Coldiretti: Coronavirus, via libera all'etichetta salva salumi Made in Italy

Ciò allo scopo di smascherare l'inganno della carne straniera spacciata per italiana come chiede il 93% dei cittadini

sabato 4 luglio 2020 18:44
di COMUNICATO STAMPA

Via libera dell'Unione Europea all'etichetta Made in Italy su salami, mortadella, prosciutti e culatello per smascherare l'inganno della carne straniera spacciata per italiana come chiede il 93% dei cittadini che ritiene importante conoscere l'origine degli alimenti, secondo l'indagine on line del Ministero delle Politiche agricole. Ad annunciarlo è la Coldiretti, che ha fortemente sostenuto il provvedimento, dopo la scadenza del cosiddetto termine di "stand still", il periodo di "quarantena" di 90 giorni dalla notifica entro il quale la Commissione avrebbe potuto fare opposizione allo schema di decreto nazionale interministeriale (Politiche Agricole, Sviluppo Economico e Salute) che introduce l'indicazione obbligatoria della provenienza per le carni suine trasformate.

Una novità importante per garantire trasparenza nelle scelte ai 35 milioni di italiani che almeno qualche volte a 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, per salvare il prestigioso settore della norcineria che in Italia, dalla stalla alla distribuzione, vale 20 miliardi. Secondo un'analisi Coldiretti, dall'inizio dell'emergenza sanitaria le quotazioni dei maiali tricolori si quasi dimezzate e scese a poco più di un euro al chilo, mettendo a rischio le imprese e, con esse, la prestigiosa norcineria Made in Italy a partire dai 12,5 milioni di prosciutti a denominazione di origine (Dop) Parma e San Daniele prodotti in Italia. A preoccupare è l'invasione dei 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. Si 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. Cosce provenienti in larga parte – denuncia Coldiretti – dai grandi mattatoi dei paesi del Nord, come ad esempio la struttura di Rheda-Wiedenbrück, nel distretto di Guetersloh, nel NordReno Westfalia, balzata all'attenzione delle cronache perché più di 1.550 lavoratori sono risultati positivi ai test per il Covid-19. In un momento difficile per l'economia dobbiamo portare sul mercato il valore aggiunto della trasparenza con l'obbligo di indicare in etichetta l'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, anche sfruttando le opportunità offerte dalla storica apertura dell'Ue all'obbligo dell'origine con l'indicazione dello Stato membro con la nuova Strategia Farm to Fork nell'ambito del Green New Deal". Il decreto sui salumi, che dovrà essere presto pubblicato in Gazzetta Ufficiale per essere operativo, prevede – spiega Coldiretti – 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". L'etichettatura dei salumi è l'ultimo capitolo della storica battaglia per la trasparenza condotta dalla Coldiretti che, con la raccolta di milioni di firme, ha portato l'Italia all'avanguardia in Europa. L'obbligo di indicare in etichetta l'origine per pelati, polpe, concentrato e degli altri derivati del pomodoro era arrivato grazie alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale 47 del 26 febbraio 2018, del decreto interministeriale per l'origine obbligatoria sui prodotti come conserve e salse, oltre al concentrato e ai sughi, che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro. Il 13 febbraio 2018 è entrato in vigore l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del grano per la pasta e del riso, ma prima c'erano stati già diversi traguardi raggiunti: il 19 aprile 2017 è scattato l'obbligo di indicare il Paese di mungitura per latte e derivati dopo che il 7 giugno 2005 era entrato già in vigore per il latte fresco e il 17 ottobre 2005 l'obbligo di etichetta per il pollo Made in Italy mentre, a partire dal 1° gennaio 2008, vigeva l'obbligo di etichettatura di origine per la passata di pomodoro. A livello Ue – conclude la Coldiretti – il percorso di trasparenza è iniziato dalla carne bovina dopo l'emergenza mucca pazza nel 2002, mentre dal 2003 è d'obbligo indicare varietà, qualità e provenienza nell'ortofrutta fresca. Dal primo gennaio 2004 c'è il codice di identificazione per le uova e, a partire dal primo agosto 2004, l'obbligo di indicare in etichetta il Paese di origine in cui il miele è stato raccolto, mentre la Commissione Europea ha recentemente specificato che l'indicazione dell'origine è obbligatoria anche su funghi e tartufi spontanei.

© CORIGLIANO Informa | Sibaritide