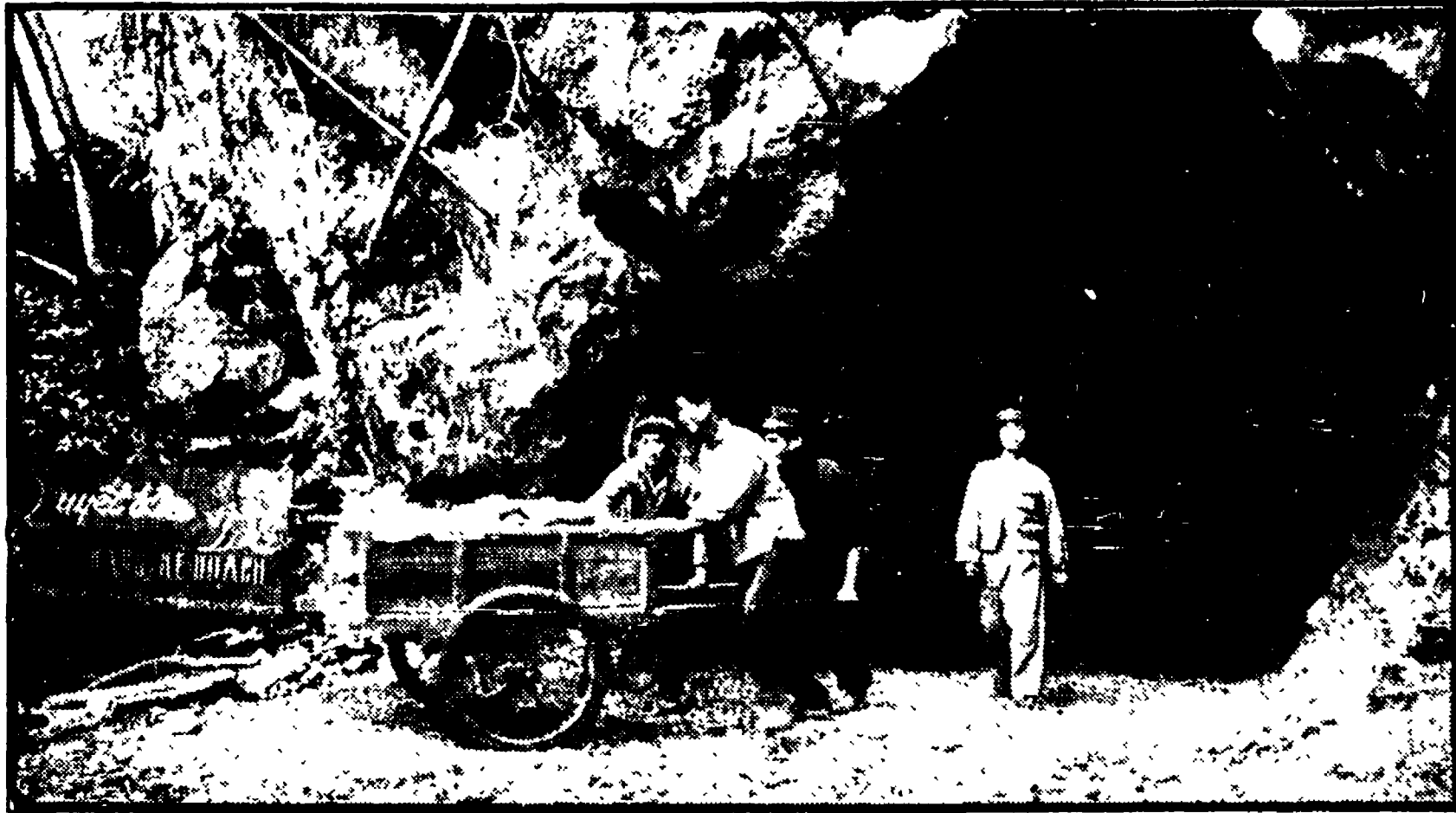


Fissate nella RDV le scelte per i prossimi due anni

La rinascita economica del Vietnam socialista

Il compito politico fondamentale resta quello della lotta contro l'aggressione americana. Per adempierci occorre soddisfare anche le importanti esigenze produttive - Il rapporto tra industria pesante, agricoltura e beni di consumo - Il peso dei bombardamenti USA



