



*Comunicato stampa*

## **L'ultima bufala di Coldiretti: il prosciutto cotto senza maiale**

Milanofiori 20 ottobre 2014 - Nel weekend il Presidente di Coldiretti, Roberto Moncalvo, ha lanciato una incredibile bufala che rischia di fare gravi danni all'agroalimentare italiano.

Secondo Moncalvo il prosciutto cotto **potrà ora essere fatto anche utilizzando carne di altre specie** (o addirittura, in maniera assurda, "senza carne") «creando confusione nei consumatori sul reale contenuto del prodotto che acquistano».

Purtroppo il Presidente, che evidentemente non ha il tempo di leggere la bozza di decreto, si è fatto molto mal consigliare. **Il decreto dice esattamente l'opposto: impone a chi fa prosciutti cotti usando carne di altre specie (per esempio i "prosciutti di tacchino" che si trovano al supermercato) di indicare in chiaro questa circostanza e di utilizzare solo la coscia.** In questo modo il consumatore conoscerà con sempre maggiore esattezza cosa compra; qualora il consumatore trovi scritto solo "prosciutto cotto" sarà sicuro che è il classico prosciutto cotto fatto con la coscia di suino.

In secondo luogo il presidente Moncalvo ha accusato i produttori di puntare a **"prosciutti pieni di acqua"**. Anche qui una lettura del testo e una chiacchierata con un tecnico preparato gli avrebbe fatto capire che la **modifica del parametro tecnico (UPSD) è limitata all'1%** (uno per cento) e che questo parametro misura, secondo precisi criteri scientifici, la quantità d'acqua contenuta nella materia prima, tralasciando quella eventualmente utilizzata per motivi di produzione. La modifica dell'UPSD è dovuta al fatto che le carni suine e in questo caso le cosce - che anche gli allevatori italiani forniscono - sono sempre più magre, giustamente in linea con le richieste del consumatore.

**Ma carni più magre sono anche naturalmente più umide.** Come anche il Presidente Moncalvo sa (o dovrebbe sapere visto il ruolo che ricopre) la quantità di acqua contenuta nella carne dipende direttamente dalla parte muscolare (magra) dell'animale, cioè proprio quella parte che il consumatore paga e apprezza.

Se un allevatore di Coldiretti riuscisse a fornire cosce contemporaneamente più magre e meno umide i produttori di prosciutti cotti sarebbero solo contenti. Ma questo miracolo ancora non è riuscito a nessuno.

Le modifiche introdotte a livello di ingredienti utilizzabili rappresentano un mero adeguamento alla normativa comunitaria in tema di aromi e additivi e **non produce nessun "via libera all'uso di aromi sintetici"** già prima non consentiti.



**ASSICA**

**Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**

aderente a Confindustria

[www.assica.it](http://www.assica.it)

Le modifiche al decreto richieste, infine, non sono un capriccio estemporaneo **ma sono il risultato di studi scientifici e verifiche tecnologiche pluriannuali svolte alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma**, ente conosciuto nel mondo per la qualità della ricerca nel settore alimentare.

È alquanto deplorabile che Coldiretti, pur di ottenere qualche titolo sui giornali, non si faccia alcun problema a denigrare, ancora una volta, un pezzo significativo dell'agroalimentare italiano, che tanto elogia quando parla della voglia di Made in Italy da parte dei consumatori di tutto il mondo. Ricordiamo che il nostro export è sempre positivo proprio perché garantiamo qualità, sicurezza alimentare, eccellenza e legame con il territorio. E ricordiamo anche che i nostri produttori tutti i giorni mettono la faccia su ciò che producono, firmano i loro prodotti, fieri di quello che offrono, fieri di essere Made in Italy.

#### **ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**

*ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai 160 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.*

#### **Ufficio Stampa - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**

Tiziana Formisano - [formisano@assica.it](mailto:formisano@assica.it) - tel. 02 8925901 – fax 02 57510607