La CE da luz verde a controles para evaluar el fraude de la carne equina

Noticias

La decisión de establecer los controles de los productos cárnicos se tomó el día 15 el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y ya ha sido respaldada por el Ejecutivo comunitario.

La Comisión Europea (CE) aprobó formalmente un **refuerzo temporal de los controles de los productos cárnicos en la Unión Europea (UE)**, con los que tratará de determinar el alcance del fraude detectado en alimentos preparados etiquetados como ternera pero que contienen carne de caballo.

La decisión la tomó el día 15 el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria, formado por expertos de los veintisiete países de la UE, y ya ha sido respaldada por el Ejecutivo comunitario, anunció la CE.

Se realizarán dos tipos de pruebas, la primera de ellas sobre el ADN en la ternera utilizada en productos procesados, como lasañas o salsa boloñesa, mientras que la segunda consistirá en efectuar controles para ver si la carne de caballo en los mataderos contiene rastros de fenilbutazona, un antiinflamatorio potencialmente nocivo para las personas.

En este segundo caso, el objetivo es descartar que el escándalo, que saltó inicialmente en el Reino Unido y ya se ha extendido a varios países europeos, no se convierta además en un problema de seguridad alimentaria.

La Comisión precisó que cofinanciará el 75 % de los costes de los test, que comenzarán de inmediato y se prolongarán durante un mes (aunque podrían extenderse otros dos meses).

Está previsto que los Estados miembros remitan los resultados de las pruebas el próximo 15 de abril, aunque si los resultados son positivos, tendrán que informar de los hallazgos "inmediatamente".

Toda esta información será incluida en el llamado sistema de alerta rápida alimentaria (RASFF, por sus siglas en inglés) de la UE, de manera que puedan servirse de ella las autoridades competentes de los Estados miembros.

Redacción