



## Il bluff dello Speck Alto Adige-Südtirol

di Luigi Mariotti

**Viene presentato come un alimento regionale, autentico e genuino, in realtà è ottenuto con materie prime importate da allevamenti intensivi italiani ed esteri, nei quali per l'alimentazione dei suini è consentito l'impiego di mangimi OGM**



**Il prodotto.** Lo speck nasce nei masi di montagna. Nei secoli passati veniva prodotto per la necessità di conservare la carne dei maiali che venivano uccisi durante il periodo natalizio. La carne del maiale, speziata e affumicata, veniva appesa nelle cantine per essere consumata durante l'anno.

Da alcuni decenni lo speck dell'Alto Adige è diventato un prodotto industriale. Secondo un documento del Consorzio Tutela Speck Alto Adige, nel 2011 sono state prodotte dai ventinove produttori riconosciuti dal sistema di qualità, 6.381.105 cosce suine affumicate.

**Provenienza della materia prima.** Negli ultimi anni l'allevamento dei suini è stato quasi del tutto abbandonato in Alto Adige. Per la produzione dello speck oggi vengono utilizzate cosce di suini nati in allevamenti ubicati nei Paesi dell'Unione Europea: Italia, Germania, Austria, Paesi Bassi e persino dalla Spagna. In Alto Adige vengono allevati solamente 1000 suini all'anno (ca.0,02% del totale).

**Alimentazione e OGM.** Ad una richiesta di informazioni inviata alla Provincia di Bolzano per conoscere meglio la filiera di questo prodotto, nella risposta non viene specificato quali materie prime vengono impiegate nell'alimentazione dei suini. La Provincia conferma invece l'impiego di OGM: *"L'esclusivo impiego di organismi geneticamente non modificati nell'alimentazione deve essere documentato con apposita dichiarazione degli allevamenti. In assenza della dichiarazione si intende l'utilizzo di GMO"* Acronimo di Genetically modified organism.

**Un prodotto poco regionale.** Quasi tutto lo speck Alto Adige viene prodotto con materie prime importate da fuori provincia, solo trasformato in Alto Adige, e venduto come speck Alto Adige IGP (indicazione geografica protetta). Tutto perfettamente legale, grazie alla normativa in vigore che consente di etichettare come prodotto dell'Alto Adige anche i prodotti di importazione. Il termine IGP è un marchio attribuito ai prodotti agricoli e alimentari per i quali anche solo una fase di produzione o trasformazione deve avvenire in una particolare area geografica.

**I consigli del WWF ai consumatori.** Dietro alla filiera dello speck Alto Adige, poco trasparente per le scarse informazioni fornite sulla provenienza delle materie prime, ci sono allevamenti intensivi e coltivazioni OGM. Più che un prodotto regionale e genuino, lo speck è il risultato di una produzione industriale e di un'economia globalizzata. L'utilizzo di mangimi OGM per l'alimentazione dei suini è l'aspetto che preoccupa maggiormente. Gli OGM rappresentano un modello agricolo dipendente da brevetti, erbicidi, pesticidi e fertilizzanti di sintesi. La loro diffusione, soprattutto in Sudamerica, causa la scomparsa di enormi superfici di foresta, la perdita di biodiversità, oltre a problemi sociali come lo sfruttamento delle popolazioni locali. Invitiamo i consumatori a controllare che sull'etichetta di tutti gli alimenti ci sia la dicitura Ogm-free. Solo questa informazione garantisce l'assenza di OGM negli alimenti.

**La richiesta alla Provincia di Bolzano.** Il WWF chiede alla Provincia di Bolzano di vietare gli OGM nella produzione dello speck e in tutte le altre produzioni alimentari dell'Alto Adige-Südtirol, e che la filiera dello speck avvenga sul territorio esclusivamente con materie prime locali.

**Il controllo effettuato dall'Associazione Consumatori.** La qualità dello speck Alto Adige è stata controllata dal CTCU (Centro Tutela Consumatori Utenti) che ha espresso dubbi sulla reale qualità del prodotto:

[http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/sicurezza\\_alimentare/ctcu-lo-speck-altro-adige-igp-non-mantiene-le-promesse/49184](http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/sicurezza_alimentare/ctcu-lo-speck-altro-adige-igp-non-mantiene-le-promesse/49184)

(4 febbraio 2013)