

I PRODUTTORI DI SUINI SOSPENDONO LE CERTIFICAZIONI NECESSARIE PER MARCHI COME «PARMA» E «SAN DANIELE»

Il prosciutto scende in sciopero

Gli allevatori: «I prezzi che ci pagano non riconoscono costi e qualità»

VANNI CORNERO
INVIATO A CREMONA

I costi aumentano, i consumi calano e gli allevatori di suini lanciano lo «sciopero del prosciutto». La protesta è organizzata da Coldiretti, Confagricoltura, Confederazione italiana agricoltori, assieme all'Anas (che riunisce gli allevatori del comparto) e durerà a oltranza: dal primo maggio non verranno più consegnate agli acquirenti dei maiali le certificazioni di qualità che consentono di attribuire marchi d'origine prestigiosi come «Parma» o «San Daniele», bloccando la produzione del prosciutto garantito Made in Italy.

«I maiali di qualità vengono pagati vivi appena 1,15 euro al chilo, ben al di sotto dei costi di produzione», spiega la Coldiretti, aggiungendo che nella forbice tra prezzi alla produzione e al consumo ci sono i margini per garantire agli allevatori remunerazioni adeguate senza gravare sui bilanci delle famiglie. Però, aggiunge la Coldiretti, questo non può avvenire finché nei negozi e supermercati italiani due prosciutti su tre sono di suini allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania e Spagna, senza che questo venga chiaramente indicato in etichetta dove invece appaiono indicazioni, tipo «di montagna» o «nostrano», che confondono il consumatore sulla reale origine del prodotto.

La battaglia è contro la sproporzione tra prezzo pagato agli allevatori per i maiali e i rincari di cereali e oleaginose, indispensabili nell'alimentazione animale, aumentati rispettivamente del 50 e del 20%. «In Italia chi alleva suini comincia a fare mutui per comprare mangime», commenta provocatoriamente Massimo Bianchedi, direttore di CremonaFiere, dove si è appena conclusa «QualyPig», la prima rassegna per unire tut-

ta la filiera del settore ed elaborare strategie per arginare la crisi. E ce n'è bisogno, perché nel 2007 il prezzo medio di mercato dei suini è diminuito dell'8% rispetto all'anno precedente, a fronte dell'impennata dei costi, mentre secondo i dati Ismea-Ac Nielsen elaborati dall'Osservatorio di Cremona fiere la domanda nazionale si è ridotta del 4,6% per la carne fresca e dell'1,1% per i salumi. Ma, a quanto pare, nemmeno per i produttori di mangimi va meglio - come spiega il presidente di Assalzo, Silvio Ferrari - visto che i costi sono saliti del 24-25%. Per non parlare degli industriali della trasformazione, guidati da Francesco Pizzagalli, che lamenta: «Non è possibile vedere l'80% del mercato del settore in mano a un paio di grandi catene distributive». Al che Marco Guerrieri, responsabile acquisti carne di Coop Italia, replica: «Insistere sul concetto di mancata remunerazione dei produttori a lungo andare deprime il mercato. Dobbiamo valorizzare i prodotti con una tradizione difficilmente verificabile altrove». E in questo senso il fiore all'occhiello si chiama «Gran Suino

I cereali e le oleaginose per mangimi rincarati rispettivamente del 50 e 20% sul 2006

Padano» nella cui promozione si sta investendo quasi un milione e mezzo di euro.

Muoversi all'unisono rende più forti, invece i vari anelli della catena produttiva, almeno sinora, non colloquiano molto, sottolinea una ricerca fatta su misura dall'Università di Bologna. Un fatto che impedisce di far emergere i valori nascosti della filiera, come l'igienicità, le certificazioni, le verifiche veterinarie più numerosi d'Europa e i mangimi a produzione controllata.

Dati di mercato

«Resistiamo con l'export»



Antonio Piva

«Non tutta la filiera della carne suina è in crisi», a sottolinearlo è Antonio Piva, presidente di CremonaFiere, che ha organizzato la prima verifica nazionale sul comparto. «Dai dati dell'Osservatorio economico dell'Ente spiega Piva - gli allevatori italiani vendono all'estero il 14% della loro produzione, mentre altri grandi Paesi produttori dell'Unione europea, come la Germania e la Spagna, esportano solo il 7% e il 5%. Però, proprio all'estero, resta forte il pericolo della pirateria commerciale contro le nostre migliori produzioni».



Approvvigionamenti difficili per le salumerie

1,15

Euro al chilo
Quotazione del suino vivo sui listini commerciali

80%

Il calo
In un anno dei prezzi corrisposti



COMUNICATO STAMPA

Roma, 17 aprile 2008

**SUINI: CONFAGRICOLTURA, LA CRISI DEL SETTORE METTE A RISCHIO LA
PRODUZIONE DEI PROSCIUTTI CERTIFICATI DOP**

L'aumento dei costi di produzione, il crollo dei ricavi e l'incessante incremento dei prodotti d'importazione hanno esasperato i suinicoltori italiani. Da qui la decisione di bloccare l'emissione delle certificazioni che consentono alle carni di qualità d'essere avviate alla trasformazione in prodotti tutelati.

Nel sottolineare la gravità della situazione economica di uno tra i comparti trainanti della produzione zootecnica italiana, Confagricoltura rimarca l'assoluta necessità di dar corso - unitamente agli altri momenti della filiera produttiva - ad iniziative in grado di sostenere una tra le attività che meglio è riuscita negli anni a valorizzare il "made in italy" nel mondo.

L'iniziativa, che rischia di provocare la scomparsa dalle tavole - e non solo da quelle degli italiani - dei prosciutti certificati DOP, discende dall'insostenibile livello raggiunto dal compenso riconosciuto agli allevatori. Compenso che non copre ormai più da tempo - denuncia Confagricoltura - i costi produttivi fortemente condizionati dai rincari dei prodotti per l'alimentazione e da quelli energetici.

Confagricoltura rimarca quindi che opererà a sostegno dell'azione dei produttori, affinché si possa giungere a risolvere una situazione il cui ulteriore aggravarsi potrebbe, per la mancanza di materia prima, mettere a rischio la tenuta dell'intero sistema delle produzioni di qualità.

N.278 - 15 aprile 2008

INFLAZIONE: COLDIRETTI, AL VIA LO SCIOPERO DEL PROSCIUTTO

Alle difficoltà dei consumatori si aggiungono quelle degli allevatori che si preparano ad attuare lo sciopero del prosciutto di fronte all'impossibilità di far crescere maiali di qualità che vengono pagati appena 1,15 euro al chilo, ben al di sotto dei costi di produzione. Lo rende noto la Coldiretti, in occasione della divulgazione dei dati Istat sull'inflazione, nel sottolineare che la singolare forma di protesta è stata scelta dagli allevatori di fronte all'insostenibile crisi del settore che mette a rischio uno dei più prestigiosi prodotti della gastronomia Made in Italy.

Gli allevatori - sottolinea la Coldiretti - hanno infatti annunciato che non verranno più consegnate assieme ai maiali le certificazioni di qualità che consentono la commercializzazione del prosciutto a marchio d'origine. Una azione che rischia di provocare la scomparsa di prosciutto certificato Made in Italy dalle tavole degli italiani.

Nel 2007, grazie al lavoro di 4.987 allevamenti italiani, sono stati prodotti in Italia oltre 9,5 milioni di prosciutti di Parma Dop per i quali gli italiani hanno speso 1,3 miliardi di Euro mentre il giro di affari ha raggiunto i 400 milioni di Euro all'estero, dove si è verificato un aumento record delle vendite in quantità con un incremento del 9 per cento. Nel biennio 2005 - 2007 secondo il Consorzio le vendite hanno registrato una crescita in volume pari al 5,1 per cento con il prezzo medio al consumo del Prosciutto di Parma che è stato pari a circa 24,34 euro/kg.

Nonostante questo - continua la Coldiretti - il compenso riconosciuto agli allevatori è sceso a 1,15 euro al chilo mentre sono drasticamente aumentati le spese per l'alimentazione degli animali con un balzo fino al 30 per cento dei costi di cereali e oleaginose (principali componenti della dieta alimentare dei maiali) ai quali si sono aggiunti rincari anche nelle spese energetiche e la necessità di investimenti nelle strutture e nei mezzi aziendali per ottemperare agli obblighi comunitari.

Nella forbice tra prezzi alla produzione e al consumo c'è - secondo la Coldiretti - un sufficiente margine per garantire una adeguata remunerazione agli allevatori e non aggravare i bilanci delle famiglie, ma occorre lavorare sulla trasparenza dei prezzi e della informazione ai consumatori. In Italia sono arrivati in un anno quasi 60 milioni di cosce fresche di maiale dall'estero per essere stagionate e divenire prosciutto in Italia, dove rischiano di essere spacciate come Made in Italy e per questo - chiede la Coldiretti - è necessario estendere immediatamente alla carne di maiale e ai suoi derivati l'obbligo di indicare la provenienza in etichetta, che al momento vale solo per i prodotti della salumeria a denominazione di origine. Negli scaffali dei negozi italiani - stima la Coldiretti - ben due prosciutti su tre provengono da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania, Spagna senza che questo venga chiaramente indicato in etichetta e con l'uso di indicazioni fuorvianti come "di montagna" e "nostrano" che ingannano il consumatore sulla reale origine.

Lo rende noto la Coldiretti, in occasione della divulgazione dei dati Istat sull'inflazione

Al via lo sciopero del prosciutto

Impossibilità di far crescere maiali di qualità che vengono pagati appena 1,15 euro al chilo, ben al di sotto dei costi di produzione

Alle difficoltà dei consumatori si aggiungono quelle degli allevatori che hanno deciso di attuare lo sciopero del prosciutto di fronte all'impossibilità di far crescere maiali di qualità che vengono pagati appena 1,15 euro al chilo, ben al di sotto dei costi di produzione. Lo rende noto la Coldiretti, in occasione della divulgazione dei dati Istat sull'inflazione, nel sottolineare che la singolare forma di protesta è stata scelta dagli allevatori di fronte all'insostenibile crisi del settore che mette a rischio uno dei più prestigiosi prodotti della gastronomia Made in Italy. Gli allevatori - sottolinea la Coldiretti - hanno infatti annunciato che non verranno più consegnate assieme ai maiali le certificazioni di qualità che consentono la commercializzazione del prosciutto a marchio d'origine. Una azione che rischia di provocare la scomparsa di prosciutto certificato Made in Italy dalle tavole degli italiani. Nel 2007, grazie al lavoro di 4.987 allevamenti italiani, sono stati prodotti in Italia oltre 9,5 milioni di prosciutti di Parma Dop per i quali gli italiani hanno speso 1,3 miliardi di Euro mentre il giro di affari ha raggiunto i 400 milioni di Euro all'estero, dove si è verificato un aumento record delle vendite in quantità con un incremento del 9 per cento. Nel biennio 2005 - 2007 secondo il Consorzio le vendite hanno registrato una crescita in volume pari al 5,1 per cento con il prezzo medio al consumo del Prosciutto di Parma che è stato pari a circa 24,34 euro/kg. Nonostante questo - continua la Coldiretti - il compenso riconosciuto agli allevatori è sceso a 1,15 euro al chilo mentre sono drasticamente aumentati le spese per l'alimentazione degli animali con un balzo fino al 30 per cento dei costi di cereali e oleaginose (principali componenti della dieta alimentare dei maiali) ai quali si sono aggiunti rincari anche nelle spese energetiche e la necessità di investimenti nelle strutture e nei mezzi aziendali per ottemperare agli obblighi comunitari. Nella forbice tra prezzi alla produzione e al consumo c'è - secondo la Coldiretti - un sufficiente margine per garantire una adeguata remunerazione agli allevatori e non aggravare i bilanci delle famiglie, ma occorre lavorare sulla trasparenza dei prezzi e della informazione ai consumatori. In Italia sono arrivati in un anno quasi 60 milioni di cosce fresche di maiale dall'estero per essere stagionate e divenire prosciutto in Italia, dove rischiano di essere spacciate come Made in Italy e per questo - chiede la Coldiretti - è necessario estendere immediatamente alla carne di maiale e ai suoi derivati l'obbligo di indicare la provenienza in etichetta, che al momento vale solo per i prodotti della salumeria a denominazione di origine. Negli scaffali dei negozi italiani - stima la Coldiretti - ben due prosciutti su tre provengano da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania, Spagna senza che questo venga chiaramente indicato in etichetta e con l'uso di indicazioni fuorvianti come «di montagna» e «nostrano» che ingannano il consumatore sulla reale origine.

A rischio i prosciutti Dop

Allevatori di suini in ginocchio, schiacciati da pesanti costi e da prezzi in picchiata

La Cia denuncia una situazione non più sostenibile. Il prossimo 28 aprile a Reggio Emilia si riuniscono i produttori per far sentire la loro protesta

Gli allevatori di suini sono ormai alle corde, schiacciati da onerosi costi di produzione (in particolare i mangimi) e da prezzi ormai in forte discesa, a rischio le stesse produzioni Dop di prosciutto che rappresentano un fiore all'occhiello per il «made in Italy» agroalimentare, a lanciare l'allarme è la Cia-Confederazione italiana agricoltori che denuncia una situazione di

estrema gravità per la nostra suinicoltura di qualità che continua a perdere colpi con le immaginabili conseguenze.

Solo nel 2007 -ricorda la Cia- il prezzo medio dei suini è diminuito dell'8 per cento rispetto al 2006, mentre il costo dei cereali e dei semi oleosi indispensabili per l'allevamento ha fatto registrare, rispettivamente, incrementi del 50 e del 20 per cento. Non solo. Gli stessi consumi di carne suina fresca sono scesi, sempre nello scorso anno, del 4,6 per cento e quelli di salumi dell'1,1 per cento.

Una situazione che rischia di aggravarsi ulteriormente. Da qui -sottolinea la Cia- la protesta dei suinicoltori che ieri si sono riuniti a Reggio Emilia per denunciare il profondo stato di disagio e di malessere di una categoria che in questi anni ha investito molto in qualità e sicurezza e decidere una forte azione di protesta. Il prossimo appuntamento sarà per il prossimo 28 aprile, sempre a Reggio Emilia, dove si valuteranno le ulteriori iniziative da sviluppare.

La protesta -sostiene la Cia- ha lo scopo di denunciare l'impossibilità a proseguire la produzione di suini pesanti, stante un prezzo di mercato che non li differenzia dal prodotto leggero da macelleria. Dunque, una protesta tesa a salvare il sistema delle produzioni suinicole italiane di qualità che, altrimenti rischiano, di uscire dal mercato e di non avere più materie prime per le Dop dei prosciutti.