HANOI — L'economia nordvietnamita fu uno dei principali bersagli delle massicce e sistematiche incursioni dei bombardieri americani dal '65 al '68. La produzione fu tuttavia garantita ed i danni limitati dalla pronta realizzazione di misure di ristrutturazione del sistema economico; nella foto si vedono degli operai al lavoro per ampliare e ripulire una grotta destinata ad accogliere una piccola azienda, nei primi mesi del '68. Anche in questo modo l'economia nordvietnamita riuscì a mantenere, ed in molti casi a superare, i livelli di produzione precedenti alla guerra.

Denuncia di un portavoce di Beirut

«Commando» israeliano attacca un villaggio in territorio libanese

Giornali di Tel Aviv affermano e il governo conferma che un giornalista sovietico ha avuto contatti con funzionari israeliani

BEIRUT, 28. Gli israeliani hanno di nuovo effettuato un'incursione in territorio libanese. Un portavoce militare di Beirut ha dichiarato che una pattuglia nemica ha attaccato la notte scorsa il villaggio di Blinda ed ha fatto saltare in aria tre abitazioni a sud dell'abitato. Non vi sono state vittime. Blinda si trova vicino alla frontiera con Israele.

IL CAIRO, 28. Il ministro degli Interni egiziano visiterà, in una data ancora da stabilire, l'Unione Sovietica. L'annuncio è stato dato dall'agenzia MEN che precisa che l'invito è stato fatto dal ministro degli Interni sovietico Nikolai Sokolov, durante la sua visita nella RAU.

L'agenzia Men informa oggi che l'assemblea popolare della RAU ha ratificato con voto unanime il trattato di amicizia e cooperazione sovietico-egiziano firmato il 27 maggio al Cairo. Anche a Mosca la ratifica è avvenuta oggi da parte del Soviet Supremo.

TEL AVIV, 28. La stampa israeliana, e precisamente i giornali Yedioth Aharonoth e Jerusalem Post, scrivono oggi che un giornalista sovietico, Victor Louis, ha visitato recentemente Israele, dove ha avuto contatti con alti funzionari israeliani tra i quali Simcha Diniz, primo consigliere di Golda Meir.

Forniture di imprese americane all'URSS

WASHINGTON, 28. Dopo l'annuncio della partecipazione di una impresa americana alla costruzione della grande fabbrica di camion sul Kama, con forniture per 700 milioni di dollari, sono stati annunciati oggi altri due accordi commerciali fra imprese USA e organismi economici sovietici. Il presidente Nixon ha ritirato le obiezioni alla vendita di calcolatori elettronici. Il fornitore è la International Computers, che ha sede in Inghilterra, per cui il consenso USA ha richiesto una trattativa diplomatica nella quale il governo inglese ha sollecitato la leva dell'embarco la cui esistenza da una parte faceva comodo alle compagnie produttrici di calcolatori in USA (che profitano della debolezza di un contante) e dall'altra danneggiava lo sviluppo delle relazioni bilaterali e multilaterali. E' di oggi anche la notizia che la Westinghouse, attraverso la consociata tedesca WABCO, ha concluso un contratto per fornire alla Licentia la licenza di costruzione degli apparecchi frenanti per autocarri ed autobus.

Yahya Khan indice nuove elezioni nel Pakistan

KARACI, 28. Il presidente pakistano Yahya Khan ha annunciato in un discorso alla radio che intende «trasferire il potere al rappresentante eletto dal popolo, entro quattro mesi», cioè nuove elezioni, di cui non ha fissato la data. Da queste saranno esclusi, come ha specificato Khan, i partiti politici «a carattere regionale». La limitazione è chiaramente una mossa contro la Lega Assistenza e l'Unione che la maggioranza nelle elezioni nel Pakistan orientale e ne proclamò l'autonomia dal governo centrale. Dopo le elezioni, ha detto ancora il presidente pakistano, si procederà alla formazione del governo nazionale e potranno promulgare la legge marziale (già da tempo, del resto, in vigore nel paese) e di quelli provinciali, i quali qualsiasi disordine e consentite alle amministrazioni locali di rafforzarsi fino alla normalizzazione della situazione». In conclusione, dopo aver ripreso nel sangue la scissione del Pakistan orientale, ora Yahya Khan intende riprendere in mano la regione attraverso elezioni truccate.

