

Crollo del prezzo dei suini, scatta lo sciopero del prosciutto

Dal Parma al San Daniele fino al Culatello di Zibello è al via lo "sciopero del prosciutto" di fronte all'impossibilità di far crescere maiali italiani di qualità che vengono pagati attorno ad un euro al chilo, ben al di sotto dei costi di produzione. Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che hanno già aderito aziende per un totale di circa un milione e mezzo di maiali allevati che verranno sottratti dal circuito delle produzioni a denominazione di origine.

Mentre i consumatori affrontano le difficoltà degli alti prezzi al mercato agli allevatori nelle stalle vengono riconosciute quotazioni insostenibili mentre sono drasticamente aumentati le spese per l'alimentazione degli animali con un balzo fino al 30 per cento dei costi di cereali e oleaginose (principali componenti della dieta alimentare dei maiali) ai quali si sono aggiunti rincari anche nelle spese energetiche e la necessità di investimenti nelle strutture e nei mezzi aziendali per ottemperare agli obblighi comunitari

Di fronte all'insostenibile forbice tra prezzi alla produzione e quelli al consumo, gli allevatori hanno annunciato che non verranno più consegnate assieme ai maiali le certificazioni di qualità che consentono la commercializzazione della salumeria a marchio d'origine. Una azione che rischia di provocare la scomparsa di prosciutto e salumeria certificata Made in Italy dalle tavole degli italiani.

Nel 2007, grazie al lavoro di 4.987 allevamenti italiani, sono stati prodotti in Italia oltre 9,5 milioni di prosciutti di Parma Dop per i quali gli italiani hanno speso 1,3 miliardi di Euro mentre il giro di affari ha raggiunto i 400 milioni di Euro all'estero, dove si è verificato un aumento record delle vendite in quantità con un incremento del 9 per cento. Nel biennio 2005 - 2007 secondo il Consorzio le vendite hanno registrato una crescita in volume pari al 5,1 per cento con il prezzo medio al consumo del Prosciutto di Parma che è stato pari a circa 24,34 euro/kg.

Per far fronte a questa situazione, la Coldiretti chiede con forza la differenziazione del prezzo tra il maiale nazionale destinato alle denominazioni di origine e quello da macelleria fresca. E' necessaria una programmazione nella produzione dei prosciutti destinati alla filiera del Parma e San Daniele. Ma serve inoltre una norma che renda obbligatoria l'indicazione della zona di provenienza della carne maiale e dei prodotti da macelleria, per evitare che vengano spacciati come italiani i 40 milioni di prosciutti che ogni anno arrivano sui nostri mercati dai Paesi del Nord Europa. Negli scaffali dei negozi italiani ben due prosciutti su tre provengano da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania, Spagna senza che questo venga chiaramente indicato in etichetta.