



***Audizione informale***

**Affare Assegnato n. 493**

**“Problematiche inerenti alla crisi delle filiere agricole causate dall'emergenza da COVID-19”**

Presso

*9a Commissione Agricoltura e produzione agroalimentare  
Senato della Repubblica  
(07 gennaio 2021)*

**Relatore:  
Dr Alessandro Calliman  
Funzionario Associazione Veneta Allevatori**



## PREMESSA

Innanzitutto porto i ringraziamenti della Presidenza e Direzione dell'Associazione Veneta allevatori all'Onorevole Presidente Vallardi e tutti gli Onorevoli Senatori della Commissione Agricoltura del Senato per aver promosso l'udienza di oggi.

Ciò nonostante AVA rappresenti la zootecnica del Veneto, il continuo confronto in ambito nazionale permette oggi non solo di rappresentare una problematica cogente, ma anche di proporre delle possibili soluzioni condivise tra gli allevatori delle principali regioni zootecniche italiane.

## COSA RESTA DELLA FILIERA SUINICOLA ITALIANA?

Il patrimonio suinicolo italiano è costituito da circa 8,5 milioni di capi; circa 10,7 milioni di capi all'anno nascono, vengono allevati e macellati in Italia mentre poco meno i 700 mila suini nascono all'estero e vengono allevati e macellati nel territorio italiano.

Non dobbiamo dimenticare però che a fronte della produzione italiana di circa 1,4 milioni di tonnellate di carne, altrettante 1,1 milioni di tonnellate vengono importate dall'estero. Nei nostri prosciuttifici circa 3 prosciutti su 4 sono prodotti da cosce estere. Non scordiamo che i prodotti IGP possono essere prodotti con carne estera.

Da vent'anni la suinicoltura italiana si trova in forte crisi economica a seguito dell'entrata dall'estero di cosce fresche, congelate (e anche di suini vivi), poi lavorate dall'industria di trasformazione italiana in prosciutto cotto e prosciutto crudo con denominazione commerciale che richiamano all'italianità solo perché lavorati in Italia.

**l'Italia pertanto dipende fortemente dall'importazione di cosce e di carne dall'estero.**

Il grado di autoapprovvigionamento stimato per il 2019 è di circa il 64%.

La produzione tutelata DOP è sempre più mortificata dalla mancanza di trasparenza commerciale sull'origine delle cosce cotte, crude salate e stagionate.

Secondo gli ultimi dati elaborati (Fonte: CREFIS) la redditività dell'allevamento suinicolo italiano nel mese di novembre risulta scesa del -14,4% rispetto al mese precedente, restando anche al di sotto addirittura del -29,7% del livello toccato lo scorso anno.

Pertanto le proposte che verranno esposte dovranno necessariamente avere un respiro più ampio rispetto all'emergenza degli ultimi mesi.



## L'ETICHETTATURA DELLE CARNI SUINE

Purtroppo la normativa sull'origine riportata in etichetta, sia europea che nazionale, non copre totalmente i prodotti derivati dalla filiera.

Col Reg. UE 1337/2013 in applicazione solo dal 2015, **in Europa** prende via un percorso di etichettatura di origine, ma che si scorda del luogo di nascita dell'animale ed applicativa solo per parte dei derivati carnei.

Viene infatti etichettata solo la **carne suina "non" trasformata** nel territorio europeo con la specifica ALLEVATO e MACELLATO, senza indicazione del NATO; qualora l'animale sia anche nato oltre che allevato e macellato in uno stato membro vi è facoltà nell'utilizzo del termine ORIGINE.

Solo in Italia con il DM del 06/08/2020 viene etichettata la **carne trasformata** con NATO, ALLEVATO, MACELLATO, ma solamente per 1 anno sperimentale (fino al 31/12/2021), con esclusione dei Prosciutti DOP, aspetto trascurabile perché nel disciplinare di produzione è implicito l'origine NATO, ALLEVATO, MACELLATO in Italia, ma vengono **escluse le produzioni IGP**, aspetto incomprensibile visto che possono essere prodotte con carne estera. Il DM del 06/08/2020 inoltre impone tale vincolo solo a quando trasformato in ITA ma non impone all'insaccato prodotto in Germania e commercializzato in Italia ad avere l'origine in etichetta.

