

Rapporto Annuale

Analisi del settore e dati economici 2017



Organo Ufficiale di



Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi



Organo Ufficiale di:



Direzione e amministrazione
Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano - Milano (Italia)
Tel. +39 02 8925901 (6 linee)
assicaservice@assicaservice.it
www.assica.it

ANNUARIO

L'Industria delle Carni e dei Salumi

Direttore responsabile

Alfredo La Stella

Redazione

Andrea Aiolfi
Giada Battaglia
Loredana Biscione
Silvia Bucci
Davide Calderone
Laura Falasconi
Tiziana Formisano
Gianluigi Ligasacchi
Monica Malvasi
Sara Margiotta
Fabio Onano
Giovannibattista Pallavicini
Fiorella Palmieri
Stefano Parisi
Giulia Rabozzi
Viviana Romanazzi
Michele Spangaro
Stefania Turco

Registrato presso

il Tribunale di Milano
in data 24 gennaio 1951
con n. 2242

Impaginazione grafica

SGS Advertising & Promotion
Via Matteo Civitali, 45 - 20148 Milano

Stampa

Graphic World
Via C. Colombo, 8 - 20066 Melzo (MI)

Foto di copertina:

Palazzo dei Giureconsulti - Milano
© Andrey Omelyanchuk

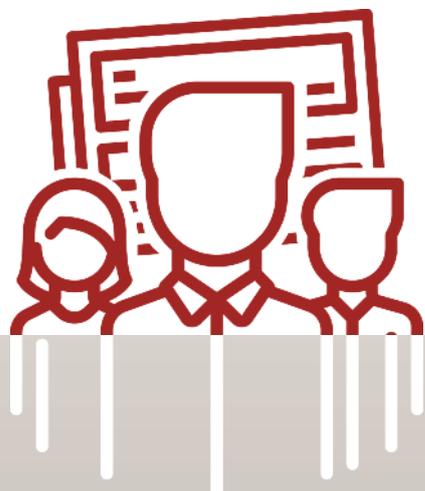
Finito di stampare il 6 giugno 2018

RAPPORTO ANNUALE

Analisi del settore e dati economici 2017

Assemblea ASSICA
Milano 12 giugno 2018

L'ASSOCIAZIONE E IL SUO HOUSE ORGAN



ATTIVITÀ E SFIDE FUTURE



- 6 Lettera del Presidente ASSICA, Nicola Levoni
- 8 L'Industria delle Carni e dei Salumi
- 10 Chi è ASSICA
- 13 Organi associativi
- 13 Struttura operativa
- 14 Consiglio Generale, di Presidenza e Collegi

- 18 La comunicazione al centro della strategia di ASSICA
- 22 Export Paesi terzi
- 36 Normativa in materia di etichettatura
- 44 Ingredientistica: additivi, aromi ed enzimi alimentari
- 46 Sicurezza alimentare: aspetti normativi
- 52 Salute, sanità e benessere animale
- 55 Politiche di filiera
- 57 Tematiche del lavoro
- 58 Rapporti con la GDO
- 60 IVSI e attività di comunicazione del settore
- 68 Disciplina delle Produzioni e Consorzi di Tutela

SCENARIO ECONOMICO



- 73 Il contesto economico internazionale e nazionale
- 74 L'Industria alimentare italiana
- 76 Suini e carne suina
- 80 I salumi e gli altri prodotti trasformati

APPENDICE STATISTICA

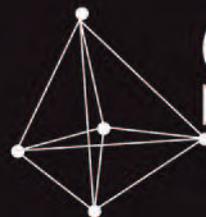


- 90 Prezzi
- 92 Produzione e consumo
- 94 Interscambio commerciale
- 119 Costo del lavoro

Ad ogni alimento, il suo pavimento

Sirec in oltre vent'anni di attività ha creato soluzioni di pavimentazioni in grado di affrontare e risolvere ogni specifica esigenza dell'industria delle carni e dei salumi.

Noi ci facciamo pubblicità con pagine come queste, ma quella migliore ce la fanno le centinaia di clienti soddisfatti che abbiamo servito in tutti questi anni.



SIREC
I PAVIMENTI PER L'INDUSTRIA
FATTI PER LAVORARE DURO



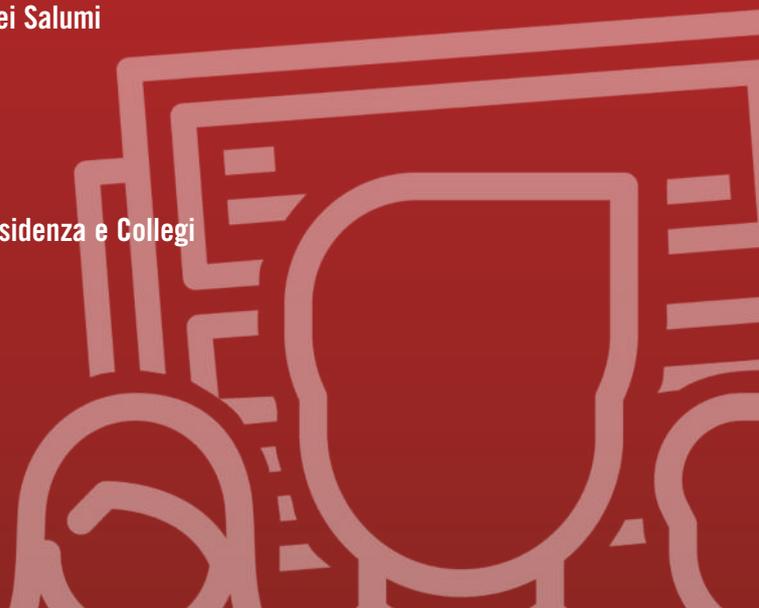


L'ASSOCIAZIONE

e il suo House Organ



- 6 Lettera del Presidente ASSICA, Nicola Levoni
- 8 L'Industria delle Carni e dei Salumi
- 10 Chi è ASSICA
- 13 Organi associativi
- 13 Struttura operativa
- 14 Consiglio Generale, di Presidenza e Collegi



Lettera del Presidente ASSICA, Nicola Levoni

Cari Associati,

in apertura di lavori mi piace sottolineare come il 2017 abbia visto ancora una volta il nostro Paese leader mondiale nell'esportazione di prodotti della salumeria, nonostante quello appena trascorso non sia stato certamente un anno semplice. Il nostro settore è stato infatti chiamato a fronteggiare ripetute crisi mediatiche interne e una situazione internazionale complessa, caratterizzata dall'acuirsi delle tensioni geopolitiche alimentate dal ritorno di protezionismi e nazionalismi anche e soprattutto nelle economie più avanzate. Nonostante il commercio internazionale sia tornato a crescere ad un ritmo superiore a quello del PIL mondiale, abbiamo assistito a fenomeni che fanno temere per una futura positiva evoluzione degli scambi. Mi riferisco al riaffermarsi di politiche daziarie soprattutto nei rapporti fra USA e Cina, ai mancati progressi in merito alle politiche sanzionatorie verso la Russia e al conseguente perdurare dell'embargo adottato da Mosca ormai quasi 4 anni fa e al clima politico di sfiducia verso i trattati di libero scambio, che l'Unione Europea ha faticosamente portato avanti negli ultimi anni.

In tale contesto abbiamo registrato, come anche nel 2016, ancora una elevata richiesta di carni suine da parte dei Paesi emergenti, in primis la Cina, la cui domanda è rimasta sostenuta sebbene inferiore a quella record dell'anno precedente. La pressione esercitata dalla domanda ha mantenuto elevati i prezzi delle materie prime, il cui aumento ha inciso soprattutto sulla trasformazione che si è confrontata con un mercato in miglioramento ma ancora debole. A questo bisogna aggiungere l'impossibilità per i nostri macelli di esportare direttamente nei più importanti Paesi terzi, nonostante i notevoli progressi compiuti per l'apertura di nuovi mercati.

Sul fronte dei consumi interni, il 2017 è stato per il comparto delle carni suine un anno complessivamente positivo, finalmente in controtendenza rispetto al recente passato. Tuttavia, l'importante aumento dei prezzi della materia prima e la risalita dei costi degli altri fattori di produzione hanno reso fragile la ripresa, soprattutto per le fasi a valle della filiera, per le quali gli effetti positivi dell'incremento della domanda finale sono stati maggiormente stemperati dagli aumenti dei costi. Il trend positivo dei consumi domestici, inoltre, sembra segnare il passo nei primi mesi del 2018 a conferma che la crescita del settore non possa prescindere da un maggiore sviluppo dei mercati esteri.

