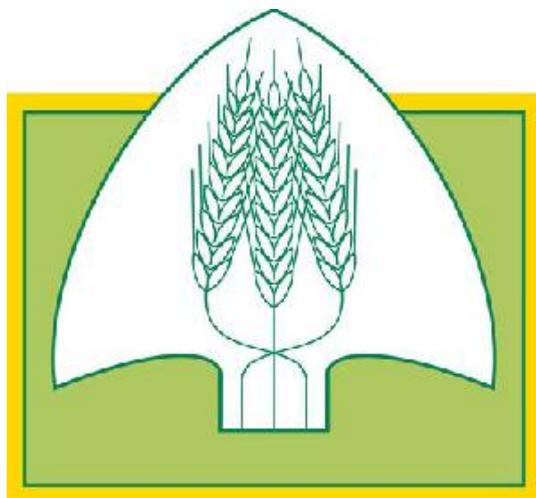




Coldiretti; Salgono le "quotazioni" dei prodotti "derivati" dal maiale



COLDIRETTI

Dopo un mese dall'entrata in vigore dell'etichetta d'origine Made in Italy su salami, mortadella e prosciutti le quotazioni dei maiali nazionali registrano un balzo del 10% per effetto di un aumento settimanale costante in tutte le sedute delle Commissioni uniche nazionali (Cun). E' quanto emerge da una analisi di Coldiretti in riferimento agli effetti dell'obbligo scattato il 31 Gennaio 2021 che ha impresso una decisa inversione tendenza alle quotazioni che erano crollate ai minimi per i suini pesanti tra i 160 ed i 176 chili. **In Campania la consistenza del patrimonio suinicolo è pari a circa 100 mila capi**, al decimo posto nazionale, così suddivisi per provincia: il 48% nel Sannio beneventano, il 28% nel Salernitano, il 15% in Irpinia, il 5% nel Casertano, il 4% nel Napoletano. Alla luce di questi risultati è necessario – afferma la Coldiretti – intensificare i controlli sugli scaffali di negozi e supermercati per garantire l'effettivo rispetto dell'obbligo di indicazione di origine su tutti i prodotti a base di carne di maiale per tutelare consumatori,

allevatori e le stesse aziende di trasformazione. L'etichetta fortemente voluta dalla Coldiretti – obbliga ad indicare la provenienza della carne nei salumi e consente di smascherare l'inganno della carne straniera spacciata per italiana. Una misura importante per consumatori ed allevatori che - precisa la Coldiretti - devono peraltro confrontarsi con il forte aumento di quelli delle materie prime per l'alimentazione degli animali che compromette la sostenibilità economica dell'attività. L'entrata in vigore dell'etichetta Made in Italy sui salumi è stata dunque – precisa la Coldiretti - un momento di svolta per i produttori italiani per effetto delle aspettative generate per la domanda di prodotti Made in Italy sugli scaffali, favorita anche spirito patriottico negli acquisti impresso dall'emergenza Covid. L'82% degli italiani con la crisi generata dalla pandemia vogliono portare in tavola prodotti Made in Italy per sostenere l'economia ed il lavoro del territorio, secondo un'indagine Coldiretti/Ixe'. La Coldiretti stima 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. Il decreto sui salumi 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 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”.

La lavorazione dei salumi in Campania ha una solida tradizione. Tra i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) riconosciuti dal Ministero per le Politiche Agricole troviamo una vasta produzione: dai capocolli, tra cui si distinguono quelli di Ricigliano e di Zungoli, la carne di suino nero di razza casertana, le cervellatine, i cicoli, il fiocco di prosciutto, la fleppa, la gelatina di maiale, il guanciale del Formicoso, il marzafecatu di Castel San Lorenzo, il mozzariello napoletano, la nnoglia di maiale, la sugna nell vescica, la pancetta arrotolata e tesa, l'orvula del Vallo di Diano, la porchetta del Sannio, il prigiotto della Valle Telesina e del Titerno, la prosciuttella della bassa Valle del Calore, i prosciutti di Casaletto, di Pietraroja, di Rocchetta, di Trevico, di Venticano e irpino, il salame Napoli, il salame di Mugnano, la salsiccia affumicata, le salsicce del Cilento, del Vallo di Diano, di pulmone, fresca a punta di coltello, la salsiccia r' poc, la salsiccia rossa di Castelpoto, sotto sugna di Vairano Patenora, il samurchio, le soppressate caggianese, del Cilento, del Sannio, del Vallo di Diano, di Gioi Cilento, di Ricigliano e irpina.