

In vigore l'obbligo dell'etichetta d'origine per i salumi

Entra finalmente in vigore l'obbligo di indicare in etichetta l'indicazione di provenienza su salami, mortadella, prosciutti e culatello per sostenere il vero Made in Italy e smascherare l'inganno della carne tedesca o olandese spacciata per italiana. Lo rende noto il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nell'annunciare che scade nel weekend il termine di 60 giorni dalla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale n.230 del Decreto interministeriale sulle Disposizioni per "l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate". Si tratta di un appuntamento atteso dall'82% degli italiani che secondo un'indagine Coldiretti/Ixe' con l'emergenza Covid vogliono portare in tavola prodotti Made in Italy per sostenere l'economia ed il lavoro del territorio. Una tendenza confermata dal successo della campagna #mangiaitaliano promossa da Coldiretti e Filiera Italia che ha coinvolto industrie e catene della grande distribuzione. L'obbligo scatta proprio ad una settimana dalla pubblicazione del decreto Filiera Italia fortemente sostenuto dalla Coldiretti che per la prima volta stanziava un bonus salva Made in Italy a favore della ristorazione colpita dall'emergenza Covid per l'acquisto di prodotti alimentari italiani al 100 % per un importo complessivo di 600 milioni di euro, compresi i salumi da animali nati, allevati e macellati in Italia. Una norma che consente di fare chiarezza in una situazione in cui 1 prodotto alimentare su 4 sugli scaffali richiama all'italianità, stando ad un'analisi dell'Osservatorio Immagino, senza però avere spesso un legame con la produzione agricola nazionale, dalle coltivazioni agli allevamenti. Ora il decreto sui salumi prevede che i produttori indichino in maniera leggibile sulle etichette le 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 nello stesso paese, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma: "Origine: (nome del paese)". La dicitura "100% italiano" è utilizzabile dunque solo quando la carne è proveniente da suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia. 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". "In un momento difficile per l'economia dobbiamo portare sul mercato il valore aggiunto della trasparenza con l'obbligo di indicare in etichetta il Paese d'origine di tutti gli alimenti per combattere la concorrenza sleale al Made in Italy" ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "l'Italia ha la responsabilità di svolgere un ruolo di apripista in Europa grazie alla leadership nella qualità e nella sicurezza alimentare." Il provvedimento, che consente lo smaltimento delle scorte fino ad esaurimento, è importante per garantire trasparenza nelle scelte ai 35 milioni di italiani che almeno ogni settimana portano in tavola salumi, secondo un'analisi Coldiretti su dati Istat, ma anche per sostenere i 5mila allevamenti nazionali di maiali messi in ginocchio dalla pandemia e dalla concorrenza sleale. A preoccupare è infatti l'invasione di cosce dall'estero per una quantità media di 56 milioni di "pezzi" che ogni anno si riversano nel nostro Paese per ottenere prosciutti da spacciare come Made in Italy. La Coldiretti stima, infatti, che tre prosciutti su quattro venduti in Italia siano in realtà ottenuti da carni straniere senza che questo sia stato fino ad ora esplicitato in etichetta. La norcineria è un settore di punta dell'agroalimentare nazionale che contribuisce al

trasformazione, trasporto e distribuzione con un fatturato che vale 20 miliardi.