Il 2017 ha confermato il trend positivo, in atto ormai da diversi anni, delle esportazioni di salumi, che hanno raggiunto il valore record di 1,5 miliardi di euro (+6,9%) e ha visto il rafforzamento della presenza di prodotti della salumeria italiana nelle principali piazze internazionali, grazie all'apertura di nuovi mercati e al consolidamento di quelli già esistenti.

In ambito internazionale, ASSICA ha continuato la collaborazione con le nostre Istituzioni nazionali ed europee per sostenere il fondamentale lavoro che svolgono sia sul fronte tecnico-sanitario, sia in ambito commerciale e non da ultimo sul piano della diplomazia economica.

Le novità principali hanno riguardato i mercati asiatici e americani, dove abbiamo registrato i più rilevanti progressi per l'export dei nostri prodotti. Tra questi voglio ricordare i traguardi più attesi: dopo un lungo negoziato durato oltre cinque anni, le Autorità sanitarie di Taiwan hanno finalmente autorizzato l'esportazione di carni suine e prodotti a base di carne suina dall'Italia. E' inoltre caduto l'ultimo ostacolo all'esportazione di carni e salumi verso Hong Kong. Il nuovo accordo infatti prevede l'eliminazione del requisito di origine italiana dei suini e l'apertura alle carni di suini nati e allevati in Paesi membri della UE che abbiano sottoscritto un protocollo di esportazione con Hong Kong. Tale approccio risulterebbe fondamentale anche per molti altri Paesi terzi, dove l'esportazione dei salumi è vincolata all'origine italiana delle materie prime, requisito che rende poco competitivi i prezzi dei nostri prodotti rispetto ai principali competitor. Infine, la Commissione europea ha raggiunto un importante accordo commerciale con il Messico e l'accordo con il Canada ha iniziato a produrre effetti. Le due missioni cinesi in Italia hanno rappresentato dei fondamentali passaggi verso la conclusione della trattativa con le Autorità di Pechino per l'apertura del mercato alle carni suine fresche e ai prodotti a breve stagionatura.

Ritengo che siano dei brillanti risultati, parte di un lungo percorso volto a ottenere il superamento degli ostacoli di natura veterinaria che limitano le nostre esportazioni verso i Paesi terzi.

Sul fronte interno, sono proseguite le attività di comunicazione dell'Associazione, nell'ambito di uno scenario mediatico del settore alimentare fortemente caratterizzato da annunci sensazionalistici, talvolta alimentati da vere e proprie "fake news" diffuse attraverso i media tradizionali, le piattaforme online e i social media. La necessità di contrastare questa proliferazione incontrollata di informazioni altamente dannose per i prodotti e le aziende del settore delle carni e dei salumi, nell'ultimo biennio soprattutto, ha richiesto che Assica rispondesse con una precisa e puntuale attività di comunicazione, anche nell'ambito dell'Associazione Carni Sostenibili, che raggruppa le principali rappresentanze italiane dell'industria delle carni.

Dalla comunicazione IARC dell'ottobre 2015, che ha contribuito pesantemente ad aumentare quello che era già stato definito un sentimento "anti-carne", lo scorso anno gli attacchi al settore sono stati basati principalmente sulle tematiche di benessere animale e uso responsabile del farmaco veterinario. Questi aspetti - che hanno investito le fasi a monte della filiera, ma con evidenti ripercussioni sui nostri prodotti - hanno ribadito come

l'approccio alla comunicazione non possa prescindere da un lavoro di squadra. E' necessario che tutti gli attori del comparto suinicolo facciano passi avanti e prendano in considerazione gli aspetti che possono e devono essere migliorati. Dobbiamo riconoscere che non sempre le posizioni critiche espresse attraverso i diversi canali citati siano prive di motivazioni; l'Associazione deve e vuole essere un luogo comune di confronto per la filiera, per condividere con i diversi anelli sia gli approcci di comunicazione a contrasto degli attacchi sia le ipotesi di soluzione di problematiche oggettive che il settore si trova ad affrontare. Al netto dell'enfasi volutamente costruita attraverso l'utilizzo di immagini notturne, riprese e montate ad arte con lo scopo di dimostrare l'inadeguatezza degli allevamenti suinicoli italiani, talune situazioni documentate sono indubbiamente inaccettabili. Ci aspetta un grande lavoro di squadra, con il necessario supporto delle nostre Istituzioni, per far sì che la suinicoltura italiana possa essere a ragione considerata un fiore all'occhiello del comparto agroalimentare nazionale, sotto tutti i punti di vista.

Non posso non citare in questo ambito anche le importanti problematiche connesse alla filiera di produzione delle nostre DOP, relativamente all'utilizzo di tipi genetici non conformi. Al di là del principio fondamentale per il quale le regole debbano sempre e comunque essere rispettate, quanto accaduto è il segnale che il sistema ha bisogno di una profonda ristrutturazione; alcuni aspetti delle fasi a monte della filiera dei disciplinari produttivi devono essere rivisti e gli Istituti di controllo devono essere messi in condizione di effettuare il proprio lavoro con mezzi adeguati. Solo attraverso un confronto interprofessionale serio e responsabile, nel rispetto dell'autonomia dei Consorzi di tutela, si potrà arrivare alla definizione di nuove regole, chiare e condivise, che possano permettere di ottenere la migliore qualità dei nostri prodotti tradizionali.

In parallelo, sul fronte istituzionale, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha finalmente dato vita compiutamente al cosiddetto "piano carni", un insieme di iniziative pubbliche e private di informazione e comunicazione, destinate proprio a riequilibrare l'informazione al consumatore sulle filiere zootecniche, il consumo di carni rosse e il consumo di salumi. In questo contesto, siamo orgogliosi di registrare come IVSI abbia ottenuto il finanziamento più cospicuo (1 milione di euro, cofinanziato al 20%) per organizzare un'intensa attività di comunicazione su carni suine e salumi, destinata alla classe medica, alle scuole e al mondo consumeristico, attraverso interventi mirati e diretti anche utilizzando le piattaforme social e il tradizionale veicolo di radio e televisioni.

In ambito europeo, si è finalmente concretizzata quell'armonizzazione delle regole di indicazione in etichetta di origine della materia prima negli alimenti che da sempre è all'ordine del giorno dei nostri Consigli. Infatti, all'inizio di questo 2018, il Comitato Permanente dell'UE in materia di piante, animali, alimenti e mangimi ha adottato a larghissima maggioranza un Regolamento d'esecuzione in materia. Tale Regolamento mette la parola fine, mediante l'auspicata regolamentazione a livello europeo, alle annose diatribe sull'origine ed in particolare alle diverse iniziative legislative nazionali finalizzate a rendere obbligatoria in etichetta la provenienza della materia prima. Questo Regolamento premia lo sforzo di ASSICA, che ha visto accolte tutte le proprie istanze e che per anni si è impegnata a tutti i livelli nel promuovere una sintesi comunitaria che potesse fornire delle regole uguali per tutti ed al contempo tutelare le produzioni del settore. Sono convinto che il testo approvato salvaguardi i diritti del consumatore attraverso un'informazione più puntuale e risponda alle istanze degli operatori consentendo la necessaria flessibilità.

Il medesimo scenario non si sta invece delineando in ambito di etichettatura nutrizionale, con fughe in avanti di alcuni Stati Membri o addirittura di poche industrie multinazionali, che tentano di enfatizzare graficamente presunte caratteristiche nutrizionali positive di singoli prodotti, a scapito di un'informazione completa e corretta (Semafori nel Regno Unito e Nutri Score in Francia gli esempi più eloquenti). Non è accettabile che alcune nostre eccellenze siano penalizzate da un sistema che non tiene conto dell'enorme valore positivo che esse hanno all'interno di un regime alimentare equilibrato. Le nostre istituzioni nazionali sono conscie dell'importanza di questo tema - che nei fatti si traduce in una barriera protezionistica - e condividono l'assoluta necessità di lavorare per non trovarsi in una posizione svantaggiata ed isolata rispetto agli altri Stati membri. Il sistema delle etichettature addizionali, anche se adottato su base volontaria, influisce in modo non corretto sull'opinione dei consumatori, attraverso l'uso dei colori (il rosso in modo particolare) ed altri simboli. Per questo motivo l'Italia sta alacremente lavorando sul tema delle etichette nutrizionali con il chiaro intento di non fermarsi all'analisi critica dei sistemi adottati da altri, ma di indirizzare la scelta verso un sistema armonizzato, proponendo alla Commissione europea, se non un progetto di norma completo, almeno un contributo di natura propositiva per una futura possibile normativa valida in tutto il territorio europeo, più aderente al modello di dieta alimentare mediterranea.

