

Allarme di Coldiretti: nel 2006 registrato aumento del 66%

Agnello, vola l'import

A forte rischio la carne made in Italy

Nel 2006 sono quasi raddoppiate le importazioni dall'estero di carne di agnello che rischiano di essere spacciate come made in Italy per la mancanza dell'obbligo d'indicare in etichetta la provenienza, come è già previsto per la carne bovina e il pollame. È l'allarme lanciato dalla Coldiretti sulla base dei dati Istat sul commercio estero relativi a gennaio 2006 dai quali emerge che in un solo mese sono stati importati dall'estero quasi 565 mila chili di carne di agnello fresca, refrigerata o congelata, con un aumento del 66% rispetto allo scorso anno. Si tratta, sottolinea la Coldiretti, di un trend in crescita sul 2005 quando nel corso dell'intero anno è stata importata carne di agnello per un totale di 12,9 milioni di chili e un valore di 59,4 milioni di euro con la Spagna, l'Inghilterra e la Francia, che si classificano tra i principali paesi fornitori. L'aumento del consumo che si verifica durante il periodo di Pasqua, quando la carne di agnello è presente in una tavola su tre, fa aumentare il rischio d'incappare in prodotti che vengo-

no spacciati come made in Italy senza esserlo, a danno dei consumatori e degli allevatori nazionali. La mancanza di trasparenza sull'origine del prodotto rende impossibile effettuare scelte consapevoli sulla base delle caratteristiche qualitative del prodotto e favorisce rincari ingiustificati dalla produzione al consumo, nonostante il fatto che i prezzi quest'anno, almeno all'origine, siano mediamente più bassi (3-4 euro al chilo agli allevatori), anche se al consumo arrivano a valori compresi tra i 10 e i 15 euro. Una situazione che, afferma la Coldiretti, deve essere combattuta con l'applicazione della legge 3 agosto 2004 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta l'origine di tutti gli alimenti con l'obiettivo di valorizzare i primati qualitativi e di sicurezza della produzione nazionale. Peraltro, continua la Coldiretti, l'etichettatura di origine e la rintracciabilità della produzione rappresentano anche un forte deterrente nei confronti dei furti che si sono intensificati quest'anno nelle campagne proprio nei giorni che precede-

vano la Pasqua, con centinaia di animali sottratti agli allevatori. Gli acquisti familiari di carne di agnello, pecora o capretto ammontano a circa 1,5 chili a testa all'anno e rappresentano appena il 4% della domanda complessiva di carne, ma, sottolinea la Coldiretti, si concentrano nel periodo pasquale. I consumi di carne ovicaprina, dopo aver subito un forte ridimensionamento nei primi anni del 2000, si sono stabilizzati e gli acquisti domestici sono risultati pari a oltre 28 mila tonnellate per una spesa di quasi 260 milioni di euro, secondo i dati Ismea Ac Nielsen.

La metà dei consumi familiari nazionali, continua la Coldiretti, è concentrata nel Sud e nelle Isole, ma valori significativi si registrano anche nel Centro Italia.

In Italia, conclude la Coldiretti, sono allevati oltre 9 milioni di pecore e capre localizzate per quasi la metà in Sardegna, mentre sono 14 le razze di pecore iscritte al libro genealogico nazionale come la Sarda, la Gentile di Puglia e la Sopravissana.