

Modena, 29/04/2008

comunicato stampa

OPERAZIONE "COTENNA RANCIDA": ALTRO CAMPANELLO DI ALLARME PER IL DISTRETTO ALIMENTARE

Ancora una volta la nostra provincia, con uno dei suoi principali settori produttivi strategici, come quello della produzione dei salumi, viene toccata dall'ennesimo scandalo alimentare italiano.

Così come nel 2002 con l'omicidio Ismail Jaouadi, socio lavoratore della DIMAC di Castelnuovo Rangone, ucciso perché minacciava di svelare i segreti della contraffazione di marchi di prosciutti che si effettuava in un'azienda di Castelvetro, oggi veniamo a conoscenza che oltre 10 tonnellate di prosciutti, stagionati da un numero imprecisato di anni, congelati per arrestare il processo di stagionatura ed in cattive condizioni igieniche, stavano per essere immessi sul mercato.

La cosa però più preoccupante è la **mancanza dei bolli di provenienza** di quella merce. Per fortuna la Guardia di Finanza ha scoperto questo commercio bloccandolo, ma le perplessità rimangono: **quelle cosce suine erano senza i sigilli**, non certo perché si voleva far passare "suole di scarpe" come prosciutti DOP, ma più probabilmente perché si aveva come unico obiettivo quello di evitare la rintracciabilità di quei prodotti per dichiararli probabilmente italiani, identificandoli come prodotti nazionali.

Su 31 milioni di prosciutti stagionati venduti in Italia, 20 milioni provengono da cosce suine estere (la maggioranza da Francia, Germania, Olanda e Spagna, ma anche Ungheria e Polonia). Da evidenziare che solo il Prosciutto a marchio DOP di Parma, Modena, San Daniele, Veneto e Toscana, vende ogni anno 11 milioni di pezzi. Quindi saldo zero! Ma oltre a questi, ci sono anche molti milioni di prosciutti che vengono venduti come "nazionali" perché non hanno le caratteristiche previste dai disciplinari di produzione dei vari DOP: forma, peso, aspetto e luogo in cui sono stati allevati i suini. Quindi i conti non tornano!

Come evidenziato in più occasioni da molte associazioni degli agricoltori, anche il sindacato FLAI/CGIL torna a segnalare il preoccupante fenomeno delle illegalità nel settore della produzione degli alimenti che, oltre a rappresentare una minaccia per i consumatori, costituisce un pericolo per la sopravvivenza dei salumifici e degli allevamenti suinicoli, anche modenesi. Mi riferisco a quelle imprese che rispettano le leggi, i disciplinari di produzione e le normative sulla rintracciabilità che, da anni, subiscono questo dumping contrattuale da parte di imprenditori senza scrupoli. Un sistema di illegalità che si ripercuote anche sull'organizzazione del lavoro: ritmi, velocità e condizioni di lavoro sempre più pesanti. La proliferazione delle cooperative spurie è anche figlia di questo sistema.

I segnali di difficoltà li stiamo registrando anche nel nostro territorio e non sono tutti dovuti all'aumento delle materie prime o al calo dei consumi, ma anche perché è

impossibile competere con chi non rispetta le leggi e, come in questo caso, chi gioca anche sulla salute dei cittadini.

E' necessario isolare chi non rispetta le regole, anche quelle sul lavoro. Se non si interviene, a farne le spese sarà tutto il distretto: imprese e lavoratori. Ma è anche opportuno che i processi giudiziari, anche su questi temi, possano prendere avvio. Il processo sulle contraffazioni dei marchi sulle cosce suine, venuto alla luce nel 2002, non è ancora partito nonostante prove e testimonianze schiaccianti.

Umberto Franciosi, segretario provinciale FLAI/CGIL Modena