Vi informo, inoltre, che il lavoro quasi decennale dell'Associazione a favore di un intervento legislativo europeo contro le pratiche commerciali sleali della grande distribuzione ha visto il raggiungimento di un primo importante traguardo. La Commissione si è vista costretta a rompere gli indugi e a presentare nella scorsa primavera una proposta di Direttiva quadro in materia. La proposta sarà ora discussa sia in Parlamento europeo che in Consiglio dei Ministri, nel tentativo di concludere l'iter legislativo prima della fine dell'attuale legislatura, prevista a maggio 2019. Obiettivo tutt'altro che scontato.

In un contesto internazionale di crescita ancora modesta, con prezzi di materie prime ed energia purtroppo ancora molto alti nel nostro Paese, il nostro settore ha bisogno di regole certe e di concorrenza leale nell'ambito di un solido mercato unico. Le forme di nazionalismo economico che vediamo nascere in Italia e in molti altri Stati membri hanno il solo effetto di frammentare il mercato, senza beneficio alcuno per l'economia reale.

Vi saluto ricordandovi che il nostro comparto è composto prevalentemente da piccole e medie imprese, ma la nostra Associazione ci unisce e ci permette di essere rappresentati come una grande realtà industriale, con visione internazionale e fortemente vocata all'innovazione, nel rispetto della tradizione secolare dei nostri prodotti. Dobbiamo essere fieri di ciò che facciamo, affrontando le sfide che ci aspettano con orgoglio e ottimismo!

L'Industria delle Carni e dei Salumi: la rivista per rimanere aggiornati sulla vita del settore

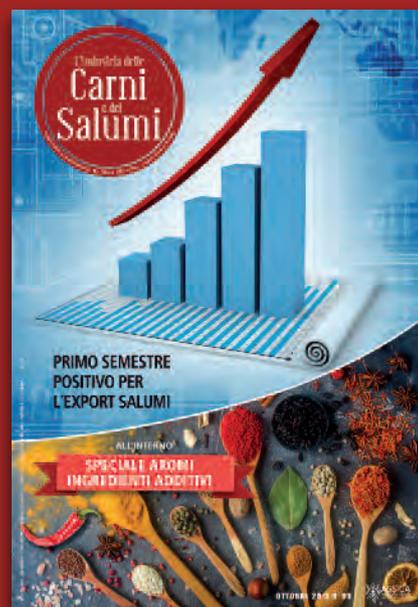


L'Industria delle Carni e dei Salumi, organo ufficiale di ASSICA, Associazione Industriale delle Carni e dei Salumi, è il periodico di riferimento del settore trasformazione e lavorazione delle carni e della

distributivi, comunicazionali e altro ancora).

Inoltre, ospita spesso interventi di professionisti e di opinion leader che contribuiscono a fornire un panorama il più rappresentativo possibile del nostro settore.

Novità sul fronte grafico, dove prosegue il processo di



macellazione di carne suina.

Fondato nel 1951, il mensile di attualità, opinioni e vita di settore, ha avuto nel corso degli

rinnovamento, e crescente visibilità on-line hanno permesso, anche in periodi di crisi (soprattutto per la carta stampata), di crescere e mantenere la **posizione di leader nel settore**.

Confermato inoltre il grande interesse per gli inserti speciali monotematici:

Speciale Tecnologie e Packaging (maggio)

Speciale Ingredienti, Aromi e Additivi (ottobre),

abbinati al magazine che hanno riscosso, anche recentemente, notevole successo.

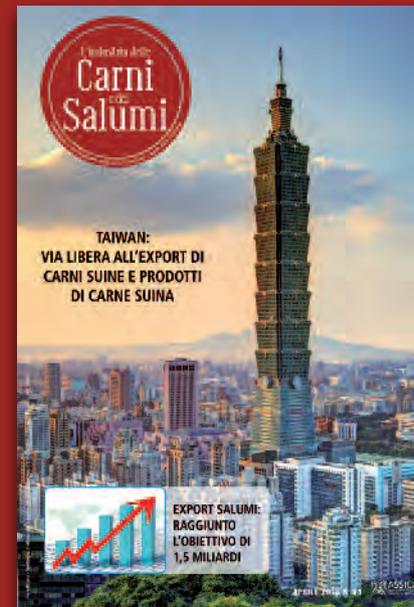
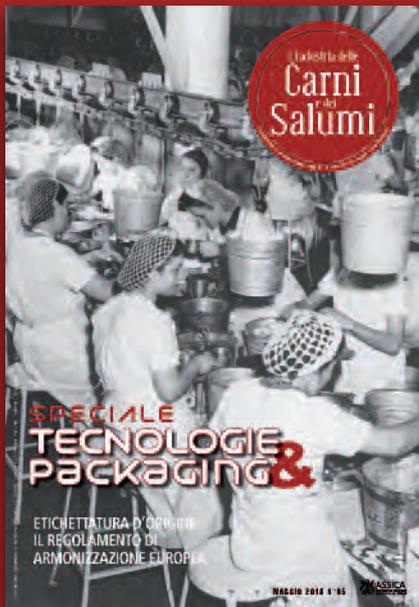
anni **significativi restyling grafici**.

Nel tempo si è trasformato da bollettino informativo dell'Associazione, formato da 4 pagine in bianco e nero, con uno stile grafico da "quotidiano", a vero e proprio magazine di settore.

Ogni rubrica è studiata per fornire **informazioni, aggiornamenti e approfondimenti su tutti gli aspetti del settore** (economici, normativi, sanitari, fiscali, politici,



Sul fronte digitale, le visualizzazioni del giornale sono in costante crescita. Oltre alla presenza dell'ultimo numero de L'Industria delle Carni e dei Salumi in home-page del sito www.assica.it, nella sezione dedicata alle pubblicazioni ASSICA, si possono visualizzare e scaricare dall'archivio tutti i numeri del magazine degli anni precedenti.



Grazie al sempre più diffuso utilizzo di strumenti informatici multimediali, oggi gran parte delle visualizzazioni on-line avviene attraverso dispositivi mobili, tendenza, questa, in ulteriore crescita.

La presenza su **LinkedIn** e su **Issuu** (la piattaforma digitale per le riviste) ha accresciuto ulteriormente la diffusione e la platea dei lettori della rivista.

Insomma, dopo oltre 65 anni di presenza sul mercato, L'Industria delle Carni e dei Salumi conferma la sua posizione di leader nel settore.



Chi è ASSICA



Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

Il Rapporto Annuale, distribuito tradizionalmente in occasione dell'Assemblea dell'Associazione, raccoglie le tematiche del settore sviluppate sull'house organ nel corso degli ultimi dodici mesi. Una carrellata delle principali questioni che hanno interessato il nostro comparto.

L'Industria delle Carni e dei Salumi è, infatti, l'house organ di **ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**, che è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito di Confindustria, rappresenta le **imprese di produzione dei salumi** (sia di carne suina sia di carne bovina), di **macellazione suina** e di trasformazione di **altri prodotti a base di carne** (carne in scatola, grassi e strutto, ecc.).

Dal 1946 ASSICA supporta la crescita delle imprese, **aiutando uno dei settori storici dell'alimentare italiano ad affrontare da protagonista le sfide del cambiamento, in Italia e nel mondo.**

Dalla sede di Milano e dagli uffici di Roma e Bruxelles, collabora con le Istituzioni pubbliche nazionali e internazionali per **definire un quadro normativo che favorisca lo sviluppo del settore.**

Fornisce inoltre, in anteprima, **informazioni privilegiate sugli sviluppi economici e regolamentari** e supporta quotidianamente le imprese associate con un **puntuale servizio di assistenza** economico, sanitario, tecnico normativo, legale, sindacale e sulle procedure per l'export.

In collaborazione con l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, **promuove l'immagine della salumeria in Italia e nel mondo.**

Nell'ambito di ASSICA opera anche ISIT - Istituto Salumi Italiani Tutelati - che svolge un'attività di **coordinamento** a livello strategico e operativo **fra i Consorzi di tutela delle DOP e IGP del comparto dei salumi.**

● **Collabora con le Istituzioni per definire un quadro economico e normativo che favorisca la crescita delle imprese**

ASSICA **rappresenta e tutela le imprese associate** nei rapporti con le Istituzioni italiane, comunitarie e internazionali, con le organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali.