Dal nostro inviato

HANOI, 28

La Repubblica democratica del Vietnam vive da alcuni mesi, per la precisione dal febbraio scorso, in quello che definisce lo «spirito del canovosismo plenum». Si tratta di un'importante sessione del Comitato centrale del Partito dei lavoratori del Vietnam che fissa, come si legge nel comunicato apparso sul Nhan Dan del 2 febbraio — «i compiti della resistenza anti-americana, per la salvezza nazionale, l'impulso del lavoro economico, il rafforzamento delle forze del socialismo nel Vietnam del nord». La lotta contro l'aggressione americana, è appena il caso di ricordarlo, è il compito primario. Essa «esige la realizzazione del testamento sacro del presidente Ho Chi Minh: perseverare ed intensificare la resistenza, essere più che mai decisi a combattere ed a vincere, avanzare per riportare la vittoria finale, liberare il Sud, difendere il Nord, riunificare progressivamente la patria in Vietnam del nord». Per lo sviluppo dell'economia, il Comitato centrale elaborò per gli anni dal 1971 al 1973 il seguente orientamento: «restaurare e sviluppare i settori essenziali dell'industria pesante che servono effettivamente alla produzione agricola, restituirle la produzione di prodotti di uso corrente, concentrare le forze per promuovere la produzione agricola, restaurare e sviluppare l'industria leggera, la produzione di beni di consumo, e sviluppare le comunicazioni ed i trasporti, in vista di servire allo stesso tempo la lotta, la produzione, l'edificazione e la vita della popolazione». Informando sui lavori del Comitato centrale, il Quasi-Doc Nhan Dan organo delle forze armate, nei giorni scorsi ha scritto che il plenum ha valutato che nei dieci anni trascorsi dall'indipendenza nazionale del partito, la zona nord del nostro paese ha vissuto un periodo estremamente produttivo e che costituisce un ostacolo potente all'accumulazione sociale. Non si potrebbe trasformare questa economia in un'industria pesante, e l'industria deve appoggiarsi necessariamente su un'agricoltura sviluppata. Per contro, lo sviluppo della produzione di prodotti di uso corrente, e delle trasformazioni fondamentali della agricoltura stessa, nelle sue tecniche e nelle sue strutture, deve essere la base di ogni sviluppo. Queste trasformazioni non potrebbero operarsi che col favore di un aiuto effettivo ed importante dell'industria pesante.

Di qui l'orientamento deciso dal diciannovesimo plenum, da noi riportato all'inizio. Esso non è un schema fisso, ma si limita a fissare una «priorità allo sviluppo dell'industria pesante in maniera razionale, sulla base dello sviluppo dell'agricoltura e dell'industria leggera». «I nostri sforzi — diceva il citato comunicato sulle conclusioni del lavoro del Comitato centrale — devono concentrarsi su questi punti: edificare progressivamente la struttura della grande produzione socialista, elevare la produttività del lavoro, aumentare rapidamente il volume dei prodotti per la società nazionale ed il reddito nazionale, sforzarsi di regolare nel modo migliore i problemi del nutrizione, del vestiario, della casa, della cooperazione e della difesa della salute del popolo, assicurare uno sviluppo economico equilibrato e solido pur creando l'accumulazione sociale e sufficiente alle esigenze per difenderci e per l'exportazione sempre più importanti. E' necessario ugualmente rispondere in modo cosciente e sufficiente alle esigenze della resistenza e adempiere risolutamente il dovere della grande retrovia nei riguardi del grande fronte».

americano Curtis Lemay), ma il pensiero avvertì nella sua opera di edificazione del socialismo, l'industria regionale, decentrata, continuò a produrre e si sviluppò e la vita della popolazione restò stabile.

