



associazione nazionale allevatori suini

Via Nizza 53 – 00198 - ROMA  
telefono: 039 - 06441706.20 fax: 06441706.38  
www.anas.it - e-mail: [anas@anas.it](mailto:anas@anas.it)

## Suini e prosciutti DOP

“La moneta cattiva non scacci quella buona”

La produzione dei prosciutti DOP si basa su un insieme di regole che hanno come fine l’ottenimento di prosciutti con caratteristiche qualitative costanti e ben distinguibili, la valorizzazione del lavoro di allevatori e prosciuttai, la fidelizzazione del consumatore. Purtroppo, una parte degli operatori della filiera, noncurante del fatto che l’adesione alla filiera DOP sia una libera scelta imprenditoriale, ha cercato di aggirare il rispetto delle norme o di sfruttare qualche incertezza del sistema di controllo per realizzare con minori costi un prodotto qualitativamente inferiore.

Questo comportamento è particolarmente dannoso per la filiera perché è responsabile della così detta “**selezione avversa**”, che è la riformulazione in chiave moderna dell’antica **legge di Gresham** “la moneta cattiva scaccia la moneta buona”. L’economista americano George Akerlof che negli anni ‘70 studiò questo fenomeno fu insignito del premio Nobel.

Secondo questa teoria economica, la presenza nello stesso segmento di mercato di prodotti di buona qualità e di altri la cui qualità non è distinguibile dai prosciutti generici “smarchiati” mette a rischio fallimento l’intero mercato dei prosciutti DOP.

La ragione sta nel fatto che in mancanza di informazioni certe circa la qualità del prodotto, il consumatore e/o l’operatore della distribuzione sono solo disposti a pagare un prezzo pari alla qualità media attesa.

Purtroppo, in questo modo non si remunerano i maggiori oneri sostenuti per realizzare nel rispetto delle regole un prodotto di alto profilo qualitativo, e quindi gli allevatori e/o stagionatori più seri non possono resistere a lungo sul mercato. Le conseguenze sono infauste: la qualità media dei prosciutti immessi sul mercato viene spinta sempre più in basso ed il prezzo che il consumatore/distributore è disposto a pagare diminuisce, schiacciando i margini di allevatori e prosciuttai.

Questa “selezione avversa” si è purtroppo avverata e ha rischiato di minare le fondamenta della filiera del prosciutto DOP, come si è visto dall’andamento dei prezzi delle cosce prima e dopo l’indagine del 2017 di ICQRF e di alcune procure.

Per contrastare nuove possibili circolazioni di “moneta cattiva” ed impedire nuove crisi di mercato, è importante mettere in atto contromisure adeguate.

Le produzioni DOP sono l'architrave della suinicoltura italiana, interessano circa il 75% della produzione domestica e sono il modello produttivo più efficace per salvaguardare il reddito degli allevatori ed assicurare la sostenibilità del settore nel lungo periodo.

Il mutamento dei comportamenti dei consumatori, la diversa percezione dei cittadini verso l'attività di allevamento, i vincoli ambientali e strutturali del nostro Paese non sono compatibili con modelli d'allevamento orientati a produzioni indifferenziate e di massa. Pertanto, il modello delle produzioni di "nicchia" con marchio DOP è la risposta oggi più adeguata e sostenibile.

Le misure che si devono adottare, per rimuovere le inefficienze di funzionamento della filiera e del mercato di suini e prosciutti DOP (ossia la diffusione della "moneta cattiva" e lo schiacciamento dei prezzi), devono essere coerenti con lo spirito e la lettera delle norme europee in materia (Regolamento UE 2012/1151).

In particolare, bisogna far leva sul valore della tradizione e della differenziazione qualitativa, tenendo conto del patrimonio aggiornato di conoscenze che vanno dalla selezione delle razze suine alle modalità di allevamento fino alle modalità di salagione e stagionatura delle cosce stesse.

Infine, vanno innovate le modalità di verifica di requisiti e processi ed applicata una tracciabilità efficace e completa (DNA, informatizzazione dati, ecc.) dall'inseminazione della scrofa alla sigillatura del prosciutto, condizione indispensabile per garantire il nesso tra origine e qualità.