Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Speck & co.: mi dici da dove vieni?

Mer 29/12/2021 - 09:59

L'indagine del CTCU sull'indicazione d'origine sui prodotti a base di carne di maiale

In Italia, l'origine dei prodotti animali trasformati deve essere indicata per prosciutto, pancetta e altri prodotti a base di carne di maiale. Il fatto che questa misura non porti automaticamente più trasparenza per i consumatori è dimostrato da una recente indagine del Centro Tutela Consumatori Utenti.

Un decreto del Ministero dell'Agricoltura dell'agosto 2020 prevede l'indicazione obbligatoria dell'origine della carne suina trasformata, prodotta e destinata al consumo in Italia. Questa normativa ha validità fino al 31 dicembre 2021 ed è applicata alla carne macinata, alla carne separata meccanicamente, alle preparazioni di carne (ad esempio *Bratwurst*, polpettone) e ai prodotti a base di carne di maiale (per esempio pancetta, prosciutto, salsicce). I prodotti con un'indicazione geografica protetta (IGP) ne sono esclusi.

Le etichette dei prodotti devono indicare in modo facilmente comprensibile e chiaramente visibile: il paese in cui l'animale è nato (paese di nascita), il paese in cui l'animale è stato allevato (paese di allevamento) e il paese in cui l'animale è stato macellato (paese di macellazione). Se un maiale è nato, cresciuto e macellato nello stesso paese, l'indicazione "Origine: nome del paese" è sufficiente. Se un maiale è nato, allevato e macellato in diversi paesi, l'informazione può anche essere indicata con "Origine: UE" o "Origine: non UE" o "Origine: UE e non UE". L'indicazione "100% italiano" è consentita solo se il maiale è nato, allevato, macellato e trasformato in Italia.

La disposizione mira a fornire ai consumatori un'informazione corretta e completa e a prevenire e combattere le frodi alimentari e la concorrenza sleale. Infatti, secondo le stime dell'associazione degli agricoltori italiani "Coldiretti", la carne di tre su quattro prosciutti venduti in Italia proviene dall'estero.

Il più menzionato tra i paesi d'origine è l'UE
Il Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU) si è chiesto se e in quale forma i produttori di prodotti a base di carne di maiale indichino l'origine della loro materia prima e se le informazioni fornite portino effettivamente più trasparenza per i consumatori. A questo scopo, Silke Raffeiner, l'esperta nutrizionista del CTCU, nelle ultime settimane si è recata presso le filiali delle catene di supermercati Despar, MPreis e Coop e il negozio di Pur Südtirol, consultando anche il relativo shop online. Nel complesso sono stati messi sotto la lente di ingrandimento un totale di 110 prodotti di maiale. Anche se il sondaggio non pretende di essere esaustivo, il risultato è molto deludente...

La maggior parte dei produttori intraprende la via più semplice dichiarando l'origine con l'indicazione "Origine: UE". Tuttavia, così facendo, i consumatori non sanno in quale stato membro dell'UE sono nati gli animali, dove sono stati allevati, dove sono stati macellati e per quali distanze sono stati trasportati gli animali, le carcasse o la loro carne.

Secondo l'indagine del CTCU, nel caso dello speck di marca altoatesina (Speck Alto Adige IGP) le informazioni in etichettata scarseggiano, ovvero non si ha nessuna informazione sull'origine dei maiali - anche se è risaputo che lo speck venga prodotto da cosce di maiali provenienti da paesi non UE e da altre regioni italiane. L'unica eccezione è il *"Bauernspeck"*, che viene prodotto esclusivamente da maiali allevati in Alto Adige. Tuttavia, si tratta di meno dello 0,1% dello speck prodotto in Alto Adige. Tra i 110 prodotti esaminati, 18 erano prodotti "speck di marca". Solo due prodotti IGP forniscono l'informazione (volontaria) "Origine: UE", sugli altri 16 prodotti non erano presenti informazioni sul paese d'origine. Questo è consentito per legge, poiché i prodotti con un'indicazione geografica protetta sono esenti dall'indicazione d'origine obbligatoria. Tuttavia, informazioni più trasparenti sarebbero desiderabili, in particolare per quanto riguarda i prodotti che si dichiarano essere "regionali".

Nato, allevato e macellato in Italia
Nell'indagine del CTCU sono stati riscontrati anche esempi positivi: 17 dei 110 prodotti esaminati, tra cui prosciutto cotto, pancetta o prosciutto di collo (coppa), erano fatti con carne di maiale italiana e sulla confezione c'era l'indicazione di prodotto "100% italiano", "Da suini italiani" o "Origine: Italia". Tra l'altro, su alcuni di questi prodotti veniva specificato che i maiali non erano stati alimentati con mangimi geneticamente modificati e che non avevano ricevuto antibiotici negli ultimi quattro mesi di vita. Per i consumatori è un grande vantaggio poter accedere a tali informazioni.
Un totale di cinque prodotti sono stati realizzati con carne di maiale locale, cioè altoatesina: uno speck contadino tipico dell'Alto Adige fatto con la coscia di maiale, due altri prodotti di speck contadino fatti con parti diverse da quelle della coscia e due *Kaminwurz* - secondo quanto riportato sull'etichetta – sono stati prodotti con carne locale.

In parte, i prodotti dei produttori altoatesini non sono correttamente etichettati
L'informazione obbligatoria sull'origine della carne di maiale mancava su otto prodotti, cioè circa il 7% dei prodotti esaminati. Colpisce il fatto che si trattasse esclusivamente di prodotti di produttori altoatesini. Secondo il Centro Tutela Consumatori Utenti, alcuni di questi prodotti contenevano anche informazioni fuorvianti. Due prodotti, per esempio, riportavano l'indicazione "100% Alto Adige" sul fronte, mentre sul retro era indicata l'UE come paese d'origine della carne di manzo; l'origine della

carne di maiale, pur contenuta nello stesso prodotto, non era invece specificata. Inoltre, è stato possibile notare che alcuni dei prodotti venduti nel negozio online di Pur Südtirol riportavano nel sito web l’indicazione errata dell'Italia come paese d'origine, anche se poi sull'etichetta dei prodotti stessi l'informazione che era indicata era "Origine carne: UE".

Si è persa l'opportunità di una maggiore trasparenza

"Oggi, più che mai, i consumatori vogliono sapere dove e in quali condizioni sono stati tenuti gli animali di cui mangiano la carne", sottolinea Silke Raffeiner, esperta di nutrizione del Centro Tutela Consumatori Utenti. "Tuttavia, il modo in cui gran parte dei produttori applicano l'indicazione d'origine obbligatoria per i prodotti suini in Italia, non corrisponde affatto alla reale esigenza dei consumatori". L'indicazione d’origine più comunemente usata "Origine: UE" permette di capire soltanto che i maiali non provengono da paesi terzi al di fuori dall'UE e non dall'Italia - mancano purtroppo informazioni più dettagliate su dove gli animali sono nati, dove sono stati allevati e dove sono stati macellati. "Questo significa che il decreto fallisce chiaramente il proprio obiettivo", commenta Gunde Bauhofer, direttrice del Centro Tutela Consumatori Utenti. "Un'abrogazione dell'indicazione d'origine obbligatoria per la carne di maiale sarebbe però certamente un passo nella direzione sbagliata. I produttori dovrebbero finalmente prendere sul serio l’obbligo di informare i consumatori, cioè dovrebbero fornire informazioni dettagliate e trasparenti sull'origine della carne. E perché no, fornire su base volontaria anche le informazioni sul tipo di allevamento e sul rispetto del benessere degli animali da cui proviene la carne utilizzata per i propri prodotti."