



Lo scaffale della carne di maiale in un supermercato

Opportunità per la produzione italiana

Carne suina tracciabile garanzia e tutela per tutti

L'etichetta di provenienza, sulle carni suine trasformate, in vigore a inizio febbraio, premia il made in Italy. «Per i consumatori è una tutela in più e per i produttori un riconoscimento doveroso per il rispetto degli elevati standard qualitativi», afferma Daniele Salvagno presidente di Coldiretti Verona e Veneto dove si concentra una produzione suinicola da 200 milioni di fatturato. Gli allevamenti sono 1.516, con 641 mila capi censiti; un terzo è nel Veronese, 320 sono nella filiera Dop e Igp e la produzione è destinata a prosciutti Dop, come San Daniele, Parma, Veneto Berico e Euganeo (dati Veneto Agricoltura 2019). L'entrata in vigore del provvedimento restituisce dignità agli allevatori colpiti dal crollo dei prezzi della carne

(fino al -38%) e dall'aumento delle materie prime per l'alimentazione animale. Il decreto sui salumi prevede che i produttori indichino in maniera leggibile sulle etichette le informazioni su Paese di nascita, allevamento e macellazione degli animali e l'indicazione «Origine Italia» o «100% italiano».

Soddisfazione anche da Cia. «Se è vero che l'attestazione d'origine non significa automaticamente qualità, è vero che in Italia c'è un controllo più attento ed etico sulla produzione rispetto al Nord Europa», commenta il presidente veronese, Andrea Lavagnoli. Per Paolo Ferrarese, leader di Confagricoltura Verona, nel 2021 potranno esserci significativi balzi di costo delle materie prime agricole. «Bene l'etichettatura: bisogna che tutti sostengano il made in Italy, a partire dalla Gdo». **Va.Za.**