«Nelle condizioni di una economia socialista appena edificata, nel momento in cui le forze di produzione sono ancora ad un basso livello di sviluppo e nel momento in cui il paese si vede costretto a sostenere la più grande guerra di resistenza della storia della nazione — ha scritto in febbraio Hoc Tap, il mensile teorico e politico del partito dei lavoratori del Vietnam — commentando le conclusioni del diciannovesimo plenum — le vittorie riportate nell'edificazione economica sono vittorie che comportano un significato strategico molto importante. Queste vittorie provano la forte vitalità del regime socialista; lo spirito creativo e grandioso del nostro popolo, la giusta direzione del nostro partito e la grande efficienza del nostro sistema socialista fratelli».

«Accanto alle vittorie molto grandi e fondamentali — aggiunge Hoc Tap — la nostra economia del nostro paese rivela debolezze e difficoltà. La produzione aumenta lentamente, essa non può ancora soddisfare le esigenze del paese. Nella situazione di guerra estesa all'insieme del paese, l'aumento molto rapido del bisogno di prodotti di consumo e della vita del popolo rende ancora più manifesto ciò che non era equilibrato nella economia socialista».

Qual è in effetti il nodo essenziale della situazione economica della RDV che il diciannovesimo plenum si è posto di risolvere allo stesso tempo la lotta, la produzione, l'edificazione e la vita della popolazione. Informando sui lavori del Comitato centrale, il Quasi-Doc Nhan Dan organo delle forze armate, nei giorni scorsi ha scritto che il plenum ha valutato che nei dieci anni trascorsi dall'indipendenza nazionale del partito, la zona nord del nostro paese ha vissuto un periodo estremamente produttivo e che costituisce un ostacolo potente all'accumulazione sociale. Non si potrebbe trasformare questa economia in un'industria pesante, e l'industria deve appoggiarsi necessariamente su un'agricoltura sviluppata. Per contro, lo sviluppo della produzione di prodotti di uso corrente, e delle trasformazioni fondamentali della agricoltura stessa, nelle sue tecniche e nelle sue strutture, deve essere la base di ogni sviluppo. Queste trasformazioni non potrebbero operarsi che col favore di un aiuto effettivo ed importante dell'industria pesante.

Di qui l'orientamento deciso dal diciannovesimo plenum, da noi riportato all'inizio. Esso non è un schema fisso, ma si limita a fissare una «priorità allo sviluppo dell'industria pesante in maniera razionale, sulla base dello sviluppo dell'agricoltura e dell'industria leggera». «I nostri sforzi — diceva il citato comunicato sulle conclusioni del lavoro del Comitato centrale — devono concentrarsi su questi punti: edificare progressivamente la struttura della grande produzione socialista, elevare la produttività del lavoro, aumentare rapidamente il volume dei prodotti per la società nazionale ed il reddito nazionale, sforzarsi di regolare nel modo migliore i problemi del nutrizione, del vestiario, della casa, della cooperazione e della difesa della salute del popolo, assicurare uno sviluppo economico equilibrato e solido pur creando l'accumulazione sociale e sufficiente alle esigenze per difenderci e per l'exportazione sempre più importanti. E' necessario ugualmente rispondere in modo cosciente e sufficiente alle esigenze della resistenza e adempiere risolutamente il dovere della grande retrovia nei riguardi del grande fronte».

Romolo Cavalcade

INCHIESTA SU UN ARGOMENTO DI GRANDE ATTUALITA'

FAVOREVOLI alla carne in scatola

Illustri esperti italiani di alimentazione giudicano la scatoletta

Negli ultimi tempi si è parlato molto di carne in scatola e non sempre a proposito. Qualcuno ha voluto addirittura cercare di mettere sotto accusa questo tipico prodotto dell'industria alimentare italiana, entrato ormai a far parte da decenni delle abitudini alimentari delle famiglie di ogni ceto e classe sociale. Si è finanche parlato — non sappiamo con quale fondamento scientifico — di «frode al consumatore». Per stabilire quindi un punto fermo sull'argomento abbiamo pensato di raccogliere le autorevoli e motivate opinioni di quattro illustri docenti universitari che possono a buon diritto essere considerati tra i maggiori esperti italiani del settore. Si tratta dei Professori Edoardo Turchetto, Walter Ciusa, Antonio Porretta, Carlo Cantoni. Ad essi abbiamo rivolto le nostre domande che, in definitiva, riassumono gli interrogativi che ogni consumatore si è probabilmente posto negli ultimi tempi.



