



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

Comunicato stampa LAV 26 marzo 2018

### **Indagini sugli allevamenti di suini destinati alla produzione del Prosciutto di Parma e degli altri consorzi**

**“Rivelazione: indagini scioccanti mostrano la cruda realtà dei maiali destinati anche a diventare Prosciutto di Parma e di altre DOP”**

Recenti filmati sulle condizioni di sei allevamenti di suini in Italia, alcuni dei quali risulterebbero destinati alla produzione del Prosciutto di Parma e di prosciutti di altre DOP, hanno rivelato pratiche illegali, mancanza di igiene e di cure veterinarie, presenza di parassiti e totale indifferenza nei confronti del benessere di animali altamente intelligenti che vengono trasformati in alcuni dei salumi più prestigiosi e rinomati d'Italia.

*“Infestazioni di topi, box sporchi e strutture fatiscenti, sovraffollamento di suini, cannibalismo, pratiche illegali come le mutilazioni, arricchimenti ambientali insufficienti: è l'orrore documentato da una sconvolgente investigazione in sei allevamenti dislocati nelle province di Brescia, Mantova e Cremona, e alcuni dei quali sarebbero destinati alla produzione di Prosciutto di Parma e di prosciutti di altre DOP. Ci chiediamo come sia possibile tollerare, non solo per gli animali ma anche per i consumatori, queste condizioni di allevamento: sono questi gli standard di “eccellenze” che vengono finanziate dall'Unione Europea? – **afferma Roberto Bennati, vicepresidente della LAV** – Chiediamo al Ministro della Salute e ai Responsabili dei servizi veterinari delle Regioni, se anche questa volta sentiremo dire che si tratta di casi isolati e che il sistema dei controlli (a campione) funziona: quali controlli sono stati svolti su queste strutture e quali provvedimenti saranno presi? In quali supermercati e su quali tavole finirà la carne e il prosciutto di suini allevati in queste condizioni?”*

La maggior parte dei consumatori non è consapevole delle condizioni deprecabili in cui vengono allevati milioni di suini in Europa. Le immagini sul confezionamento dei prodotti a base di carne di maiale forse evocano condizioni idilliache, così come siamo tutti commossi da videoclip di porcellini felici che grufolano e rivoltano il terreno o giocano nella paglia. In realtà la stragrande maggioranza dei maiali in Europa non vede mai la luce del giorno o non respira aria fresca, ma trascorre tutta la vita in stalle sporche e prive di finestre, prima di essere mandata al macello. Le nuove indagini divulgate oggi in Italia rivelano la realtà di alcuni allevamenti di suini per la produzione dei prodotti a base di carne di maiale più costosi venduti nei supermercati e nei negozi di gastronomia in Europa e nel mondo.

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

Queste rivelazioni sono ancora più irritanti in quanto si tratta di un'industria che beneficia di milioni di euro di sovvenzioni nazionali e comunitarie, senza dover garantire criteri sanitari più elevati rispetto alle norme e situata in una città proclamata dall'UNESCO 'Città creativa per la gastronomia'.

### **Panoramica dell'industria del Prosciutto di Parma**

Il Consorzio del Prosciutto di Parma è l'ente responsabile preposto alla regolamentazione e alla promozione della Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Prosciutto di Parma". Secondo le cifre del Consorzio<sup>[1]</sup>, nel 2016 il Prosciutto di Parma ha generato €1,7 miliardi di fatturato. L'intero settore impiega 50.000 persone, conta 4.000 allevamenti di suini, 118 macelli e 150 aziende di lavorazione che trasformano la carne cruda in prodotto finito. Nel 2016 sono stati macellati circa 11.848.000 maiali, venduti sotto forma di 8,7 milioni di prosciutti di Parma interi e 79 milioni di confezioni di prodotto già affettato.

Oltre due terzi del Prosciutto di Parma prodotto sono consumati in Italia (68%), il resto viene esportato in oltre 50 paesi in tutto il mondo. La maggior parte delle esportazioni (61%) è destinata ad altri paesi europei, con Francia, Germania, Regno Unito, Irlanda, Paesi Bassi e Belgio tra i principali importatori. Gli Stati Uniti sono il principale mercato internazionale (nel 2016 hanno importato 4,5 milioni di chili di prosciutto) e il Consorzio punta ad aumentare le vendite in Nord America, Asia, Australia e Nuova Zelanda.

