

EUROVERDE, ANALISI NEGATIVE: AZIENDA ESTRANEA ALLA CONTAMINAZIONE DA BOTULINO

Azzano Mella (BS), 7 luglio 2020

Euroverde informa che, a seguito delle analisi svolte sui campioni di prodotto esaminati nei giorni scorsi dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Dell'Emilia Romagna di Brescia e di Bologna, è stata **dichiarata la totale assenza di spore e tossine botuliniche e di qualsiasi altra possibile contaminazione microbiologica.**

L'Azienda, pertanto, è da ritenersi **completamente estranea alla vicenda poiché nessuna contaminazione microbiologica è imputabile alla sua produzione e alla sua attività.**

Dal 2014 ad oggi, Euroverde ha investito molto su capitale umano, ricerca, innovazione tecnologica e certificazioni internazionali, sviluppando rigorosi protocolli di trattamenti termici e attenendosi scrupolosamente a tutte le prescrizioni normative in materia di sicurezza alimentare, per garantire al consumatore un prodotto di qualità, sano e genuino.

L'Azienda vuole ricordare a tutti i consumatori che, trattandosi di piatti pronti che rispettano la catena del freddo lungo tutta la filiera, dalla produzione alla distribuzione, **è fondamentale il rispetto delle indicazioni sulla corretta conservazione del prodotto riportate sulle confezioni.** Questo per evitare il possibile proliferare di contaminazioni microbiologiche dovute ad una conservazione non idonea.

LE CERTIFICAZIONI E I PROTOCOLLI DI SICUREZZA DI EUROVERDE

Euroverde rispetta rigidi Disciplinari di Produzione integrata, con l'obiettivo di offrire ai consumatori un prodotto sano e genuino e con residui di fitofarmaci ridotti rispetto a quelli consentiti dalla legge. La produzione integrata presenta i vantaggi di minimizzare i rischi per l'ambiente, per gli operatori agricoli e per i consumatori. Per perseguire tale obiettivo Euroverde ha fidelizzato dei fornitori certificati e quindi garantisce la qualità, la provenienza e la rintracciabilità della verdura utilizzata. Questa è la mission dello staff qualità aziendale che lavora tutti i giorni negli stabilimenti, presso le aziende agricole e in quelle dei fornitori.

Accanto a queste norme che tutelano le materie prime destinate ai prodotti di quarta gamma e ai piatti pronti, Euroverde ha scelto da diversi anni di aggiungere altri standard internazionali di riferimento in tema di sicurezza alimentare:

British Retail Consortium (BRC): Standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari

International Featured Standards (IFS Food): L'obiettivo è la sicurezza alimentare e qualità dei processi e dei prodotti.

GLOBALG.A.P. (Good Agricultural Practice): Sistema globale e programma di riferimento per la Buona Pratica Agricola (BPA)

BIO: Certificazione di prodotto biologico