Prof. WALTER CIUSA - Direttore Istituto di Merceologia e della Scuola di Economia e Merceologia degli Alimenti - Università di Bologna.

D. Prof. Turchetto, Lei che è un medico e un illustre studioso e docente di Scienza della Nutrizione, cosa può dire sul valore e sul potere nutritivo della carne in scatola?

R. Il valore nutritivo delle carni in scatola, seriamente preparate, è eccellente ed è analogo a quello delle carni lesate tradizionalmente. Le carni in scatola italiane corrispondono inoltre a caratteristiche sensoriali e di digeribilità rispettosamente delle nostre abitudini.

Le conserve di carni sono utilizzate con gran profitto perfino nell'alimentazione infantile; ciò prova in modo assoluto il loro valore nutritivo a livello di organismi particolarmente esigenti e delicati.

D. E, a proposito di gelatina, può dire da un punto di vista nutritivo qual è il valore di questa sostanza alimentare contenuta nelle scatolette di carne?

R. La gelatina contenuta nelle scatolette di carne deriva dalla carne stessa e possiede dal 5 al 6% di proteine; una quantità notevolmente superiore a quella contenuta in un ottimo brodo casalingo di manzo che non supera l'1% di proteine.

Preso da sola, è un alimento incompleto ma, vista globalmente con il contenuto totale edibile della scatoletta, diventa anch'essa un' apprezzabile e appetibile fonte di proteine. L'autoclavaggio completa la cottura della carne e la sterilizzazione.

D. Per concludere, Professore, il processo di conservazione della carne in scatola influisce in qualche modo sulle sostanze nutritive contenute nella carne fresca?

R. La conservazione della carne in scatola è stata oggetto di molti studi, condotti dalla fine del secolo scorso ad oggi. I risultati sono concordi nel garantire anche per parecchi anni la buona conservazione delle sostanze nutritive contenute nella carne fresca. L'unica «caduta» riguarda alcune vitamine, ma tale fenomeno corrisponde a

quello che succede normalmente con la normale bollitura in pratica per l'uomo, che non mangia carne cruda, il fatto diviene irrilevante.

D. Prof. Ciusa, a Lei, profondo studioso e docente di Merceologia (la scienza che studia la natura e la qualità dei prodotti commerciali) viene chiesto: sulla base delle analisi che il Suo Istituto Universitario svolge normalmente, può dare sulla carne in scatola prodotta in Italia?

R. In Italia la carne in scatola viene prodotta utilizzando carne tagliata in blocchi, viene mondata del grasso, lessata ed ancora mondata del grasso; essa viene poi tagliata in pezzi più piccoli, messa in scatola con aggiunta del brodo della cottura precedente, chiusa e sterilizzata in autoclave. L'autoclavaggio completa la cottura della carne e la sterilizzazione.

Da un punto di vista igienico-sanitario, le analisi di questi prodotti sono per certi aspetti, superflue, in quanto è noto che i veterinari controllano le carni prima della lavorazione, i medici provinciali verificano l'igiene e l'identità dei locali di lavorazione, nonché lo stato di salute del personale addetto.

Ovviamente, questo vale per la carne prodotta in Italia, di cui è noto l'organizzazione igienico-sanitaria.

In base alle analisi chimico-merceologiche eseguite, il mio giudizio sulla carne in scatola prodotta in Italia è positivo, anche in quanto il contenuto corrisponde alle indicazioni riportate sulle etichette.

D. Dal punto di vista del contenuto e del prezzo, quale risultato emerge dal confronto tra carne in scatola e carne fresca?

R. Per rispondere a questa domanda, occorre riferirsi specialmente alla «resa» della carne fresca comunemente acquistabile.

Da 100 grammi di carne fresca, con la bollitura si ottengono solamente circa 63 grammi di carne lessata.