### **Promozioni UE & supporto dell'UNESCO**

Il Consorzio del Prosciutto di Parma partecipa a tre progetti di promozione agroalimentare finanziati dall'Unione Europea ("EU prodotti europei rintracciabili testimonial eccellenti<sup>[2]</sup>", "Autentico piacere europeo<sup>[3]</sup>" e "Salumiamo DOP<sup>[4]</sup>") che beneficiano di finanziamenti comunitari per un totale di €7.364.300. Il benessere degli animali non è tra i criteri di ammissibilità<sup>[5]</sup> per i suddetti finanziamenti. I finanziamenti sono gestiti dall'agenzia per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (CHAFEA) con sede a Lussemburgo e sono destinati alla promozione di prodotti agroalimentari dell'UE sul mercato interno e per l'esportazione.

Nel 2015 l'UNESCO ha accettato la richiesta presentata dalla città di Parma di far parte della Rete delle Città Creative in qualità di 'Città Creativa per la

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326  
info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale

<sup>[1]</sup> [https://www.prosciuttodiparma.com/en\\_UK/consortium/economic-figures](https://www.prosciuttodiparma.com/en_UK/consortium/economic-figures)

<sup>[2]</sup> <https://ec.europa.eu/chafea/agri/campaigns/eu-prodotti-europei-rintracciabili-testimonial-eccellenti>

<sup>[3]</sup> <https://ec.europa.eu/chafea/agri/campaigns/european-authentic-pleasure>

<sup>[4]</sup> <https://ec.europa.eu/chafea/agri/campaigns/salumiamo-dop>

<sup>[5]</sup> <https://ec.europa.eu/chafea/agri/funding-opportunities/eligibility>



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

Gastronomia<sup>[6]</sup>. L'UNESCO afferma che le "Città Creative sono in effetti partner fondamentali per l'UNESCO per l'implementazione dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile"<sup>[7]</sup> a livello locale. Per poter meritare appieno la nomina di membro della Rete delle Città Creative dell'UNESCO, la città di Parma e il Consorzio del Prosciutto di Parma che lo rappresenta a livello mondiale, non possono non promuovere pratiche di allevamento dei suini rispettose del benessere degli animali, se non addirittura più rigorose di quella che la norma prevede.

### **La carne stagionata dell'UE<sup>[8]</sup> e il settore suinicolo in generale**

L'europeo medio consuma almeno 3 kg di prosciutto e spalla stagionata l'anno con il consumo maggiore registrato in Germania, Italia e Irlanda, e la domanda in crescente aumento. Nel 2016, i maggiori produttori europei sono stati la Germania (33%), l'Italia (28%) e la Spagna (13%). In termini di valore, l'Italia era al primo posto (34%), seguita dalla Germania (22%) e dalla Spagna (19%). Dal 2013-2016 l'Unione Europea ha esportato maiali e prodotti a base di carne di maiale in 188 paesi e territori per un valore totale di €19 miliardi.<sup>[9]</sup>

### **Fonte e descrizione del materiale d'indagine.**

La Lega Anti Vivisezione (LAV), membro di Eurogroup for Animals, Lega Anti Vivisezione (LAV), membro di Eurogroup for Animals, ha ricevuto e diffonde il materiale audiovisivo dell'investigazione svolta in alcuni allevamenti italiani di suini, che contiene riprese video, fotografie e un rapporto di investigazione relativo ad alcuni allevamenti situati nelle province di Brescia, Mantova e Cremona. In quattro casi nel materiale video è possibile vedere come i suini sono marcati con tatuaggio sulle cosce che indica la destinazione dei suini alla produzione dei consorzi. Ed infatti tutte città si trovano in Lombardia, una delle 10 regioni italiane abilitate ad allevare suini per la produzione del Prosciutto di Parma, secondo le specifiche DOP. Tutti gli allevamenti sono intensivi e su scala industriale, ciascuno comprende da 3 a 10 capannoni ed ha una capacità totale di 3.000-10.000 singoli suini. Gli allevamenti sono specializzati nelle fasi della gestazione e maternità e/o svezzamento, crescita-finissaggio e ingrassamento dei suini.

