

**ORDINE DEL GIORNO
N. 98**

**SALVAGUARDIA DELLA PRODUZIONE
DEL PROSCIUTTO ITALIANO**

Presentato dai Consiglieri regionali:

*CHIAPELLO MARIA CARLA (primo firmatario), ALLEMANO
PAOLO, APPIANO ANDREA, BARICCO ENRICA, CAMPO MAURO
WILLEM, CAPUTO VALENTINA GIUSEPPINA, FERRENTINO ANTONIO,
GALLO RAFFAELE, GARIGLIO DAVIDE, GIACCONE MARIO, GRAGLIA
FRANCESCO, GRIMALDI MARCO, MARRONE MAURIZIO RAFFAELLO,
MIGHETTI PAOLO DOMENICO, MONACO ALFREDO, MOTTA
ANGELA, OTTRIA DOMENICO VALTER, RAVETTI DOMENICO, ROSSI
DOMENICO, ROSTAGNO ELVIO, VALLE DANIELE*

Protocollo CR n. 36910

Presentato in data 12/11/2014

At. T. E. li
AK



CC. 02-18-02/104/2014A

10:43 12 NOV 2014 A01000 002552

Al Presidente del
Consiglio regionale
del Piemonte

ORDINE DEL GIORNO N. 98
*ai sensi dell'articolo 18, comma 4, dello Statuto e
dell'articolo 103 del Regolamento interno,*

trattazione in Aula



trattazione in Commissione



OGGETTO: salvaguardia della produzione del prosciutto italiano

Il Consiglio regionale,

Premesso che:

- la Regione Piemonte vanta un patrimonio di oltre un milione duecentomila suini;
- la produzione regionale e nazionale si contraddistingue per l'alta qualità delle carni selezionate, provenienti da allevamenti di suini alimentati con cereali piemontesi e non con sottoprodotti di lavorazione industriale;
- il Made in Italy è garanzia di qualità, genuinità, trasparenza e verità tanto in Italia quanto all'Estero;
- il Ministero dello Sviluppo Economico ha predisposto e successivamente inviato al Ministero delle Politiche Agricole Forestali e Alimentari una bozza di decreto ministeriale sulla produzione del prosciutto;

- il suddetto decreto andrebbe a modificare ciò che è stato decretato con il D.M. del 21 settembre 2005 sulla “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”;
- in questa bozza si propone:
 - ✓ che il prosciutto possa essere fatto utilizzando anche carne di altra specie e non solo quella di maiale;
 - ✓ un incremento del tasso di umidità nel prosciutto cotto, prosciutto cotto scelto e prosciutto cotto di alta qualità;
 - ✓ la cancellazione del divieto di usare aromi chimici;
 - ✓ la cancellazione dell’obbligo d’uso del budello naturale a discapito di quello artificiale;
 - ✓ il mantenimento del permesso di usare cosce di maiale congelate per il prosciutto crudo stagionato.

Ritenuto che:

- l’utilizzo di altre specie di carne, oltre a quella suina, per la produzione del prosciutto e l’incremento del tasso di umidità per le tre categorie precedentemente elencate minano la qualità del prodotto italiano, le cui carni hanno caratteristiche qualitativamente superiori a quelle degli altri paesi;
- l’utilizzo di aromi chimici permette la correzione del gusto e del sapore di salumi fatti con materia prima scadente e di dubbia origine;
- il mantenimento del permesso di utilizzare cosce di maiale surgelate per il prosciutto crudo stagionato continua a penalizzare i produttori italiani non limitando l’importazione di prodotti derivati da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania e Spagna.

Considerato che:

- il decreto in bozza andrebbe a penalizzare ulteriormente gli allevamenti già in stato di crisi e renderebbe vano il lavoro portato avanti in questi anni dagli allevatori per migliorare la qualità della carne e gli investimenti fatti per il benessere animale;
- molti sforzi sono stati e continuano ad essere fatti dalle associazioni dei produttori e dalle associazioni di categoria per difendere l'economia e i territori piemontesi e italiani, per valorizzare e promuovere i nostri prodotti, per aprire ai nostri produttori un mercato internazionale;
- i provvedimenti proposti vanno a discapito non solo della genuinità del prodotto ma anche del consumatore, che avrà difficoltà a conoscere il reale contenuto di ciò che acquista;

impegna il Presidente della Giunta regionale e l'Assessore competente

a mettere in atto tutte le iniziative possibili per tutelare la produzione del prosciutto piemontese e italiano.