTORANTI SENZA CONTROLLI", E' POLEMICA

8 Luglio 2013

VASTO - Tonnellate di carne di cinghiale finiscono senza alcun controllo sanitario sulle tavole dei ristoranti abruzzesi.

La denuncia arriva dal medico veterinario del Parco nazionale della Maiella, Simone Angelucci, docente del corso abilitante alla caccia di selezione organizzato dall'Ambito territoriale di caccia del Vastese, in corso di svolgimento a Vasto (Chieti).

Ogni anno nelle quattro province abruzzesi vengono prelevati, mediamente, dai 4 mila ai 6 mila cinghiali nei periodi stabiliti: secondo Angelucci solo il 4/5% di quei capi viene sottoposto a controlli di tipo sanitario limitati nelle vicinanze delle aree protette dove ci sono strutture con veterinari.

Alcune patologie che potrebbero essere trasmesse a causa dei mancati controlli sono la trichinellosi, la brucellosi e la tubercolosi suina.

"Per questo motivo - continua il dottor Angelucci - la Regione Abruzzo è inadempiente rispetto alle direttive europee che mirano alla tutela della salute pubblica".

Direttive comunitarie del 2004 del cosiddetto "pacchetto igiene" che prevedono la tutela della sanità pubblica rispetto alla trasformazione e commercializzazione delle carni da fauna selvatica.