### PROPOSTA:

Si ritiene fondamentale riprendere in ambito nazionale il DM del 06/08/2020 del **nato, allevato e macellato in etichetta e renderlo applicativo anche alle produzioni IGP** (in quanto è ammesso l'utilizzo di carne estera),

**superare la scadenza fissata per il 31/12/2021** perché si ritiene incomprensibile 1 anno di periodo sperimentale,

e rendere obbligatorio l'origine in etichetta anche per i prodotti derivanti da carne suina trasformata che vengono **prodotti all'estero e commercializzati in Italia.**

Si chiede inoltre che venga promosso **in ambito europeo** la revisione del Reg. UE 13237/2013 che venga introdotta anche la **specificazione del luogo di nascita e che diventi applicativo anche per la carne trasformata.**

## ESPORTAZIONI VERSO LA CINA

La situazione in Europa della PSA su animali selvatici (cinghiali) e su suini domestici (di allevamento), ha portato al blocco commerciale della carne europea verso la Cina.

L'accordo del 2004 tra Italia-Cina permetteva chiaramente la possibilità di esportare solamente carne dissossata (Art.12) a differenza degli altri stati europei.

L'accordo del 2019 tra Italia-Cina denominato "nuovo via della seta" permette la possibilità di esportare "carne suina congelata" (Art.13) definita come "muscolo scheletrico commestibile e ai suoi sottoprodotti", pertanto si ribadisce l'esclusione della carne con l'osso.

Gli esportatori tradizionali verso la Cina, in testa Spagna, Olanda e Germania negli ultimi mesi del 2019 prima dell'arrivo della PSA in Europa avevano visto un incremento dell'export verso Cina oltre il 40%.

L'accordo Europa-Cina Decisione (UE) 2020/1815 del Consiglio del 23/11/2020 dal 01/02/2021 la Cina riconosce 100 DOP e IGP europee tra le quali solamente 3 italiane, il Prosciutto di Parma DOP, quello di San Daniele DOP e la Bresaola della Valtellina IGP.

E' possibile inoltre esportare prosciutti crudi stagionati oltre i 313gg e i prosciutti cotti (>70°C e >30min).



## PROPOSTA:

Si propone di **ritrattare il vincolo della carne solamente disossata** già presente sia nell'accordo del 2004 Italia-Cina che nel trattato "nuova via della seta" del 2019, aspetto di fatto significativo perché avrebbe potuto dare un forte aiuto lo sbocco verso la Cina in un momento di forte difficoltà e limitare pertanto il crollo delle quotazioni dei suini vivi.

Inoltre si ritiene fondamentale promuovere in ambito europeo la **"regionalizzazione" negli accordi commerciali con la Cina** relativamente alla problematica PSA (Peste Suina Africana) in modo che sia possibile riprendere l'esportazione dai paesi che non hanno avuto focolai di PSA.

Si chiede infine **un radicale programma nazionale di gestione dei cinghiali** perché è inutile che ai nostri allevamenti venga imposto di alzare barricate di biosicurezza, la disinfezione dei mezzi in entrata, la quarantena degli animali e del personale, qualora sia presente una popolazione di animali selvatici così significativa.

## MODIFICA DISCIPLINARI PERODUZIONE PROSCIUTTO CRUDO DOP

I disciplinari di produzione tutelate DOP del prosciutto crudo stanno passando un periodo di cambiamento, dopo decenni di immobilismo da parte dei Consorzi.

Ci risulta che dovrebbe essere imminente l'approvazione da parte di Bruxelles della modifica ai disciplinari che per taluni aspetti davvero molto attesa da parte del sistema allevatorio l'aumento del peso di macellazione, per altri aspetti si ritiene molto preoccupante l'introduzione del vincolo genetico in linea femminile che si aggiunge a quello in linea maschile da sempre presente.

Si ritiene che l'introduzione di tale vincolo porterà all'uscita di gran parte degli allevamenti dal circuito tutelato.

Risulta peraltro incomprensibile non solo dal comparto tecnico e da quello allevatorio, ma anche dal mondo scientifico quale influenza possa avere tale introduzione considerato che la linea femminile contribuisce a caratteri legati all'attitudine materna (prolificità, attitudine materna, portata a latte), diversamente da quella maschile che apporta i caratteri qualitativi della coscia destinata alla stagionatura.

