

Suini, calano aziende e produzione tra crollo dei prezzi e concorrenza sleale

Nell'arco di tre anni le aziende suinicole italiane si sono ridotte del 10 per cento a causa della concorrenza sleale e della mancanza dell'obbligo dell'etichetta d'origine sui salumi in commercio. A lanciare l'allarme è la Coldiretti, sulla base di un'analisi su dati Eurostat, con il settore che sta vivendo pesanti difficoltà. A una situazione che vede già tre prosciutti su quattro venduti in Italia come nostrani provenire da maiali nati all'estero, si è aggiunto un repentino calo dei prezzi all'origine, con le quotazioni dei suini vivi che nei primi undici mesi del 2015 hanno perso l'8 per cento, secondo i dati della borsa di Modena, e quelle dei suinetti che sono calate del 10 per cento.

Un fenomeno che sta interessando tutta Europa, principalmente per gli effetti combinati dell'embargo russo e dalla superproduzione di alcuni stati. Con il mercato ex sovietico sbarrato alle produzioni comunitarie, molti paesi si sono ritrovati con un considerevole surplus da destinare altrove. Un esempio è la Spagna, che ha finito per inondare il resto d'Europa di suini a basso costo, con inevitabili riflessi negativi sulle quotazioni all'origine. Una disponibilità di prodotto a prezzi convenienti di cui in Italia c'è chi ha subito approfittato, sfruttando la mancanza dell'etichetta d'origine sui salumi. Basti dire che nei primi otto mesi del 2015 il nostro paese ha importato il 25 per cento in più di suinetti e il 6 per cento di suini da macello rispetto allo stesso periodo del 2014.

Ma c'è anche chi lamenta gli effetti dell'immotivata campagna "terroristica" lanciata dall'Oms sul consumo di salumi. Unica eccezione, il comparto dei prosciutti certificati Dop. Secondo i dati della Cun, la borsa suinicola, le quotazioni delle cosce destinate alle produzioni a Denominazione di origine certificata hanno guadagnato il 5 per cento. Un segnale che, secondo Coldiretti, dimostra come la possibilità di dare al consumatore garanzie sulla provenienza e la qualità di quanto porta in tavola sta finendo per fare la differenza. Il problema è ora riuscire a garantire le stesse informazioni su tutti i salumi in commercio, riequilibrando al contempo i rapporti all'interno delle filiere, così da valorizzare il lavoro fatto in questi anni sulla qualità delle produzioni dalle aziende suinicole tricolori.