

2015-25-2258

Autografo 18.11.2015  
Simonetta Saliera



Gruppo Assembleare  
Regione Emilia-Romagna

REGIONE EMILIA-ROMAGNA - ASSEMBLEA LEGISLATIVA

AL.2015.0050003

del 18/11/2015



Bologna, 18/11/2015

Alla Presidente  
Dell'Assemblea  
Legislativa  
Simonetta Saliera

Sede

ufficio 1629

### Risoluzione

L'Assemblea Legislativa dell'Emilia-Romagna

#### Premesso che

Nelle scorse settimane l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), a seguito delle indicazioni dell'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC), ha diffuso uno studio circa il valore cancerogeno delle carni rosse e lavorate.

La notizia, seppure con motivazioni diverse, ha suscitato grande allarme tra i cittadini, le associazioni di consumatori, le associazioni di categoria e di produttori (Coldiretti, Assica, Assicarni, Confcommercio, Confesercenti, Consorzio del Prosciutto di Parma, e altri).

Sugli organi di stampa sono apparsi articoli che non chiariscono pienamente la questione e potrebbero creare ancor più confusione dal momento che non distinguono il potenziale cancerogeno denunciato dalla ricerca dagli aspetti igienico sanitari e le certificazioni di filiera.

In parlamento sono state già depositate diverse interrogazioni che chiedono al Governo di *"fornire al Parlamento e all'opinione pubblica informazioni precise e circostanziate sul consumo delle carni sulla base di riscontri effettivi, fondanti su dati scientifici e su criteri di rigorosa riproducibilità"*.



Regione Emilia-Romagna  
Assemblea legislativa



**Gruppo Assembleare  
Regione Emilia-Romagna**

### **Considerato che**

L'organizzazione mondiale della Sanità, nel corso di una recentissima audizione in commissione Salute del Parlamento europeo sull'affidabilità dei dati relativi ai rischi di aumento di gravi patologie legate al consumo di "carne rossa trasformata" ha - sulla base di quanto comunicato dal Presidente della commissione medesima, Onorevole Giovanni La Via - sostanzialmente ammesso un proprio errore nella comunicazione dei risultati dello studio, resi pubblici nelle scorse settimane.

La carne, anche trasformata, consumata correttamente - ovvero sulla base di una puntuale analisi delle modalità di utilizzo, dei fabbisogni e degli stili di vita e delle condizioni di salute delle varie categorie di consumatori - non deve essere demonizzata.

Dal momento che non esistono cibi "buoni" e "cattivi" in assoluto ma soltanto diete giuste o sbagliate in relazione al modo di combinare tra loro gli alimenti ed allo stile di vita dei consumatori, gli Assessorati Salute e Agricoltura della Regione Emilia - Romagna sono, da sempre, impegnati con diverse iniziative e progetti per promuovere una educazione alimentare capace di contribuire, tra l'altro, alla diminuzione dei fattori di rischio per la salute che gravano sui cittadini.

Questa linea di azione è stata al centro dei programmi di "Promozione ed educazione alimentare" che hanno coinvolto, un numero particolarmente significativo di studenti e di loro famigliari nell'ambito di iniziative innovative e di assoluto rilievo nazionale che, oltre a diffondere modelli di alimentazione corretta, ha contribuito a promuovere la conoscenza delle nostre eccellenze alimentari.

Anche altri interventi di carattere formativo, quali le Fattorie didattiche e fattorie aperte, o promozionale come il progetto "Deliziando", rivolto ai mercati internazionali, e progetto "Emilia-Romagna è un mare di sapori" si sono mossi in questa direzione.

Il nostro territorio rappresenta ai massimi livelli il tessuto economico, ambientale e sociale che è alla base della produzione dei prodotti tipici; fra i 41 prodotti a marchio DOP e IGP che si producono in Emilia-Romagna le eccellenze della salumeria tradizionale italiana assumono un rilievo del tutto particolare, e le informazioni relative soprattutto ai



**Regione Emilia-Romagna**  
**Assemblea legislativa**

11/05/2014 11:52:14



**Gruppo Assembleare  
Regione Emilia-Romagna**

trattamenti per la conservazione, sono da tempo conosciute e comunicate ai consumatori.

Queste filiere sono orientate alla garanzia di qualità della materia prima e del processo di lavorazione, mediante l'utilizzo di tecniche di lavorazione e di conservazione nel rispetto dei disciplinari di produzione e solo i prodotti che possono vantare questo tipo di processo produttivo possono diventare DOP o IGP; il sistema garantisce la tracciabilità della materia prima - origine e tipologia degli animali, modalità di alimentazione e di prima lavorazione delle carni - ed è tra i più controllati in quanto prevede frequenze di controllo finalizzate anche a testare il prodotto finito che, per molti prodotti, coinvolgono anche il 100% dei lotti prodotti.

**Sottolineato che**

Federalimentare sta valutando con alcuni studi legali svizzeri e altre federazioni di industriali europei di citare per danni l'Oms per la grave imprudenza dimostrata nella comunicazione relativa allo studio sulle carni rosse o trasformate, non corrispondente agli elementi certi a disposizione.

Secondo i dati resi noti dalle associazioni di categoria Assica e Assocarni, nel corso della prima settimana successiva alla comunicazione dell'OMS che rileva un presunto legame tra consumo di carne e insorgenza di tumori, nella sola Italia si è verificata una drastica riduzione delle vendite: -17% per i wurstel, -14,7% per la carne in scatola, -11,6% per la carne elaborata, -9,8% per i salumi e -6,8% per la carne fresca.

Con questa inedita presa di posizione, Federalimentare vuole anche difendere l'industria alimentare italiana.

**Tutto ciò premesso e considerato**

**Impegna la giunta**

- a utilizzare al meglio, anche tramite un maggior coinvolgimento dei produttori, delle loro organizzazioni e dei Consorzi di tutela, le risorse disponibili per la promozione e la valorizzazione delle



**Regione Emilia-Romagna**  
**Assemblea legislativa**

17/05/2010



**Gruppo Assembleare  
Regione Emilia-Romagna**

eccellenze agroalimentari - salumi e carni rosse - del territorio che, per le proprie caratteristiche, non hanno nulla a che spartire con le tecniche produttive - compreso l'utilizzo di integratori e conservanti - che contraddistinguono una quota particolarmente significativa dei prodotti carnei trasformati oggetto della Comunicazione dell'OMS;

- a proseguire e, se possibile intensificare, l'attività di educazione alimentare, con particolare attenzione alle scuole, in una logica di promozione della salute e corretta conoscenza delle produzioni locali certificate;
- a promuovere e tutelare a livello nazionale e internazionale le produzioni di carni e salumi DOP, DOC, IGP, che rappresentano un elemento fondamentale della food-valley emiliano romagnola, per qualità, tradizione, dimensione produttiva e occupazionale.

(LORI PD) *[Signature]* (prime firmatarie)

(SERRA PD) *[Signature]*

Momulo Fontana (CONTINI, PD)

(BALDIANI PD) *[Signature]* GIOVANNI BESSI (BESSI PD)

(PROCCOLI PD) *[Signature]*

*[Signature]* (MONTARI PD)

Gelli (BOSCHINI PD)

*[Signature]* (STABIANI PD)

Valentina Rinaldi (RINALDI PD)

Enrica Ottavia (GONZANI PD)

*[Signature]* (CANTINI PD)

Pl. M. (ZOFFOLI PD)

*[Signature]* (MORI PD)

*[Signature]* (CAMPASSO)

*[Signature]* (CARDINALI PD)

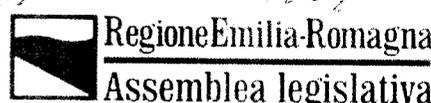
*[Signature]* (BESSI PD)

*[Signature]* (CAPPACCIARELLI PD)

12.1.16

Giuseppe (MARCHETTI F. PD)

*[Signature]* (POCCHI PD)



*[Signature]* (TARASCONI - PD)

*[Signature]* (CANTINI PD) *[Signature]* (BOSCHINI PD)