Occorre poi sottrarre ancora i «ritagli», rappresentati dal tessuto connettivo, vasi, ecc., per cui praticamente il prezzo della carne fresca risulta essere quasi doppio rispetto alla carne cotta.

Se si tiene conto che il prezzo attuale della carne da brodo, senza osso, varia da 1.500 a 1.900 Lire/Kg a seconda del taglio, si può osteggiare un prezzo medio oscillante fra 3 e 4.000 lire per chilogrammo di carne cotta consumabile.

peso netto corrispondono in media grammi 85 di carne fresca, il prezzo della carne in scatola risulta compreso fra 1.750 e 2.300 Lire/chilogrammo. Dal punto di vista economico, la carne in scatola è quindi conveniente, perché nel suo prezzo è anche da considerarsi il servizio di cottura, e la possibilità di conservazione praticamente illimitata.

D. Ritiene Lei, Professore, che i sistemi di produzione della carne in scatola e le disposizioni che li regolano sono tali da consentire di parlare di «frode al consumatore»?

R. I sistemi di produzione della carne in scatola e le disposizioni legislative che li regolano sono tali per cui in pratica non è possibile commettere frodi commerciali, cioè di carattere economico, verso il consumatore. Tanto più che è molto facile controllare analiticamente i singoli costituenti presenti e che chiunque, aprendo la scatoletta, può rendersi conto delle caratteristiche del prodotto.

D'altra parte, un controllo sistematico è fatto anche dallo Stato, attraverso ispettori delle Dogane, i quali verificano, per ragioni fiscali il contenuto di carne delle scatolette, per le singole pezzature.

D. Prof. Porretta, Lei oltre a svolgere attività di docenza, ricopre anche l'importante incarico di Direttore della Stazione Sperimentale delle Conserve, un organismo pubblico che, con criteri di assoluta rigore scientifico svolge una intensa attività di controllo ed analisi su tutti gli alimenti conservati prodotti e venduti in Italia.

A Lei, quindi è sottoposto il seguente quesito: a quali tipi di controlli ed accertamenti sono sottoposte le conserve di carne in scatola?

R. Sulle conserve di carne in scatola la Stazione Sperimentale effettua normalmente i seguenti controlli: analisi batteriologica per stabilire la sterilità del prodotto; valutazione della emerticità e della idoneità tecnica del contenitore (scatoletta) valutazioni dei caratteri organolettici (colore, odore, sapore); determinazione delle caratteristiche chimiche quali proteine, grassi, nitrato, nitrato; determinazione del peso netto dei componenti principali del prodotto: carne vera e propria e gelatina di brodo.

D. Quali sono le leggi e le disposizioni che regolano la produzione e la immissione al consumo della carne in scatola e in che modo esse vengono fatte rispettare?

R. La produzione ed il commercio delle conserve di carne in scatola sono regolate dal R.D. 20/12/1928 n. 3298 e dalla Legge 30/4/1962 n. 283 che prevede tutta una serie di controlli igienico-sanitari quali quelli che ho sopra elencato. Inoltre, secondo il regolamento della Comunità Economica Europea n. 805 del 27/6/1968, reso esecutivo in Italia dal Ministero delle Finanze in data 17/10/1968, affinché le ditte produttrici possano usufruire di un particolare regime fi-



Prof. CARLO CANTONI - Direttore dell'Istituto di Igiene e Conservazione degli Alimenti di origine animale - Università di Milano.

scale alla importazione di carne, nelle conserve di carne in scatola deve essere presente, come in effetti lo è, dal 40 al 60% di carne cotta. Tenendo conto del normale calo che si verifica durante la precottura della carne e la sterilizzazione della scatoletta, ciò significa che 50 gr. di carne in scatola corrispondono a 90 gr. di carne fresca. Al controllo igienico-sanitario di cui alle leggi del 1928 e 1962, sopra citate, sono preposti i seguenti organismi: INCA (Istituto Nazionale per le Conserve Alimentari); le Autorità Sanitarie provinciali e comunali (medici e veterinari provinciali e comunali, laboratori provinciali e comunali, laboratori di igiene e profilassi, vigili sanitari, etc.); NAS (Nucleo Antisetticizzanti dell'Arma dei Carabinieri). Al controllo, invece, della quantità di carne cotta contenuta nella scatoletta che, come abbiamo detto, deve essere almeno assolutamente non inferiore al 40%, sono preposti i laboratori chimici compartimentali delle Dogane, nonché il Laboratorio Chimico Centrale delle Dogane di Roma. Tali Laboratori effettuano controlli costanti con prelievi di campioni effettuati tre volte alla settimana presso le industrie produttrici di carne in scatola.