Essere associati ad ASSICA significa quindi poter partecipare alla definizione delle strategie alla base delle norme che impattano, tutti i giorni, sulla gestione aziendale.

Grazie agli uffici di Roma e Bruxelles l'Associazione **dialoga costantemente con i Ministeri italiani e le Direzioni Generali dell'UE** e trasmette, in modo trasparente, le richieste del settore alle Istituzioni.

Collabora inoltre con le Regioni e a fianco di importanti Istituzioni nazionali come l'Istituto Superiore di Sanità, la Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane (ICE), l'ISTAT, l'Agea (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura), l'Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) e le Camere di Commercio.

● **Fornisce informazioni privilegiate e tempestive, per permettere agli imprenditori di prendere le decisioni giuste**

Conoscere in anteprima l'evoluzione del mercato, le nuove normative, le possibili opportunità di business, gli sviluppi tecnologici **è oggi fondamentale per un imprenditore.**

Attraverso gli strumenti di comunicazione dell'Associazione - circolari mirate, il sito internet www.assica.it e "L'industria delle Carni e dei Salumi" - vengono fornite **informazioni privilegiate, approfondite e tempestive su tutti gli aspetti chiave della gestione aziendale**: dalla legislazione sanitaria agli aspetti sindacali, dalle questioni legali a quelle fiscali e tributarie, dalle opportunità sui mercati internazionali ai dati dettagliati sul settore.

Inoltre ASSICA organizza ogni anno **ricerche e studi, dibattiti e convegni** su temi economici, sanitari, giuridici e sociali di interesse per le imprese associate, invitando esperti nazionali e internazionali.

Un'attività con la quale vengono fornite agli imprenditori associati nuove chiavi di lettura dello scenario del settore, per permetter loro di interpretare in anticipo i trend normativi e del mercato.

● **Garantisce un'assistenza specializzata e personalizzata in tutti gli ambiti di interesse delle aziende associate**

ASSICA è un **partner strategico** per le imprese associate che **permette di risparmiare tempo e denaro**: un team

ASSISTENZA E CONSULENZA GIURIDICO-SANITARIA

L'area Giuridico-sanitaria segue le imprese e le aiuta a interpretare e dare attuazione alle numerose e complesse normative che vengono prodotte a livello europeo e italiano.

Le imprese vengono assistite con una consulenza legale specifica, attraverso la predisposizione di memorie difensive, ricorsi e pareri stragiudiziali.

ASSICA fornisce una consulenza personalizzata in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti, anche verificando direttamente il contenuto delle singole etichette o delle pubblicità.

Le imprese vengono supportate nella corretta applicazione al singolo caso aziendale della normativa nazionale e comunitaria sull'ingredientistica e la produzione dei prodotti a base di carne e offriamo chiarimenti specifici sulla sempre più onerosa normativa ambientale (gestione dei rifiuti, acqua, aria).

ASSISTENZA ALL'EXPORT

L'area Export assiste le aziende nella corretta applicazione delle procedure per l'esportazione verso i Paesi terzi, a partire dalla consulenza per l'abilitazione degli stabilimenti all'export, anche attraverso l'affiancamento in loco durante le visite ispettive delle autorità straniere.

L'Associazione affianca le imprese nella predisposizione della propria documentazione sanitaria di scorta alle spedizioni e interviene tempestivamente presso il Ministero della Salute e le Ambasciate per la soluzione di difficoltà/impedimenti nelle

altamente specializzato capace di rispondere alle numerose esigenze di **consulenza, assistenza, verifica e supporto** che nascono ogni giorno in azienda.

Un **servizio completo e personalizzato** che, se necessario, è in grado di intervenire direttamente presso l'azienda e interfacciarsi con le Istituzioni.

esportazioni o nello sdoganamento delle merci.

Fra le molteplici attività di supporto in questo ambito, viene fornito inoltre un servizio di assistenza e consulenza per le domande di autorizzazione all'importazione di carni per perfezionamento attivo e per l'importazione a dazio agevolato (Regolamenti GATT).

ASSISTENZA E CONSULENZA SINDACALE

ASSICA si occupa, in stretto coordinamento con le imprese, della trattativa per il rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale per i Lavoratori dell'industria alimentare e fornisce un servizio di interpretazione e applicazione delle disposizioni del CCNL.

Risponde inoltre alle richieste di assistenza su specifiche problematiche delle aziende in materia di rapporto di lavoro o dell'applicazione dell'Accordo Economico Collettivo e della normativa sugli agenti e rappresentanti.

ASSISTENZA E CONSULENZA ECONOMICA

L'Associazione fornisce analisi e studi previsionali sull'andamento del settore, realizzati anche sulle specifiche esigenze delle singole aziende.

Vengono rilevati i prezzi delle carni suine e dei principali tagli quotati sui mercati italiani ed esteri, predisponendo analisi di trend e previsioni dei costi dei fattori di produzione. Elabora inoltre i dati import-export, produzione e consumi del settore e le previsioni a breve e medio periodo sulla produzione europea di carne suina. Offre, in collaborazione con gli uffici di Confindustria, assistenza fiscale e tributaria su aspetti di specifico interesse per il settore.

● **Promuove l'immagine dei nostri prodotti in Italia e all'estero e la gestione delle crisi mediatiche di settore**

ASSICA diffonde la conoscenza degli aspetti produttivi, nutrizionali e culturali dei salumi, della carne suina e degli altri prodotti trasformati, **valorizzando il patrimonio della salumeria italiana**.

L'**Ufficio Comunicazione** organizza eventi per consumatori e foodies, per i media e per i professionisti della salute. L'Associazione dispone di un **Ufficio Stampa** strutturato che organizza anche la partecipazione a trasmissioni radio-televisive sui salumi italiani, campagne di valorizzazione e promozione dei salumi italiani all'estero.

Inoltre lavora per **gestire le crisi mediatiche di settore** (BSE, diossina, influenza AH1N1, ecc.), operando con i media perché forniscano un'**informazione corretta** tale da preservare **l'immagine dei nostri prodotti**. In questi casi, infine, fornisce informazioni, documentazione



tecnica e pareri scientifici utili a **gestire il rapporto con i propri clienti**.

L'Associazione promuove **azioni di tutela dell'immagine settoriale** e del prodotto, anche attraverso **segnalazioni** all'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria o all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.



Novità! Colture starter innovative per l'industria delle carni studiate appositamente per prodotti italiani

FRUTAROM ha quasi 25 anni di esperienza con le colture starter.
Nel corso di tanti anni di intenso lavoro di ricerca, FRUTAROM Savory Solutions
ha sviluppato ora nei propri centri di sviluppo delle colture starter innovative,
che rispondono specificatamente alle caratteristiche richieste dai produttori italiani per il mercato locale.
Tali colture definiscono nuovi standard per la formazione del sapore e del colore nei salami stagionati.

