

## Interrogazione a risposta in Commissione XIII

Al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Premesso che:

- da notizie di stampa si apprende che il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e il Ministero dello Sviluppo Economico starebbero per emanare un decreto interministeriale con l'obiettivo di regolare la produzione e la vendita di alcuni salumi, modificando taluni standard qualitativi delle eccellenze del *made in Italy*;

- specificatamente, si tratta del prosciutto cotto che potrà essere prodotto anche utilizzando carne di altre specie creando confusione nei consumatori sul reale contenuto del prodotto acquistato. Questa eventualità sarebbe nefasta per l'agroalimentare italiano, come ha dimostrato la recente inchiesta sulla carne di cavallo venduta come manzo, perché alimenterebbe il rischio di frodi in un settore, come quello delle carni, dove dall'inizio della crisi a oggi i casi di sequestro sono aumentati del 150 per cento (secondo una analisi di Coldiretti sulla base dell'attività del Nuclei Antisofisticazioni e Sanità svolta nei primi nove mesi del 2014 rispetto allo stesso periodo del 2008);

- nel decreto interministeriale sarebbe stata prevista la possibilità di un incremento del tasso di umidità per le tre categorie di prosciutto: prosciutto cotto, prosciutto cotto scelto e prosciutto cotto di alta qualità. Questa eventualità, se perseguita, minerebbe la qualità del prodotto a discapito del maiale italiano, le cui caratteristiche qualitative sono superiori a quelle dei maiali importati dai Paesi del Nord Europa, penalizzando così gli allevatori italiani. Il decreto cancellerebbe il divieto di utilizzo di aromi chimici, consentendo così la possibilità di "correggere" gusto e sapore dei salumi fatti con materia prima scadente e di dubbia origine;

- il paradosso di quanto descritto è che viene mantenuta, invece, la possibilità di utilizzare cosce di maiale congelate per produrre il prosciutto crudo stagionato. A causa di questa norma due prosciutti su tre venduti sul mercato italiano provengono da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania e Spagna, senza che ciò venga evidenziato in etichetta a causa della non obbligatorietà di richiamare in etichetta il luogo di origine e di provenienza della materia prima;

- nel 2013 in Italia sono stati allevati meno di 8,7 milioni di maiali (nel 2012 erano 9,3 milioni) destinati per il 70 per cento alla produzione dei 36 salumi che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento DOP/IGP. Il settore della produzione di salumi e carne di maiale dalla stalla alla produzione ha un valore di 20 miliardi di euro e secondo i dati ISTAT le famiglie italiane spendono all'anno circa 280 euro per l'acquisto dei salumi;

- altra novità che desta una fortissima preoccupazione agli operatori del settore è che nel decreto sarebbe stata inserita la regolamentazione del Culatello che sarà un prodotto industrializzato e non artigianale per il quale, per esempio, si potrà utilizzare un involucro artificiale al posto del tradizionale budello naturale;

- sarebbe più utile per il settore, nonché per la nostra economia, adoperarsi per l'attuazione della legge sull'etichettatura con l'indicazione obbligatoria del luogo di origine o di provenienza delle materie prime utilizzate, nonché le tipologie di allevamento al fine di rendere consapevole il

consumatore al momento dell'acquisto. Il Parlamento italiano si è già espresso in questa direzione votando all'unanimità la mozione n. 1-00311;

- l'impostazione giuridica che i due ministeri starebbero perseguendo minerebbe la credibilità del patrimonio enogastronomico e culturale che il *made in Italy* rappresenta nel mondo, dove è preferibile perseguire politiche commerciali con cui aumentare la platea dei consumatori e non le situazioni di ulteriori possibili frodi e contraffazioni;

- l'Unione Europea dal canto suo non aiuta di certo le produzioni di qualità del mercato italiano come è accaduto nel caso di concedere di incorporare la polvere di caseina e caseinati, al posto del latte, nei formaggi fusi; di aumentare la gradazione alcolica del vino attraverso l'aggiunta di zucchero nei Paesi del Nord Europa o di produrlo da "polveri miracolose" contenute in *wine-kit* che promettono di ottenere in pochi giorni, con la semplice aggiunta di acqua, vini "prestigiosi".

Si chiede di sapere:

- se corrisponde al vero che il Ministro interrogato starebbe concertando col Ministero dello Sviluppo Economico il decreto interministeriale narrato in premessa, in caso affermativo se non sia più adeguato rivedere la normativa del settore in modo restrittivo, ossia con una politica di merito che tuteli la sicurezza alimentare e valorizzi le specialità e le produzioni di qualità italiane;

- se non si ritenga più utile e urgente per il settore vietare l'utilizzo di cosce di maiale congelate per produrre il prosciutto crudo stagionato al fine di valorizzare le caratteristiche delle carni suine stimolando, conseguentemente, il comparto suinicolo italiano;

- se il Ministro non intenda concertarsi col Ministro della Salute (viste le dichiarazioni pubbliche in tal senso) al fine di far rimuovere il segreto e a rendere pubblici i flussi commerciali delle materie prime provenienti dall'estero, con lo scopo di far conoscere ai consumatori italiani i nomi delle aziende che usano ingredienti stranieri che, in verità, dopo la trasformazione vengono venduti come prodotti *made in Italy*;

- se il Governo, anziché deregolamentare in modo indiscriminato il settore della trasformazione delle carni suine senza i dovuti e opportuni confronti con gli operatori del settore, non consideri più utile adoperarsi con urgenza nel dare attuazione alla legge sull'etichettatura con l'indicazione obbligatoria del luogo di origine o di provenienza delle materie prime utilizzate.

Roma, 23 ottobre 2014

On. Franco Bordo

On. Adriano Zaccagnini