Il materiale dell'investigazione fornisce prove su quanto segue:

### **Carenza di igiene**

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326  
info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale

<sup>[6]</sup> <https://en.unesco.org/creative-cities//node/372>

<sup>[7]</sup> <https://en.unesco.org/creative-cities/content/join-network>

<sup>[8]</sup> "Europe: Market of Cured Swine Hams and Shoulders", February 2018, Williams & Marshall Strategy

<sup>[9]</sup> Fonte: Eurostat



## DALLA PARTE DEGLI ANIMALI

Nell'area destinata alla gestazione e al parto sono presenti carcasse di maiali morti. In un'altra zona ci sono carcasse di maiali morti abbandonate all'esterno di un capannone. Si vedono ratti e topi che corrono all'interno dei capannoni. I maiali, vivendo ammassati, urinano gli uni sugli altri. Feci e urine sono presenti nelle mangiatoie e ricoprono il corpo dei maiali. Presso uno degli allevamenti si notano due feti abortiti per terra dietro una scrofa alloggiata individualmente nel box preposto.

### ***Taglio sistematico della coda***

La stragrande maggioranza dei maiali di tutte le età ha subito il taglio della coda. Le riprese mostrano numerose code all'interno di un cassone dei rifiuti contenente carcasse di animali morti (soprattutto maialini) e altri resti. Il taglio sistematico della coda è illegale nell'UE da oltre 20 anni.<sup>[10]</sup>

### ***Carenza di arricchimento ambientale***

Nessuno degli allevamenti indagati fornisce adeguato arricchimento ambientale di alcun tipo. I maiali sono tenuti in semplici recinti con pavimentazioni fessurate. Questa pratica è in aperto contrasto con la legislazione UE vigente che impone agli allevatori di suini di fornire un adeguato arricchimento ambientale a tutti i suini al fine di ridurre la necessità del taglio sistematico della coda<sup>[11]</sup>. Essendo animali curiosi e intelligenti, i maiali esplorano il loro ambiente con il muso. Quando non hanno nulla da fare, i maiali iniziano a investigare e a giocare con la coda degli altri maiali. Alcuni mordono la coda degli altri maiali causando lesioni. Tagliare la coda per evitare che venga morsa vuol dire combattere un sintomo, mentre una gestione migliore che dia arricchimento e spazio sufficiente, nutrizione di buona qualità, clima e assistenza sanitaria adeguati, sono metodi collaudati per prevenire o ridurre in modo significativo il morso della coda. Si noti che la Commissione europea ha prodotto molte linee guida per aiutare gli allevatori e le autorità competenti a conformarsi alla legislazione sotto forma di una Raccomandazione, di un Documento di

<sup>[10]</sup> Direttiva del Consiglio 2008/120/CEE, che conferma un Direttiva precedente del 2001 (entrata in vigore nel 2003), il taglio sistematico della coda non è ammesso a meno che non esistano prove di morsi di coda presso un allevamento in particolare, e solo nel caso in cui tutte le misure alternative prese dall'allevatore per evitare tale comportamento da parte dei maiali hanno fallito.

<sup>[11]</sup> Direttiva del Consiglio 2008/120/CEE, Allegato I, Capitolo 1, punto 4, "Nonostante l'articolo 3(5), i maiali devono poter accedere sempre a una quantità sufficiente di materiale per metterli in grado di svolgere attività di investigazione e manipolazione, come paglia, fieno, legno, segatura, compost di funghi, torba o un mix di tutti questi materiali che non metta a repentaglio la salute degli animali."

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326  
info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



## DALLA PARTE DEGLI ANIMALI

Lavoro<sup>[12]</sup>, due video educativi<sup>[13]</sup> <sup>[14]</sup>, con sottotitoli e diverse schede informative<sup>[15]</sup> tradotte anche in italiano.

Le riprese mostrano dei chiari casi di "comportamento reindirizzato", dove i maiali masticano le orecchie, i musi e gli arti di altri maiali perché non hanno altro da fare. Tale comportamento è indice di una gestione degli animali non adeguata. Tutto questo non può che integrare il delitto di maltrattamento di animale, come confermato recentemente dalla Cassazione per un altro allevamento intensivo nel bresciano, quello di cani destinati alla sperimentazione animale di Green Hill. In quel caso la Corte di cassazione ha definito i controlli e le ispezioni che subiva l'allevamento dei meri adempimenti burocratici

### **Carenza di cure veterinarie**

Le riprese mostrano moltissimi animali malati che necessitano di cure veterinarie. In un caso, una scrofa gravemente emaciata e zoppa situata in un box di gestazione striscia con difficoltà verso la mangiatoia. La stessa scrofa viene poi ripresa mentre si stende svogliatamente sul pavimento tremante, chiaramente bisognosa di cure veterinarie urgenti.