FRUTAROM ITALY SRL

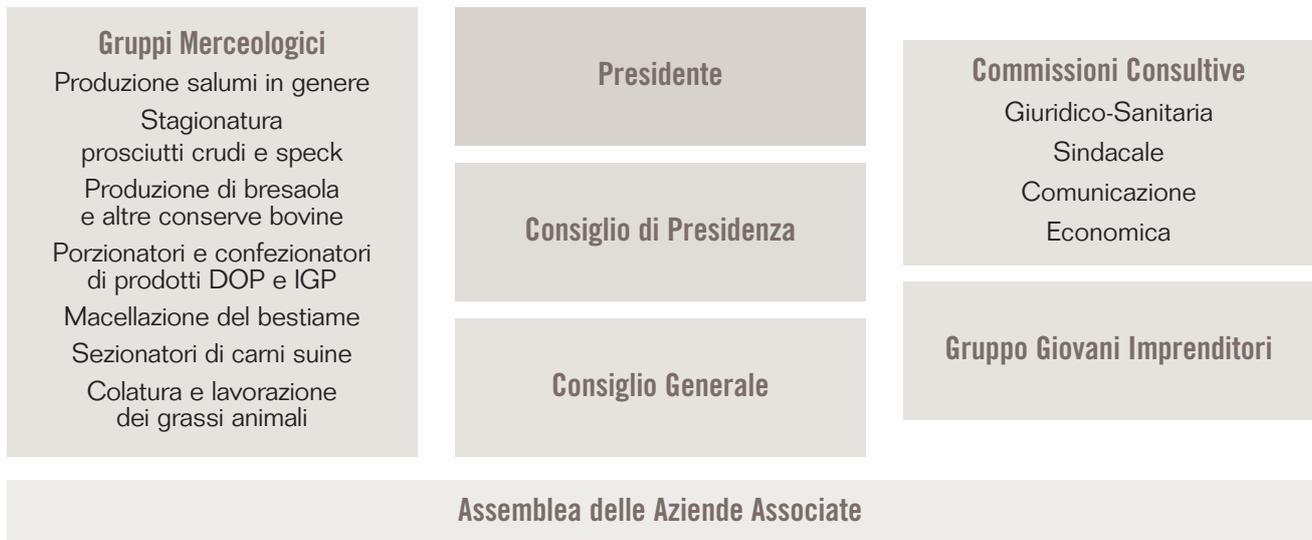
Via Cicerone 2/4 43123 Parma Italia

Tel.: +39 0521/469-311 Fax +39 0521/469-351

 **BiTEC**
a Brand of FRUTAROM

 **FRUTAROM**
SAVORY SOLUTIONS
 

Organi associativi



Struttura operativa



Consiglio Generale (2016-2018)

Levoni Nicola	Presidente*
Ferrarini Lisa	Past President*
Lenti Ruggero	Vice-Presidente (Rapporti Giuridico-Sanitari)*
Rovagnati Claudia	Vice-Presidente (Rapporti commerciali)*
Sassi Giuseppina	Vice-Presidente (Rapporti di filiera)*
Veroni Guido	Vice-Presidente e Presidente Gruppo Salumi in genere (Area economica)*
Villani Carlo Filippo	Vice-Presidente (Rapporti Sindacali)*
Beretta Alberto	Presidente Gruppo Porzionatori e Confez. Prodotti DOP e IGP
Bordoni Barbara	Presidente Gruppo Bresaola
Brozzi Walter	Presidente Gruppo Colatura Grassi
Fontana Pier Arnaldo	Presidente Gruppo Prosciutti e Speck
Martelli Daniele	Presidente Gruppo Macellazione bestiame
Piraeno Filippo	Presidente Gruppo Sezinatori Carni Suine
Agnani Valentina	Componente
Bomè Silvietto	Componente
Borchini Stefano	Componente
Cerri Enrico	Componente
D'Angeli Pietro	Componente
Ferrari Paolo	Componente
Ferrucci Silvano	Componente
Gherri Giulio	Componente
Leoncini Paolo	Componente
Mottolini Emilio	Componente
Negrini Carlo	Componente
Oddi Pierluigi	Componente
Raspini Umberto	Componente
Reggiani Luigi	Componente
Rota Stefania	Componente
Sassi Guglielmo	Componente
Scordamaglia Luigi	Componente
Spiezia Libero	Componente
Spotti Roberto	Componente
Vitali Giorgia	Componente
Zavaglia Stefano	Componente

Baldo Roberto	Invitato
Beretta Vittore	Invitato
De Dominicis Anna	Invitato
Franchi Sergio	Invitato
Fumagalli Cesare	Invitato
Levoni Paolo	Invitato
Maspero Renato	Invitato
Negrini Gianni	Invitato
Pizzagalli Francesco	Invitato
Riva Maurizio	Invitato
Sassi Ugo	Invitato
Veroni Francesco	Invitato
Villani Giuseppe	Invitato

**Membri del Consiglio di Presidenza*

Consiglio di Presidenza (2017-2019)

Levoni Nicola	Presidente
Lenti Ruggero	Vice-Presidente (Area Giuridico-Sanitaria)
Rovagnati Claudia	Vice-Presidente (Area Rapporti Commerciali)
Sassi Giuseppina	Vice-Presidente (Area Rapporti di Filiera)
Veroni Guido	Vice-Presidente (Area Economica)
Villani Carlo Filippo	Vice-Presidente (Area Rapporti Sindacali)
Ferrarini Lisa	Invitato

Revisori Contabili (2016-2020)

Riva Maurizio	Presidente
Baldo Roberto	Membro
Maspero Renato	Membro

Probiviri (2016-2020)

Franchi Sergio	Componente
Fumagalli Cesare	Componente
Negrini Gianni	Componente
Sassi Ugo	Componente
Reggiani Mauro	Componente
Villani Giuseppe	Componente

Accendiamo le tue idee.



Consulenza  in un click

Per avere tutte le risposte di cui avete bisogno scrivetece all'indirizzo:

marketing@tecnobrianza.it

Distributori per l'Italia



BIOTEX



BRIANZA
TECNO Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981 

www.tecnobrianza.it



L'ATTIVITÀ SVOLTA DA ASSICA

e le sfide future



18 La comunicazione al centro della strategia di ASSICA

22 Export Paesi terzi

36 Normativa in materia di etichettatura

44 Ingredientistica: additivi, aromi ed enzimi alimentari

46 Sicurezza alimentare: aspetti normativi

52 Salute, sanità e benessere animale

55 Politiche di filiera

57 Tematiche del lavoro

58 Rapporti con la GDO

60 IVSI e attività di comunicazione del settore

68 Disciplina delle Produzioni e Consorzi di Tutela



La comunicazione al centro della strategia di ASSICA

Lo scenario mediatico del settore alimentare negli ultimi anni è stato fortemente caratterizzato da annunci sensazionalistici - talvolta alimentati da vere e proprie *fake news* - diffuse sia attraverso i media tradizionali, sia dalle piattaforme online e dai social media. La necessità di contrastare questa proliferazione incontrollata di informazioni altamente dannose per i prodotti e le aziende del settore delle carni e dei salumi, nell'ultimo biennio soprattutto, ha richiesto all'Associazione di rispondere con una precisa e puntuale attività di comunicazione, anche collaborando con le principali rappresentanze italiane dell'industria alimentare e del settore.

Dalla comunicazione IARC dell'ottobre 2015, che ha contribuito pesantemente ad aumentare quello che era già stato definito un sentimento "anti-carne", l'Associazione si è strutturata per far fronte alle crisi mediatiche in maniera continuativa, mettendo a punto una strategia di contrasto a queste notizie - strategia che è diventata anche un *modus operandi* - per dimostrare l'inesattezza di certe posizioni e contestualmente legittimare l'inclusione delle proteine di origine animale in una dieta equilibrata.

Gestire la comunicazione in caso di crisi mediatica

Nell'ambito del **crisis management**, l'attività di comunicazione svolta da ASSICA, in stretta collaborazione con l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) - ente a cui l'Associazione ha delegato la funzione di comunicazione del settore - si è rivelata fondamentale. La duplice azione - di **monitoraggio ed intervento** - del team che compone la *cellula di crisi*, formata dalla direzione ASSICA e dall'intera struttura IVSI, ha consentito di tenere sotto controllo le notizie apparse sui media, analizzarle e intervenire ove necessario. Nell'anno trascorso i temi critici in ambito di comunicazione sono stati diversi e in alcuni casi, hanno rappresentato una sfida gestionale complessa, sottoponendo il settore e i suoi operatori ad una continua pressione. Se nel 2016 la cellula di crisi è stata impegnata soprattutto sul tema della correlazione fra consumo eccessivo di carne e salumi e l'insorgenza di tumori al colon-retto (a seguito della pubblicazione della monografia IARC, di fine 2015), nel 2017 il **tema principale**, sui media e sulle piattaforme social, è stato quello **legato al benessere animale** e al mondo degli **allevamenti intensivi**.

L'attività di ASSICA e IVSI, in stretta collaborazione con

il team di Carni Sostenibili - di cui ASSICA fa parte - ha consentito di affrontare gli attacchi mediatici al sistema suinicolo con l'elaborazione di strategie e strumenti dedicati, fronteggiando ogni nuova potenziale 'minaccia' e cercando di essere presenti sui media per ristabilire gli equilibri di un'informazione spesso penalizzante per il settore intero.

Partendo dal lavoro di analisi di quanto pubblicato in trasmissioni radio-tv e articoli, la cellula di crisi ha deciso di volta in volta la strategia migliore per ristabilire l'informazione corretta al consumatore, quando veniva rilevata come incompleta o poco chiara, con l'obiettivo di fornire al grande pubblico quanti più elementi utili per una informazione corretta.