Una parte del partenariato sindacale agricolo da tempo suggerisce l'introduzione della valutazione della singola coscia post macellazione anziché vincoli genetici ai fini del requisito di conformità della coscia stessa destinata alla stagionatura DOP.

Oltretutto, se fino a 20anni fa il valore del prosciutto permetteva di contrastare la concorrenza delle produzioni estere a seguito del miglioramento genetico in resa della carcassa, carnosità e qualità dei tagli destinati alla salumeria e macelleria fresca,

oggi il prosciutto da solo non riesce più a compensare, pertanto deve essere recuperato il gap di efficienza e di valore del resto della carcassa destinata alla salumeria.

Vi sono studi del CRPA che dimostrano che il 75% delle cosce qualificate "E" alla valutazione della carcassa abbiano i requisiti per rientrare nel circuito tutelato. Tale sistema di valutazione della coscia non interferisce con l'operatività di macellazione e non ne rallenterebbe la procedura e la tecnologia di valutazione è accessibilissima e software già predisposti.

Chiediamoci, perché non è stato mai introdotto un vincolo genetico alle vacche che producono il latte destinato alla produzione tutelata del Grana Padano e al Parmigiano Reggiano ma è stato invece posto un vincolo alla genetica del suino tutelato DOP?

Evidentemente perché all'epoca mancava la tecnologia per la valutazione oggettiva della singola coscia, oggi possibile sia tecnicamente che economicamente.

## PROPOSTA:

Si chiede pertanto che **venga concertata una nuova modifica al disciplinare del prosciutto crudo DOP che riveda il vincolo genetico ma che vada a valutare le caratteristiche qualitative di ogni singola coscia** destinata al circuito tutelato.



## ULTERIORI CONTRIBUTI DEDICATI AL SETTORE SUINICOLO

In riferimento a quanto pubblicato ultimamente sulla stampa, veniamo a conoscenza di una proposta di “ulteriore” contributo per la suinicoltura e un “nuovo” contributo per il settore bovino da carne. Considerato che in Italia vengono in gran parte ingrassati (allevati) vitelli provenienti dalla Francia, sembra che potranno beneficiare di tale contributo coloro che allevano tali animali per almeno 6 mesi in ITALIA.

Nella precedente contribuzione, sono stati esclusi quali soggetti beneficiari i “suini nati all'estero”, sia il contributo dei suini macellati che quello delle scrofe allevate (circolare AGEA del 30/09/2020).

Tale contributo è stato pertanto destinato solo agli allevatori di suini da ingrasso rientranti nel circuito tutelato DOP ed esclusi gli allevatori con scrofe nate all'estero; si deve essere tenuto conto che la maggior parte delle scrofe allevate in Italia sono di genetica ibrida nate all'estero.

**PROPOSTA:** Ritenuto che la contribuzione sia volta ad aiutare gli allevatori italiani non risulta comprensibile tale disparità di trattamento tra quanto precedentemente escluso per la filiera suina e quanto si intende prevedere per quella del bovino da carne; si chiede pertanto vengano inclusi tra i soggetti beneficiari per la nuova contribuzione anche gli allevatori con suini da macello ALLEVATI almeno per 6 mesi in Italia e anche per le scrofe nate all'estero.

Si assisterebbe contrariamente ad una situazione di disparità di trattamento tra allevatori, quelli di serie A e quelli di serie B e ripercussioni di tipo di vantaggio commerciale per talune ditte rispetto ad altre senza considerare ripercussioni speculative sul sistema delle royalty delle scrofe a seguito della replicazione delle stesse nel territorio italiano.

## UNA PROVOCAZIONE : CONTRIBUTO ROTTAMAZIONE ALLEVAMENTI

Qualora l'intenzione non conclamata dell'industria di trasformazione sia di portare alla riduzione dei pezzi in stagionatura DOP, con l'obiettivo di lasciare ancora più spazio alle cosce estere nei nostri prosciutti italiani... tanto vale rottamare il parco scrofe con un contributo di 2000/3000€/scrofa!!

Visto che consideriamo strategica per l'economia italiana la produzione suinicola, considerato l'indotto creato dalla filiera, si ritiene incomprensibile che non vi sia un progetto condiviso per la riduzione della dipendenza dall'estero in ambito suinicolo-agroalimentare.