Numerosi maiali soffrono di prollasso rettale doloroso, una condizione fisica che porta alla morte se non viene curata, per cui il retto perde i normali attaccamenti all'interno del corpo e quindi sporge dall'ano. Sono visibili lesioni ulcerate della coda non trattate. Queste lesioni possono causare ascessi nel midollo spinale e quindi zoppia. Si nota un caso di grande ernia addominale, per cui gli organi interni spingendo attraverso i muscoli addominali causano una protuberanza di grandi dimensioni. Se non sono curate, queste ernie possono ingrandirsi e causare dolorose torsioni degli organi interni e in alcuni casi diventare ulcerate. Si notano diversi suini con infezioni oculari non trattate - presumibilmente causate dagli alti livelli di ammoniaca e di altri gas nocivi presenti nell'aria.

La legislazione UE<sup>[16]</sup> prevede esplicitamente che qualsiasi animale allevato, tenuto in sistemi "dove il benessere dell'animale richiede frequenti attenzioni da parte dell'uomo" - come è sicuramente il caso delle unità di allevamento intensivo dei suini - sia ispezionato almeno una volta al giorno. La legislazione specifica inoltre che "*Qualsiasi animale che sembra essere malato o ferito deve*

[12]

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw\\_practice\\_farm\\_pigs\\_stfwrkdoc\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw_practice_farm_pigs_stfwrkdoc_en.pdf)

[13] <http://ec.europa.eu/avservices/video/player.cfm?ref=I147131&sitelang=en&lg=FI/IT>

[14] <http://ec.europa.eu/avservices/video/player.cfm?ref=I147129&sitelang=en&lg=IT/EN>

[15] [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw\\_practice\\_farm\\_pigs\\_tail-docking\\_ita.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw_practice_farm_pigs_tail-docking_ita.pdf)

[16] Direttiva del Consiglio 98/58/CEE, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:31998L0058&from=EN>

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

*essere curato in modo appropriato e senza indugio e, qualora l'animale non dovesse rispondere a tali cure, dovrà essere contattato un veterinario al più presto possibile. Se necessario, gli animali malati o feriti dovranno essere isolati in idonei alloggi e, se del caso, forniti di lettieri asciutti e confortevoli.* " Anche su questi punti appare clamorosa la violazione delle norme europee ed il relativo reato di maltrattamento, come da insegnamento della Cassazione già citata.

### **Sovraffollamento**

In alcuni degli allevamenti indagati, i maiali sono tenuti in recinti talmente sovraffollati che gli animali non riescono neanche ad abbeverarsi. Le scrofe con i maialini sono confinate in "casse per parto" che limitano i movimenti delle madri a tal punto che queste non sono nemmeno in grado di girarsi. Nessuno degli allevamenti filmati gode di luce naturale. Si vede solo la luce artificiale, e la relazione redatta dagli investigatori riferisce che in alcuni settori la luce artificiale rimane accesa 24 ore al giorno. Non c'è aria fresca in nessuno dei capannoni e i sistemi di ventilazione sono inefficaci. Nessuno degli allevamenti indagati è fornito di zone esterne per i maiali.

### **Gli Stati Membri che non implementano le Leggi UE vigenti**

La triste situazione in cui si trovano i suini di questi allevamenti non è molto diversa da quella di qualsiasi altro suino dell'UE, solleva sicuramente la questione del perché persino le norme minime europee per il benessere dei suini siano palesemente disapplicate nella produzione di prodotti italiani d'eccellenza, esportati e rinomati in tutto il mondo.

Anzi, è inconcepibile che un consorzio come quello del Prosciutto di Parma, con miliardi di euro di fatturato l'anno, non abbia invece imposto ai suoi produttori i più severi e restrittivi standard di benessere degli animali per poter aderire al consorzio. L'allevamento di maiali in ambienti sterili e sovraffollati e il taglio sistematico della coda così come la mozzatura dei denti sono illegali nell'UE da oltre 20 anni.

Tramite l'attuale campagna [End Pig Pain campaign](#) di Eurogroup for Animals e le nostre organizzazioni affiliate sono state già raccolte **500.000 firme di cittadini di tutto il mondo, con le si invitano gli Stati Membri europei (Ministri nazionali dell'Agricoltura) e dell'UE a far rispettare pienamente la legislazione UE sul benessere dei suini.** Il caso segnalato è emblematico di una mancanza molto più diffusa di applicazione della vigente legislazione sul benessere dei suini che deve essere affrontata con urgenza.

Ufficio Stampa LAV tel. 064461325 – 339 1742586 [www.lav.it](http://www.lav.it)

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale