

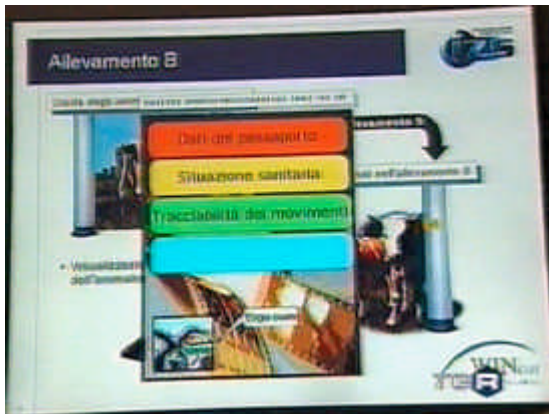


*Una nuova
possibilità di
controllo dello stato
di salute degli
animali di
allevamento e
quindi sul cibo che
arriverà sulle nostre
tavole.*

E' terminata la prima
fase di sperimentazione
di un nuovo sistema di
controllo a distanza
della salute degli
animali.



Una nuova possibilità di controllo dello stato di salute degli animali di allevamento e quindi sul cibo che arriverà sulle nostre tavole. L'istituto zooprofilattico sta sperimentando un chip da inserire in suini, ovini e bovini appena nati; darà informazioni sul loro comportamento alimentare.



E' terminata la prima fase di sperimentazione di un nuovo sistema di controllo a distanza della salute degli animali. Una sorta di passaporto elettronico per seguire bovini, suini e ovini e altre specie dal produttore al consumatore, dall'allevamento alla macellazione, fino all'arrivo delle carni nei negozi.

Lo studio, messo a punto dall'Istituto di Zooprofilassi sperimentale di Lazio e Toscana, prevede l'inserimento di un chip sottocutaneo o nello stomaco degli animali, in modo da monitorare provenienza e

qualità. Il tutto per mangiare sano ed abbassare i rischi di nuove epidemie, come la famosa mucca pazza.

“La raccolta di questi dati e la possibilità di identificazione dei soggetti attraverso un metodo che sia molto meno rischioso di perdersi, è sicuramente un gran vantaggio” ha dichiarato al TGR l'allevatore Vincenzo Mariucci.

La ricerca è stata presentata agli allevatori in un incontro con l'assessore regionale alla sanità Verzaschi ed il presidente Storace.

“Stiamo attuando una precisa strategia politica, è quella che punta a garantire salute al consumatore, partendo dall'accertamento della qualità del prodotto che arriva sulle nostre tavole” ha dichiarato il Presidente Storace al termine della giornata.