Nel caso in cui ai rappresentanti del settore fosse stata richiesta la partecipazione a trasmissioni, talk show o dibattiti pubblici su temi specifici, soprattutto per portare la testimonianza del settore nel confronto radiotelevisivo, la cellula di crisi si è sempre occupata di raccogliere la documentazione utile a confutare e sostenere i messaggi ai testimonial selezionati, completando la preparazione degli stessi con un *media training* - svolto col supporto di professionisti della comunicazione - mirato a semplificare i concetti e i passaggi più tecnici, per renderli il più possibile comprensibili e chiari al pubblico.



Anche in questo caso, l'attività di monitoraggio e gestione delle crisi mediatiche (manifeste o potenziali) è sempre stato svolto in collaborazione con il team di Carni Sostenibili: in questo modo, l'osservatorio sul comparto carni e salumi è sempre stato completo e capace di fornire un dettagliato quadro di quanto apparso sui media. Dal benessere animale all'etichettatura, dai temi medico-scientifici a quelli economici, l'attività di monitoraggio è servita ad evidenziare le inesattezze in servizi e articoli di giornale, scongiurando la diffusione di *fake news* o di notizie corrette solo parzialmente.

La struttura ASSICA e il team di IVSI, insieme ai funzionari delle aree tecniche dell'Associazione, hanno inoltre sempre **garantito pieno supporto alle aziende**

associe, attivando una comunicazione tempestiva per gli aggiornamenti e informandole costantemente sugli sviluppi, rispondendo alle richieste di interviste o di interventi in radio e tv, supportando anche le singole aziende e i Consorzi di tutela che chiedevano esplicitamente di condividere una linea comune, sempre nell'ottica della più alta collaborazione tra i diversi soggetti del settore.

Non potendo quindi prescindere da uno scenario mediatico ormai ben definito, dove gli attacchi al consumo di proteine e derivati animali risultano ancora frequenti (anche se in calo rispetto all'anno precedente), ASSICA ha mantenuto un ruolo strategico di coordinatore della comunicazione di tutta la filiera suina, includendo nei flussi di comunicazione le organizzazioni agricole - soggetti sempre più spesso coinvolti direttamente dagli attacchi mediatici - i Consorzi di tutela del settore e gli altri soggetti della filiera. ASSICA ha inoltre potuto contare sul coinvolgimento delle realtà appartenenti al CLITRAVI (*Centre de Liaison des Industries Transformatrices de Viandes de l'UE*) - che consentono di elevare l'attività di monitoraggio a livello europeo ed internazionale - e sul coinvolgimento dell'Associazione Carni Sostenibili per le tematiche trasversali al mondo delle carni.

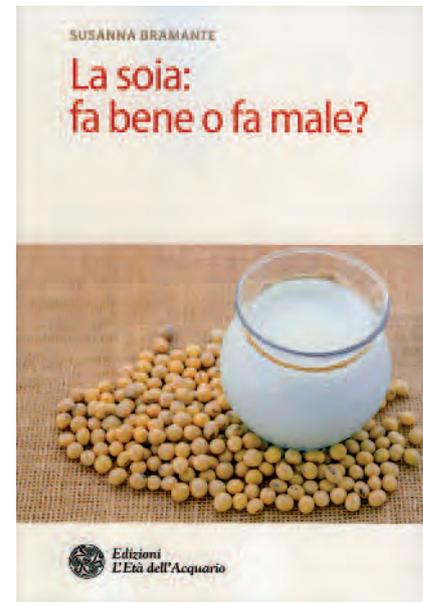
Il bando ISMEA - MIPAAF a sostegno del settore

Come detto, ASSICA ha delegato all'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) l'attività di comunicazione del settore.

IVSI - anche in rappresentanza dell'Associazione e di ISIT - ha partecipato al **Bando per la selezione di programmi di informazione e promozione sui prodotti freschi e trasformati delle filiere carni bovine e suine**, emanato da **ISMEA e MIPAAF** al fine di selezionare *proposte progettuali finalizzate alla promozione di una Campagna informativa sui prodotti freschi e trasformati delle filiere carni bovine e suine*, aggiudicandosi il lotto n.3 relativo ai progetti di **"Valorizzazione delle carni fresche e dei prodotti trasformati della filiera suinicola, ivi comprese le produzioni a denominazione di origine"**, per un contributo pubblico totale di 800.000€, a fronte di un progetto da realizzare nell'arco di 18 mesi, del valore complessivo di 1 milione di euro. Il progetto di IVSI approvato rappresenta un ampio piano di valorizzazione dei prodotti della filiera suinicola e di informazione sulle loro caratteristiche peculiari, mirato a supportare l'inserimento di carne e salumi in una dieta equilibrata, legittimandone il consumo in uno stile di vita sano. L'azione di contrasto alle fake news, finalizzata a un'informazione corretta, sarà un altro degli obiettivi perseguiti attraverso il progetto. Tra le attività previste ci sono iniziative di sensibilizzazione rivolte alla classe medico-scientifica, il coinvolgimento di esperti di nutrizione attraverso la collaborazione con alcune piattaforme online, l'attività di ufficio stampa e Pubbliche Relazioni su radio, tv, stampa e web, la partecipazione ad incontri e convegni di nutrizione, la collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori per iniziative verso i ragazzi delle scuole e molte altre iniziative, svolte nella maggior parte delle occasioni in sinergia con altri segmenti della filiera e in totale armonia con gli altri protagonisti del settore, come i Consorzi di tutela o le realtà territoriali.

Carni sostenibili: alleanza di filiere a difesa delle carni e dei salumi

Anche l'attività svolta da **Carni Sostenibili** - l'Associazione che riunisce oltre ad ASSICA, anche ASSOCARNI e UNAITALIA - ha avuto un compito importante nella lotta per una giusta informazione scientifica. Molte sono state

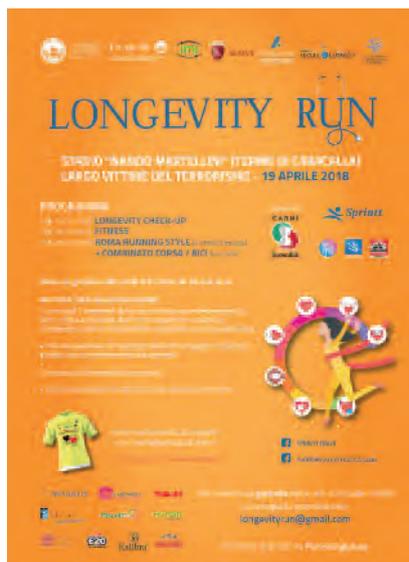


le iniziative a cui ASSICA ha partecipato attraverso Carni Sostenibili, come la presentazione a Milano, nel settembre 2017, dei libri **"No Vegan. La verità scientifica, oltre le mode"** di Luca Avoledo e **"La soia: fa bene o fa male?"** di Susanna Bramante. Quando si parla di cibo è sempre più difficile distinguere le notizie vere dalle *fake news*, o peggio, il parere degli esperti dalle opinioni dei ciarlatani. Per questo, attraverso la pubblicazione di libri come questi, è stato possibile offrire una visione completa di tutti i dati scientifici di cui si dispone (nutrizionali, medici, antropologici), che attestano come l'uomo sia una specie onnivora, mettendo in luce quanto ad esempio la dieta vegana rappresenti una scelta "innaturale, controintuitiva, nutrizionalmente e salutisticamente inutile, quando non addirittura pericolosa", come sostenuto da Avoledo. Analogamente, per scardinare gli assunti che vedono nella soia il perfetto sostituto delle carni, sono stati smontati i falsi miti alla base di questa convinzione, con l'aiuto della dott.ssa Bramante, che ha dimostrato gli effetti nefasti dell'assunzione eccessiva di soia, abbinata ad una eliminazione di proteine animali, soprattutto in donne e bambini.

Sempre a settembre, Carni Sostenibili è stata fra gli organizzatori del convegno **"La carne e i suoi valori nell'alimentazione umana"**, che si è tenuto a Bologna, in collaborazione con la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), l'Associazione Giornalisti Agricoltura-Alimentazione-Ambiente (ARGA) e l'Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA).

Anche in questo caso, l'obiettivo era quello di fornire un'analisi attenta e scientifica degli elementi che caratterizzano la produzione di carne nel nostro Paese, per rispondere alle esigenze attuali del consumatore. L'intervento del Segretario Generale di Carni Sostenibili - Lara Sanfrancesco - ha consentito di illustrare il **"Valore economico e sociale della filiera della carne e dei salumi in Italia"**.

