

Coldiretti, Molinaro: “Salumi del benessere, arriva la promozione per i prodotti”



Gli elevati standard volontari di benessere animale ed allevamenti a conduzione familiare hanno permesso alla **Filiera Suinicola Calabrese** di essere certificata “Antibiotic Free”: carni e salumi provenienti da suini allevati senza utilizzo di antibiotici.

Le carni ed i Salumi di Calabria DOP derivanti dai suini nati ed allevati in Calabria dai soci dell’**Associazione Regionale Suinicoltori** sono stati certificati e garantiti come “**Salumi del Benessere**”.

“Lo rende noto **Pietro Molinaro presidente di Coldiretti Calabria**, che aggiunge: “siamo i primi nel sud Italia”.

Il progetto di certificazione della filiera 100 % Calabrese con suini allevati con un disciplinare che garantisce livelli alti di benessere animale e senza l’utilizzo di antibiotici è stato affidato all’Ente di Certificazione DQA con sede in Roma ed accreditato dal Ministero Politiche Agricole Alimentari , Forestali e Turismo (**MIPAAFT**).

Un impegno degli **Allevatori Calabresi**, riuniti attorno ai valori comuni dell’identità territoriale, che con la Coop. **COZAC di Figline Vegliaturo** (CS) garantiscono ai consumatori la soppressata, salsiccia, capocollo e pancetta di Calabria DOP come “ Salumi del Benessere” e carne fresca come “ Carne

Amica”.

Una soluzione concreta – **aggiunge Molinaro** – che valorizza il lavoro degli agricoltori che puntano alla qualità delle produzioni nell’ottica della trasparenza e della sostenibilità, in una logica di consumo consapevole. Il problema della resistenza agli antibiotici per **l’Organizzazione Mondiale della Salute e l’Unione Europea** negli ultimi anni è diventata una priorità con l’adozione di un sistema di sorveglianza.

Questo risultato – conclude – non solo qualifica i salumi e le carni di suino 100% Calabresi della Filiera COZAC ma esalta l’attenzione degli allevatori verso i consumatori che sono garantiti sulla salubrità’ dei prodotti che acquistano e mangiano. Certamente una raccomandazione è d’obbligo: controllare le etichette dei salumi e della carne per consumare i **Salumi Calabresi DOP** certificati come “Salumi del Benessere”.