D. Il consumatore può, in definitiva, acquistare tranquillamente una scatoletta di carne, sicuro della genuinità del prodotto in termini di conservazione, igienicità e composizione dello stesso?

R. La mia risposta è senz'altro affermativa. Sì, il consumatore può acquistare tranquillamente una scatoletta di carne di produzione nazionale. Sulla base di quanto da me prima illustrato, i controlli igienico-sanitari e quantitativi operati dai competenti organismi sono tali da rendere la carne in scatola di produzione nazionale un prodotto di consumo assolutamente sicuro.

D. Prof. Cantoni, a Lei, come un tra i maggiori e più illustri esperti di carne del nostro Paese, viene chiesto: che tipo di carne viene impiegata nella preparazione di prodotti di carne in scatola? E' lecito parlare, a questo proposito, di «parti di scarto e grasso»?

R. Nella preparazione della carne in scatola si utilizzano le carni del quarto anteriore e posteriore del bovino. Non si utilizzano parti di scarto o grasso perché non si possono impiegare nella tecnologia di produzione. L'uso di queste parti porterebbe, infatti, alla fabbricazione di prodotti dall'aspetto sgradevole con cattiva distribuzione del grasso rispetto alle carni: il che provocherebbe l'immediato rifiuto da parte del consumatore. Si tenga presente che le carni provenienti dal quarto anteriore hanno lo stesso valore nutritivo di quelle del quarto posteriore, come risulta da ormai numerose pubblicazioni scientifiche al riguardo.

D. Quali sono le garanzie igieniche che la carne in scatola offre al consumatore rispetto alla carne fresca?

R. La carne in scatola è una conserva alimentare: un alimento conservato è un alimento trattato in modo tale da mantenere intatte le qualità organolettiche tipiche, inoltre contiene tutte le sostanze necessarie per una alimentazione sana, sufficiente, razionale e igienica.

Per quanto riguarda la carne in scatola la sterilizzazione evita l'impiego di conservanti, prodotti che vengono usati invece in altri tipi di conserva. Per avere una idea delle totali garanzie igieniche che offre la carne in scatola si devono tenere presenti i controlli ai quali il prodotto incassato viene sottoposto. Essi comprendono: 1) Controllo veterinario del bestiame in vita per accertare le condizioni di salute; 2) Controllo veterinario sulle carni macellate; 3) Controllo veterinario per le carni di provenienza estera; 4) Controllo veterinario delle carni all'entrata in fabbrica; 5) Controllo sanitario delle macerane addette alla lavorazione delle carni; 6) Controllo strumentale del processo di sterilizzazione; 7) Controlli chimico-fisici e batteriologici del laboratorio dell'industria; 8) Controllo dello stabilimento da parte delle autorità sanitarie; 9) Controllo del prodotto messo in commercio da parte dell'autorità Sanitaria.

La carne fresca destinata al consumo subisce invece solo i seguenti controlli: 1) visita dell'animale prima dell'abbattimento; 2) visita delle carni post-mortem; 3) controllo sanitario dell'uomo e della salute del rivenditore.

Da quanto esposto risulta che, a possibilità di intossicazione e infestazione in seguito al consumo di carni siano da attribuirsi al consumo di carni fresche crude o poco cotte.

D. Il nostro Paese è notoriamente carente per quanto riguarda la produzione di bestiame da carne che siamo quindi costretti ad importare in proporzione molto massiccia. Esistono, a questo proposito, particolari fonti di provvigione della materia prima per le industrie produttrici di carne in scatola?