Di particolare rilevanza nel dibattito mediatico sul tema, anche l'intervento del Professor **Vincenzo Russo** che ha presentato i risultati del suo ultimo studio **"Quanta carne si mangia in Italia?"** contenuti nel libro **"Consumo reale di carne e di pesce in Italia"**. In questo volume viene presentato il lavoro di ricerca di straordinaria importanza: al centro, la "quantità" di carne e pesce nella dieta, rispetto ai benefici e ai presunti rischi per la salute ad essi collegati, con l'obiettivo di trasformare il consumo apparente in consumo reale, attraverso uno strumento di stima rapido e affidabile - **"il Metodo della Detrazione**



Preventiva delle Perdite" - che, a partire dai bilanci di approvvigionamento dei diversi Paesi esprimesse l'effettivo consumo, ovvero la quantità di alimento realmente assunto. Un meccanismo attraverso il quale si può così chiarire che i dati diffusi di consumo di carni e salumi, spesso alla base di aspre critiche sui media, sono da rivedere al ribasso.

Il dibattito che è scaturito dagli interventi dei relatori è stato un'ottima occasione per fare chiarezza su temi molto discussi, offrendo alla platea di presenti - che comprendeva i rappresentanti della

stampa - spunti, dati e riflessioni in grado di rivedere le posizioni più ostili alle carni, in virtù di una più razionale inclusione in una dieta equilibrata.



La conferenza stampa della Longevity Run con Alessandro Cecchi Paone



Il Dott. Francesco Landi alla Longevity Run

Molti dei concetti espressi dal Professor Vincenzo Russo sul consumo reale di carne, sono stati condivisi anche nell'**edizione speciale di NutriMI**, il convegno scientifico tenutosi a Roma nel novembre 2017.

Nell'aprile 2018, Carni Sostenibili ha scelto di aderire, stavolta, in qualità di main sponsor, alla **Longevity Run**,

tenutasi allo Stadio "Nando Martellini" di Roma (Terme di Caracalla).

L'evento, caratterizzato dal claim "*Prevenzione e Stili di Vita: le due facce della longevità*", era finalizzato a **sensibilizzare la popolazione sull'importanza di uno stile di vita sano e sul valore della prevenzione, per garantirsi una vita longeva e attiva**. Durante l'happening sportivo sono stati eseguiti oltre 350 check-up, corrispondenti a 1800 prestazioni. Più di 1.000 partecipanti a quella che è stata ribattezzata la *corsa della giovinezza*.

L'attenzione degli italiani alla prevenzione e alla ricerca di una consulenza specialistica a supporto della costruzione di uno stile di vita sano, sono un trend in costante crescita e rappresentano una pratica sempre più diffusa. Una sensibilità riconosciuta anche da **Francesco Landi**, direttore della UOC di Riabilitazione Geriatrica del Policlinico Universitario Agostino Gemelli di Roma, che dimostra come sia nota ormai l'importanza della prevenzione e di una vita attiva come pre-requisiti dell'invecchiamento in salute. Tra gli elementi vincenti per conservare un buono stato di salute e contrastare la perdita di massa muscolare (sarcopenia), una delle prime implicazioni della terza età con un effetto domino sulla salute generale, è stato **evidenziato il ruolo di una dieta equilibrata con il giusto apporto di proteine, anche da alimenti di origine animale di alta qualità**. All'evento, era presente anche Roberto Bernabei, Presidente Italia Longeva, che ha attribuito il successo della Longevity Run soprattutto alla potenza del messaggio che questa iniziativa ha saputo diffondere su migliaia di persone: la longevità va preparata in tempo curando, per tutta la vita, alimentazione e abitudini, ma anche rapporti familiari, amicizie, dimensione spirituale e progetti personali. Sullo sfondo resta il dato genetico che pesa per non più del 20-25%.

Questi eventi sono di importanza strategica, per diffondere i messaggi corretti sul consumo di carne e salumi, aiutando a fare chiarezza sulle loro caratteristiche nutrizionali, sulle quantità consumate, le modalità di assunzione e anche su quale sia il modello alimentare da seguire più corretto scientificamente, abbinando sempre a queste buone pratiche, l'attività fisica.

ASSICA, infine, partecipa alla diffusione sul mondo web e sui

social dei contenuti redatti e pubblicati attraverso il portale **www.carnisostenibili.it** (pubblicato anche in lingua inglese), sempre più punto di riferimento online per le informazioni su questi temi. Al sito principale sono collegati diversi profili social, come Twitter (oltre 4.600 follower), la pagina Facebook (più di 42.000 fan), un canale Youtube (113 iscritti) e Instagram (circa 70 follower).

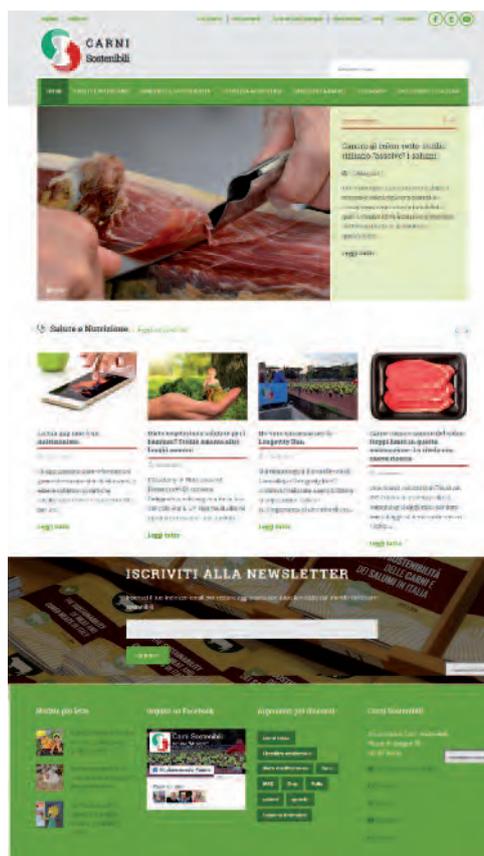


Il Prof. Giuseppe Pulina Presidente di Carni Sostenibili

Nell'aprile 2018 è stato nominato **Presidente dell'Associazione Carni Sostenibili Giuseppe Pulina**,

professore Ordinario di Zootecnica Speciale presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, Amministratore Unico dell'Agenzia Forestale Regionale per lo Sviluppo del Territorio e dell'Ambiente della Sardegna (Fo.Re.S.T.A.S.), autore di oltre 330 pubblicazioni; Pulina è anche docente di Filosofia ed etica della ricerca nel Corso di Dottorato in Scienze Agrarie.

Nelle sue prime interviste il Professor Pulina ha veicolato un'informazione equilibrata su salute, alimentazione e consumo responsabile delle carni e dei salumi, raccontando una filiera sempre più sostenibile, attraverso la condivisione di dati e studi utili a **far conoscere meglio il settore zootecnico italiano**.



Export Paesi terzi

Nel 2017 la presenza di prodotti della salumeria italiana sui mercati internazionali si è ulteriormente rafforzata grazie all'apertura di **nuovi sbocchi commerciali** in aree di valenza strategica per l'agroalimentare italiano, tanto che le nostre esportazioni hanno raggiunto il **valore record di 1,5 miliardi di euro (+6,9%)**.

Tali risultati sono stati possibili anche grazie alla stabile collaborazione che ASSICA offre alle Istituzioni comunitarie e nazionali, al lavoro svolto in affiancamento e a supporto di Commissione europea e Ministero della Salute. Proficuo in questo ambito è stato senz'altro il consolidamento della riorganizzazione del Segretariato Generale del Dicastero retto da Beatrice Lorenzin, che ha visto l'accorpamento delle competenze in materia di esportazione in capo ai due Uffici dedicati della Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari e della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

Per quanto riguarda alcuni Paesi terzi, è ormai centrale il ruolo assunto nelle negoziazioni dalle Direzioni Generali SANTE e TRADE della Commissione europea, molto attive nell'agevolare le esportazioni di prodotti di origine animale da parte degli Stati membri.

La diplomazia economica e il contributo del Ministero dello Sviluppo Economico

Sempre più rilevante per gli scambi economici è il ruolo delle Ambasciate italiane all'estero, che svolgono oggi un'attività che si può propriamente definire di Diplomazia economica, offrendo assistenza alle imprese in ogni fase del loro approccio con i mercati esteri e sostenendo lo sviluppo delle relazioni economiche internazionali del Paese.

