



ESTRATTO PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 2 FEBBRAIO 2016 N. 18

ATTI ASSEMBLEARI

X LEGISLATURA

**ESTRATTO DEL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA
ANTIMERIDIANA DEL 2 FEBBRAIO 2016, N. 18**

PRESIEDE IL PRESIDENTE ANTONIO MASTROVINCENZO

VICEPRESIDENTI RENATO CLAUDIO MINARDI e MARZIA MALAIGIA

Assiste il Segretario dell'Assemblea legislativa dott.ssa Paola Santoncini

Alle ore 10,40, nella sala assembleare di via Tiziano n. 44, ad Ancona, il Presidente dichiara aperta la seduta dell'Assemblea legislativa.

O M I S S I S

Il Presidente passa alla trattazione del punto iscritto all'ordine del giorno che reca:

- **MOZIONE N. 39** ad iniziativa del Consigliere Carloni, concernente: **"Difesa della produzione delle carni marchigiane"**.

O M I S S I S

Conclusa la discussione generale, il Presidente **pone in votazione la mozione n. 39**. L'Assemblea legislativa **approva, all'unanimità, la mozione n. 39**, nel testo che segue:

"L'ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLE MARCHE

PREMESSO che

- uno studio pubblicato dalla Organizzazione mondiale della Sanità ha classificato la carne rossa come "probabile cancerogena per l'uomo" (gruppo 2A "probabili cancerogeni"), precisando che il consumo della stessa vada limitato, ma non eliminato come sostenuto anche dagli oncologi italiani e dalla comunità scientifica;
- gli allarmi che hanno seguito lo studio dell'Oms sul consumo della carne rossa risultano pertanto ingiustificati e rischiano di mortificare anni di sforzi e di investimenti sulla qualità fatti dagli allevatori



CONSIGLIO REGIONALE
Assemblea legislativa delle Marche

ESTRATTO PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 2 FEBBRAIO 2016 N. 18

della nostra Regione che hanno portato alla realizzazione di prodotti di eccellenza con ben 2 carni DOP (prosciutto di Carpegna e salame alla cacciatore) e 3 IGP (del Ciauscolo, del Vitellone Bianco dell'Italia Centrale e dell'agnello del Centro Italia);

- l'industria marchigiana del settore, che vanta ben 6.500 stalle, circa 300.000.000 di euro di fatturato annuo e 13.000 lavoratori, ha elevati standard di produzione ed un costante e rigido controllo sanitario. Le carni prodotte nel nostro territorio si caratterizzano per la bassissima presenza di grassi e additivi (indicati tra i principali agenti cancerogeni) e non subiscono trattamenti ormonali. La maggior parte delle nostre aziende utilizza metodi di produzione e di conservazione tradizionali e naturali, assicurando sempre un accurato monitoraggio ad ogni fase della produzione e della lavorazione delle carni;

Tutto ciò premesso,

IMPEGNA IL PRESIDENTE E LA GIUNTA REGIONALE

ad attivare tutte le iniziative utili e necessarie al fine di tutelare e promuovere la carne marchigiana quale prodotto regionale di eccellenza del settore agroalimentare”.

IL PRESIDENTE

F.to Antonio Mastrovincenzo

IL VICEPRESIDENTE

F.to Renato Claudio Minardi

LA VICEPRESIDENTE

F.to Marzia Malaigia