



# Via libera della Ue all'etichetta d'origine per i salumi una buona notizia per i suinicoltori calabresi

Via libera dell'Unione Europea all'etichetta **Made in Italy** per le carni suine trasformate si smaschera l'inganno della carne straniera spacciata per italiana come chiede il 93% dei cittadini che ritiene importante conoscere l'origine degli alimenti.

Abbiamo sin da subito sostenuto il provvedimento, e 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 – dichiara Franco Aceto Presidente di Coldiretti Calabria – c'è stato il via libera e questa è una buona notizia per i suinicoltori calabresi e la nostra economia. Una conquista importante – prosegue – che garantisce trasparenza ai cittadini-consumatori che portano in tavola salumi, e che sostiene gli allevamenti di maiali messi in ginocchio dalla pandemia e dalla concorrenza sleale, per salvare il prestigioso settore della norcineria che nella nostra regione, al netto dei quattro **salumi DOP calabresi** (capocollo,

pancetta, salsiccia e soppressata) che già rispondono a precisi disciplinari sulla provenienza delle carni, Coldiretti stima che il settore della produzione di salumi, insaccati e carne di maiale, dalla stalla alla distribuzione, è di oltre **400 milioni di Euro**. “Dobbiamo continuare – insiste Aceto – il percorso di trasparenza e qualità perchè fanno la differenza e consentono di essere leader in campo europeo”. Il decreto sui salumi, sarà presto pubblicato in Gazzetta Ufficiale per essere operativo, 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”.

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