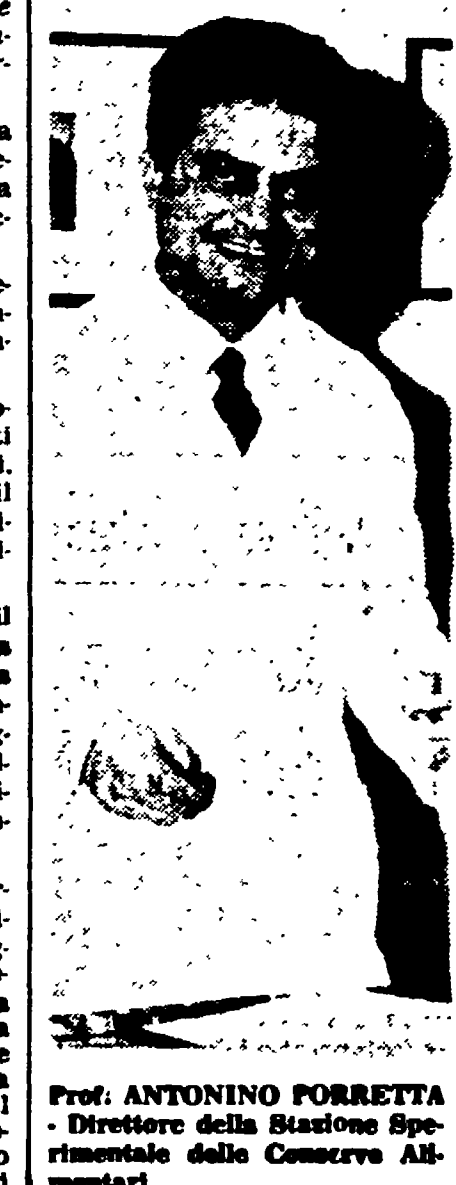
R. Per quanto riguarda le industrie produttrici di carne in scatola la classica fonte di approvvigionamento della materia prima — cioè della carne — è e rimane il Sud America (più che altro Argentina, Uruguay e Brasile) che, con la sua eccellente e vastissima produzione di ottimi bovini da carne, selezionati e controllati con estrema cura e rigore, ha assunto ormai da decenni il tradizionale ruolo di fornitore di carne dell'Europa. Questo, pur praticando — i Paesi produttori sud americani — prezzi non certo fra i più modesti, essendo essi adeguati all'ottima qualità del prodotto. Queste massicce importazioni sostengono, naturalmente, tutta quella serie di controlli e garanzie che ho prima elencato. E' comunque utilizzata anche carne proveniente da altri Paesi, sia europei che extra-europei, sempre in quanto non ostino divieti di importazione disposti dal Ministero della Sanità, come nel caso di alcuni Paesi africani, dai quali è appunto rigorosamente vietata la importazione di bestiame vivo o congelato.

Possiamo quindi concludere che l'industria nazionale di carne in scatola utilizza una materia prima veramente ineccepibile sotto ogni profilo.

Dalle interessanti e documentate risposte che, in maniera autorevole e competente ci sono state fornite dagli illustri esperti intervistati, ci pare, dunque di poter trarre — per noi e per tutti i consumatori — un quadro estremamente confortante e tranquillizzante, tale, comunque, da fugare tutti i dubbi e le perplessità diffuse in questi ultimi tempi per quanto riguarda la qualificata produzione italiana. Esiste, tuttavia, il problema delle carni in scatola di varia origine vendute a prezzi estremamente concorrenziali sotto nomi e marchi di fantasia, sconosciuti al grande pubblico. Al senso di responsabilità del consumatore e, in particolare, della massa, il saper giudicare non solo dal prezzo, ma anche e soprattutto dalla garanzia di serietà che soltanto le grandi marche nazionali con una lunga tradizione alle proprie spalle sanno e possono offrire anche in virtù della costante ed efficace attività di controlli esercitata dagli Organi di Stato competenti.



Prof. EDOARDO TURCHETTO - Titolare di Scienza della Alimentazione nella Facoltà di Medicina - Università di Bologna.



Prof. ANTONINO PORRETTA - Direttore della Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari.