

Allarme Coldiretti, arriva il prosciutto senza maiale

Arriva il prosciutto senza carne di maiale, ma che può contenere più acqua e additivi chimici sinora vietati, a danno dei consumatori e degli allevatori italiani. A lanciare l'allarme è il Presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel commentare la proposta di schema di decreto ministeriale che rivede la normativa sulla preparazione dei salumi, introducendo una serie di allucinanti novità.

Il prosciutto cotto potrà ora essere fatto anche utilizzando carne di altre specie creando confusione nei consumatori sul reale contenuto del prodotto che acquistano. Una possibilità che, come ha dimostrato la recente inchiesta sulla carne di cavallo spacciata per manzo in sughi e polpette, alimenta anche il rischio di frodi in un settore come quello delle carni dove dall'inizio della crisi nel 2008 ad oggi sono aumentati del 150 per cento i sequestri secondo una analisi della Coldiretti sulla base dell'attività dei carabinieri dei Nas nei primi nove mesi del 2014 rispetto allo stesso periodo del 2008.

Aumenta, poi, il contenuto di acqua consentito che sarà pagato dagli acquirenti come se fosse carne in un momento di pesante crisi economica. L'incremento del tasso di umidità previsto per le tre categorie di prosciutto cotto, prosciutto cotto scelto e prosciutto cotto di alta qualità andrà a minare la qualità del prodotto stesso a discapito del maiale italiano, le cui carni hanno caratteristiche qualitative superiori a quelle dei maiali importati dai paesi del nord, penalizzando i nostri allevatori.

Il decreto cancella poi il divieto di utilizzo di aromi chimici, aprendo così la strada alla possibilità di correggere gusto e sapore dei salumi fatti con materia prima scadente e di dubbia origine. Paradossalmente viene mantenuta, invece, la possibilità di utilizzare le cosce di maiale congelate per produrre il prosciutto crudo stagionato. Proprio a causa di questa norma due prosciutti su tre venduti oggi in Italia provengono da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania e Spagna senza che questo venga evidenziato chiaramente in etichetta dove non è ancora obbligatorio indicare l'origine.

Altra novità del provvedimento è l'inserimento nel decreto del Culatello, sino ad oggi assente, ma anche qui si apre a una "industrializzazione" del prodotto (uso di involucri artificiali al posto del tradizionale budello naturale, ecc.) che finirà per abbassarne la qualità.

“Piuttosto che rivedere al peggio le leggi che regolano il settore dei salumi sarebbe utile alla nostra economia adoperarsi per l’attuazione della legge sull’etichettatura con l’indicazione obbligatoria dell’origine italiana, di importanza fondamentale soprattutto per i prodotti trasformati”, denuncia il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, nel sottolineare che “non possiamo commettere un autogol che danneggia il patrimonio di credibilità conquistato dal Made in Italy in Italia e all’estero dove dobbiamo acquisire quote di mercato con politiche di trasparenza e verità”.

Il paradosso è che a difendere le allucinanti novità del decreto non sia stato chi lo ha proposto. A scendere animosamente in campo sono stati solo i “furbetti del prosciuttino”. Con l’endorsement degli industriali della carne dell’Assica a favore del provvedimento, finalmente si chiarisce a tutti gli italiani come sia nato lo schema di decreto che consente di realizzare prosciutto senza carne di maiale, ma che può contenere più acqua e aromi chimici.