

Confagricoltura Piemonte: l'origine in etichetta per salumi e prosciutti premierà le nostre produzioni

È entrato in vigore il 15 novembre l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti che impiegano quali ingredienti carne suina: salumi, prosciutti e altri preparati.

Il decreto interministeriale (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Ministero dello Sviluppo economico e Ministero della Salute) che stabilisce l'obbligo è del 6 agosto 2020 ed è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 16 settembre scorso; si applicherà, in via sperimentale, fino al 31 dicembre 2021.

In etichetta dovranno essere indicati i Paesi di nascita, allevamento e macellazione dei capi: solo quando tutte le tre fasi saranno avvenute nel nostro Paese di potrà apporre l'indicazione di prodotti "100% italiani", informa Confagricoltura.

Salumi, prosciutti e preparati (hamburger, carni impanate, arrostiti e salsicce fresche) potranno continuare a essere commercializzati con imballaggi ed etichette non conformi fino all'esaurimento delle scorte e comunque non oltre il 31 gennaio 2021.

In Piemonte – fa rilevare Confagricoltura – sono attivi **2.750 allevamenti suinicoli**, per un totale di **circa 1.290.000 capi**: la provincia che conta il maggior numero di animali è **Cuneo**, con **circa 913.000 suini allevati in 844 stalle**.

*"Si tratta di un doveroso atto di chiarezza nei confronti del consumatore – dichiara **Enrico Allasia, presidente di***

Confagricoltura Piemonte – ed è anche un valore aggiunto per il settore agroalimentare. I consumatori d'ora in poi potranno scegliere in modo informato e consapevole, privilegiando, se lo riterranno, i prodotti a base di carne suina totalmente made in Italy, premiando così il gioco di squadra delle nostre filiere”.

Le disposizioni del decreto non si applicano ai prodotti Dop, Igp, Stg e a quelli protetti in virtù di accordi internazionali. “In ogni caso auspichiamo, nell’ottica della piena trasparenza e della corretta informazione al consumatore – aggiunge Allasia – che venga eliminata l’esonazione attualmente prevista per le denominazioni d’origine e invitiamo tutti gli operatori delle filiere interessate a una piena valorizzazione delle materie prime nazionali”.

In Italia il consumo di carne suina è di 38 chili pro-capite.

Il comparto suinicolo oggi è in difficoltà per quanto riguarda i prezzi all’origine. Le industrie di trasformazione – fa rilevare Confagricoltura – hanno fortemente rallentato la preparazione dei prodotti in vista delle feste natalizie, per il timore che le chiusure imposte dall’emergenza Covid deprimano ulteriormente i consumi.

In questo contesto Confagricoltura valuta positivamente il provvedimento dell’etichettatura. “Quest’anno praticamente non c’è stata la possibilità di organizzare eventi, fiere, sagre e altre occasioni favorevoli per promuovere il consumo di carne suina del nostro territorio – commenta Enrico Allasia – :l’augurio è che con l’etichettatura, che permetterà ai consumatori di riconoscere con certezza i suini italiani, il prodotto nazionale assuma il ruolo di protagonista, valorizzando salumi e prosciutti nostrani”.

ComprArtigiano, food artigiano 100% made in Italy per i consumatori di tutto il mondo

Soltanto food rigorosamente artigiano, 100% made in Italy, garantito da Confartigianato. Il meglio della nostra qualità alimentare prodotta dagli artigiani italiani del gusto è ora disponibile per i consumatori di tutto il mondo grazie all'iniziativa **'ComprArtigiano'** promossa da **Confartigianato Imprese** e nata dalla collaborazione tra **Confartigianato Alimentazione** e la società **Made in Italy SLC**.

'ComprArtigiano' debutta oggi a **Roma** con il **primo punto vendita in Italia**, ubicato a **Viale Giulio Cesare 74**, dove in uno spazio di 200 metri quadri è possibile assaggiare, degustare e acquistare l'eccellenza dei prodotti realizzati dagli artigiani del settore alimentare di tutte le regioni.

Allo store della Capitale si aggiungeranno a breve **altri punti vendita in tutto il Paese**. Ma, oltre che negli store fisici, la qualità del food artigiano sarà in vetrina sul portale **comprartigiano.shop** e su un'**app dedicata**.

Su queste piattaforme digitali i consumatori potranno scegliere ed acquistare le specialità alimentari italiane offerte dalle aziende di tutti i settori. "Con **'ComprArtigiano'** – sottolinea il **Presidente di Confartigianato Giorgio Merletti** – la nostra Confederazione intende valorizzare e proporre ai consumatori di tutto il mondo **l'Italia del buon cibo**, rappresentata dai prodotti artigiani che sono un piacere per il palato e che generano occupazione, reddito e ricchezza

per il nostro Paese.

Nel settore alimentare operano **89.000 aziende artigiane con 156.000 addetti**. Nell'ultimo anno l'Italia ha esportato prodotti alimentari per un valore di 35,3 miliardi e l'occupazione del settore, negli ultimi cinque anni, è cresciuta del 12,9%". "ComprArtigiano – aggiunge **Massimo Rivoltini, Presidente di Confartigianato Alimentazione** – certifica la qualità delle nostre produzioni alimentari, un patrimonio di bontà, varietà e tradizione unico al mondo. Impariamo ad esserne orgogliosi e a difendere, tutti insieme, chi lo produce. In questo modo difendiamo il futuro dei nostri territori, delle nostre famiglie e delle nostre imprese e offriamo opportunità di lavoro per i giovani".