

Salumi: l'origine in etichetta dà ossigeno ai prezzi

L'origine in etichetta fa bene al mercato dei suini. Con l'entrata in vigore il 31 gennaio della legge che obbliga a indicare la provenienza della materia prima sulle confezioni di salumi, prosciutti e mortadelle si registra infatti un rialzo delle quotazioni dei suini. Il settore è stato pesantemente colpito dall'emergenza Covid perché ha risentito, come il vino, della chiusura del canale Horeca. Il 2020, anche se con brevi periodi di ripresa, è da archiviare tra gli anni da dimenticare per gli allevamenti italiani. L'analisi realizzata da Centro di ricerca Divulga traccia una radiografia dettagliata del settore accendendo i riflettori sui prezzi e sugli scenari commerciali, ma anche sulle prospettive della nuova etichetta super trasparente. Si parte dall'elemento più critico, le quotazioni. I listini dei suini da macello destinati al mercato tutelato sono crollati a dicembre a 1,21 euro/kg per la classe 160/170 kg (-33% sull'anno precedente). Trend negativo anche per il circuito non tutelato. I suini da allevamento della taglia da 25 kg hanno raggiunto il minimo storico degli ultimi tre anni con il taglio del 50% dei prezzi rispetto all'anno precedente. Ad aggravare il bilancio le materie prime sempre più care, in particolare soia e orzo, che hanno appesantito i costi degli allevamenti. I costi di produzione sono una nota dolente per gli allevamenti italiani. La spesa per un chilogrammo si attesta infatti nel nostro Paese a 1,93 euro (+2% sul 2019) a fronte del costo medio Ue di 1,63 euro/kg che oscilla però tra 1,41 euro della Spagna e della Danimarca e l'1,63% della Germania. Una situazione che ha favorito anche la flessione delle macellazioni: nel 2020 - rileva Divulga - i volumi di carne prodotta si sono ridotti del 14,4% rispetto al 2019. E mentre l'Italia ha perso capi, il settore è rimasto sostanzialmente stabile nell'Unione europea. Sul fronte del commercio l'analisi segnala un miglioramento della bilancia commerciale anche se il saldo resta negativo. L'export dei primi 9 mesi ha raggiunto quota 1,36 miliardi (+3%), ma con un calo del 5,4% delle quantità. L'import in valore è sceso del 4,6%, ancora più marcata la flessione delle quantità (8,4%). Nella Ue sono Germania e Francia i primi acquirenti della salumeria made in Italy, mentre fuori dai confini europei è la Cina il mercato più interessante con un valore delle spedizioni che ha raggiunto 51 milioni di euro e una crescita record del 2376%. Ma è proprio il gigante asiatico a dare oggi le maggiori preoccupazioni dopo la decisione di bloccare le importazioni dall'Italia accusando i prodotti tricolore di non dare sicurezza sul fronte Covid. Uno stop legato alla strategia di Pechino di ristrutturare e rilanciare gli allevamenti suinicoli. Il mercato mondiale resta comunque segnato da molte incertezze a partire dall'andamento della pandemia. Non si azzardano previsioni, se non quelle di medio-lungo termine firmate da Fao-Ocse e che stimano un ruolo primario dei suini nell'aumento della domanda mondiale di carne. Questo dunque lo scenario in cui si inserisce la nuova etichetta. La maggiore trasparenza non potrà che sostenere la richiesta di made in Italy tenendo conto che, come per gli altri prodotti alimentari per i quali è già in vigore, la risposta dei consumatori è stata positiva. E l'aumento delle quotazioni rilevata in queste ultime settimane è un segnale incoraggiante che conferma la validità della battaglia sostenuta dalla Coldiretti per distinguere la produzione nazionale e garantire una maggiore competitività al settore.

Come funziona l'etichetta d'origine per i salumi

informazioni relative a: “Paese di nascita: (nome del paese di nascita degli animali); “Paese di allevamento: (nome del paese di allevamento degli animali); “Paese di macellazione: (nome del paese in cui sono stati macellati gli animali). Quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati in uno o più Stati membri dell'Unione europea o extra europea, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: “Origine: UE”, “Origine: extra UE”, “Origine: Ue e extra UE”. E consentito lo smaltimento delle scorte fino ad esaurimento. Quando la carne proviene da suini nati, allevati e macellati nello stesso paese, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: “Origine: (nome del paese)”. Per scegliere salumi ottenuti da suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia basterà cercare la presenza esclusiva della scritta Origine Italia o la dicitura “100% italiano”.

Fiorito Leo