VareseNews

La nuova etichetta obbligatoria sui salumi fa felice Coldiretti Varese

Pubblicato: Martedì 17 Novembre 2020

È entrato in vigore l'obbligo di indicare in etichetta l'indicazione di provenienza su **salami, mortadella, prosciutti** e quant'altro, una norma pensata per sostenere il vero Made in Italy ed evitare che carni di origine straniera vengano spacciate per italiane. Nel fine settimana è infatti scaduto il termine di 60 giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del Decreto sulle disposizioni per «l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate».

«Un provvedimento di forte impatto sul **territorio prealpino, dove è storica la tradizione rurale di trasformazione delle carni suine** in pregiati salumi che rintracciano le loro origini nella notte dei tempi» **spiega il presidente di Coldiretti Varese, Fernardo Fiori**, che poi elenca alcune delle prelibatezze preparate da queste parti: «Dai cotechini, ai salami da cuocere, ai salami tradizionali, le cui "ricette" si tramandano di generazione in generazione, senza contare il salame prealpino varesino che è una tipicità oggi apprezzata e ricercata: ancor oggi sono diverse le imprese agricole che, grazie all'allevamento dei loro maiali, ottengono **salumi che hanno il sapore di un tempo**. Una tradizione da riscoprire e tramandare». Oggi **nel Varesotto sono allevati oltre 1.000 capi suini,** ma è una filiera che, è il parere di Fiori, «se valorizzata attraverso l'indicazione di origine e il recupero della tradizione, può avere notevoli prospettive di crescita».

L'obbligo sulla etichettatura scatta proprio a una settimana dalla **pubblicazione del decreto Filiera Italia** fortemente sostenuto dalla Coldiretti che per la prima volta stanzia 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 **un prodotto alimentare su quattro sugli scaffali richiama all'italianità,** stando ad un'analisi dell'Osservatorio Immagino, **senza però** – sottolinea Coldiretti Varese – avere spesso **un legame con la produzione agricola nazionale**, dalle coltivazioni agli allevamenti».
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» continua Fiori che aggiunge: «Il sistema agroalimentare italiano ha la responsabilità di svolgere un **ruolo di apripista in Europa** grazie alla leadership nella qualità e nella sicurezza alimentare: e in tutto questo il nostro territorio è orgoglioso e pronto a fare la propria parte».

Damiano Franzetti
damiano.franzetti@varesenews.it