

Al via il protocollo d'intesa per la filiera suinicola

L'intesa della filiera suinicola nazionale, raggiunta nei mesi scorsi grazie all'attivo impegno della nostra Confederazione, ha compiuto in questi giorni un importante passo avanti. Sono stati definiti i gruppi di lavoro che elaboreranno il piano operativo per l'approvazione dei sottoscrittori del protocollo.

I gruppi di lavoro si occuperanno di:

- identificare un mercato unico nazionale per determinare anticipatamente le quotazioni dei suini e dei loro derivati con regole di rilevazione più trasparenti e condivise, attraverso il sistema Unioncamere, Borsa Merci e Borsa Merci Telematica Italiana e con l'obiettivo prioritario di distinguere le produzioni Dop;
- definire di un modello condiviso di valutazione delle carcasse suine in relazione alle differenti tipologie qualitative e commerciali di animali, per applicare tali modelli nei rapporti contrattuali di filiera e nei Regolamenti speciali di contrattazione della Borsa Merci. In particolare, si definirà un contratto tipo per la compravendita dei suini con l'inserimento della valutazione della qualità degli animali basata sulla classificazione Europ e sui disciplinari Dop;
- avviare il progetto di valorizzazione commerciale del Gran Suino Padano definendo le strategie di penetrazione nelle catene distributive con il supporto del Ministero;
- definire degli obiettivi di sviluppo delle singole filiere, dando priorità a quelle Dop, attraverso la programmazione di volumi di produzione correlati agli sbocchi di mercato;
- sensibilizzare delle autorità preposte al controllo dei suini e della carne suina esteri a un'intensificazione dei controlli sanitari, commerciali e fiscali;
- definire di un piano operativo per la definitiva eradicazione dell'epidemia vescicolare.

Per la forte volontà di Coldiretti, nel protocollo d'intesa è stato inserito un addendum, perché nei prossimi impegni del Tavolo di filiera venga dato spazio ad azioni finalizzate all'introduzione dell'etichettatura obbligatoria dell'origine per i prodotti della salumeria.