Prometeia conduce sistematicamente uno studio sugli interventi posti in essere dalla rete delle Ambasciate e sulla loro efficacia, al fine di misurare il **contributo economico generato dall'attività di supporto della Diplomazia economica Italiana alle nostre imprese**.

L'ultimo rapporto, presentato da Prometeia a dicembre 2017, evidenzia un impatto sull'economia del Paese pari a **1,4% del PIL e oltre 21 miliardi di euro di valore aggiunto** generato dalle imprese italiane, con interventi sempre più focalizzati su operazioni anche di medio lungo periodo quali la **rimozione di ostacoli di tipo non tariffario**, che limitano e talvolta bloccano completamente le esportazioni dei nostri prodotti in un determinato Paese. Oggi sono oltre 1.300 le barriere non tariffarie attive e riguardano il 5,6% dell'export nazionale.

2017: attive oltre 1.300 barriere al commercio. L'agroalimentare il settore più colpito.

Gli interventi realizzati nel 2016 dalla Diplomazia economica, in collaborazione con il Ministero della Salute, dello Sviluppo economico e delle Politiche agricole, si sono concentrati prevalentemente sui mercati di Cina, Hong Kong e Australia a beneficio soprattutto dei prodotti della filiera alimentare: in primis formaggi, carni e salumi.

L'agroalimentare è infatti il settore più colpito; l'insieme di ostacoli sanitari, fitosanitari e tecnici sull'agroalimentare interessa circa il doppio dei prodotti dei settori immediatamente seguenti per numero di vincoli, cioè la chimica e la meccanica.

L'attenzione delle nostre Istituzioni alle problematiche dell'esportazione dei salumi e delle carni suine è avvalorata anche dal **mantenimento del contributo**, già concesso per il 2016, del Ministero dello Sviluppo

Economico al finanziamento dell'*incoming* degli ispettori dei Paesi terzi, sempre più necessario a fronte della necessità di agevolare le esportazioni dei nostri prodotti nel mondo. Il Ministero dello

Sviluppo Economico ha rinnovato alla nostra associazione un contributo pari al **cinquanta per cento delle spese sostenute** per il finanziamento delle ispezioni in Italia delle Autorità veterinarie dei Paesi terzi.

Anche nel 2017 le attenzioni del nostro settore si sono focalizzate principalmente sull'Asia e sul continente Nord americano, dove sono stati registrati i più rilevanti progressi per la libera circolazione dei prodotti salumeria italiana.

L'obiettivo prioritario continua ad essere il **superamento degli ostacoli di natura veterinaria** che limitano (quando non impediscono del tutto) le nostre esportazioni, mediante il riconoscimento da parte delle Autorità di Paesi terzi dell'insussistenza di rischi correlati alla diffusione di malattie degli animali nel loro territorio attraverso l'introduzione di prodotti di salumeria dall'Italia. In particolare, le difficoltà per le produzioni suine sono legati alla presenza sul nostro territorio della **Malattia vescicolare del suino** e della **Peste suina africana**, di cui si continuano a registrare focolai nella Regione Sardegna. Tra le due, la condizione maggiormente penalizzante per le nostre esportazioni è legata alla Malattia vescicolare, per la quale difficilmente le Autorità dei Paesi terzi sono disponibili ad accettare il principio della regionalizzazione veterinaria, generalmente ammesso per la Peste suina africana, in ragione della natura insulare della Sardegna.

Malattia vescicolare del suino (MVS)

Buone notizie, però, giungono dalle due Regioni del Sud Italia colpite da MVS. Calabria, e in particolare Campania, si stanno avvicinando all'accreditamento rispetto all'indennità dalla malattia in questione.

Nel mese di settembre 2017, lo *Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed* (PAFF Committee) della Commissione europea ha **votato a favore del riconoscimento di indennità della Regione Campania dalla Malattia vescicolare del suino**. Grazie al costante lavoro e considerevole impegno della Regione Campania e del Ministero della Salute è stato possibile raggiungere questo importante traguardo che segna un ulteriore passo verso l'indennità dell'intero territorio italiano. Rimane, infatti, solo la Regione Calabria non ancora accreditata ma anche questo dossier è al vaglio del Ministero ed è possibile che presto sia inviato alla Commissione per una prima visione.

L'eradicazione della MVS porterebbe ad una svolta fondamentale non solo per la situazione epidemiologica nazionale ma soprattutto per le esportazioni verso i Paesi terzi. È noto che, nonostante la Comunità europea - applicando il principio della regionalizzazione - riconosca il territorio italiano diverso da quelle delle Regioni non ancora indenni come libero da MVS e nonostante i riconoscimenti da parte degli Stati Uniti d'America, Cina e del Brasile dell'indennità di alcune Regioni del Centro Nord, la maggior parte dei Paesi extra-UE adotta divieti all'importazione di carni suine e relativi prodotti dall'intero nostro Paese.

ASSICA continuerà pertanto nelle sua attività di sensibilizzazione delle Autorità nazionali ed europee riguardo alle problematiche e ai danni relativi alla presenza di malattie infettive della specie suina sul territorio italiano.

La politica commerciale europea e gli Accordi di libero scambio

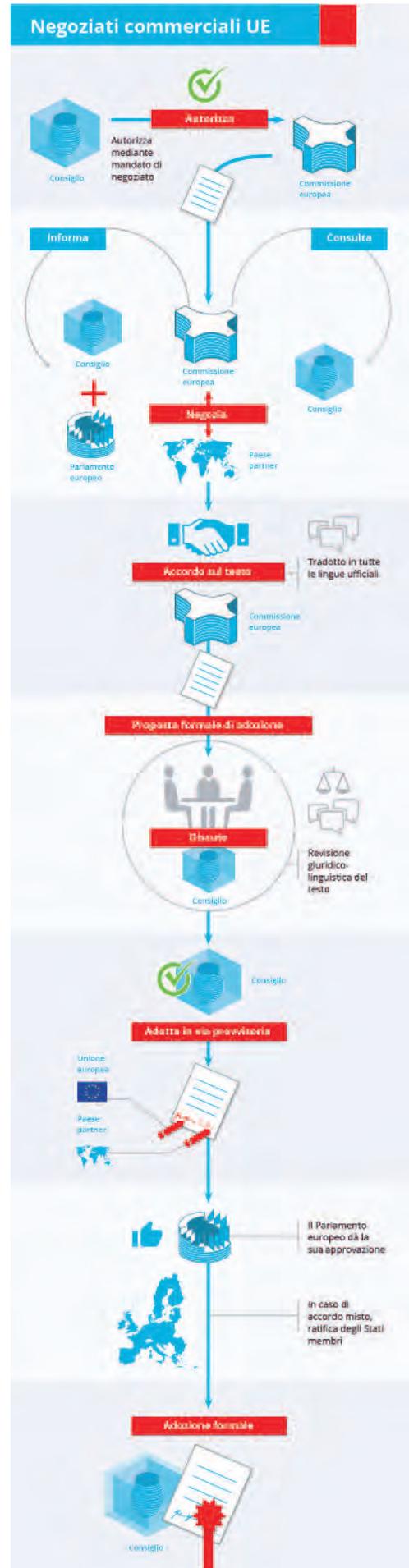
La settima edizione della relazione annuale della Commissione sugli ostacoli agli scambi e agli investimenti (TIBR), pubblicata a giugno 2017, analizza gli ostacoli al commercio e agli investimenti internazionali, segnalati dalle imprese e dagli Stati membri alla Commissione attraverso la "*Market Access Partnership*".

La relazione evidenzia come ci sia un aumento della tendenza al protezionismo: nel 2016 sono state registrate 372 barriere, in oltre 50 Paesi del mondo; **nel 2017 sono state segnalate ben 70 barriere in più** e i Paesi che creano il maggior numero di ostacoli sono **tutti membri del G20**. In cima alla lista Russia, Brasile, Cina e India. Quasi tutte le nuove misure protezionistiche segnalate nel 2017 sono state riscontrate in Russia e India, seguite da Svizzera, Cina, Algeria ed Egitto.

Il rapporto conferma, inoltre, che nel 2016 la Commissione ha rimosso 20 ostacoli diversi che incidono sulle esportazioni europee per un valore di 4,2 miliardi di euro, principalmente in Corea del Sud, Cina, Israele e Ucraina. I prodotti agroalimentari e le bevande hanno tratto il massimo beneficio dall'azione dell'UE. Ciò è stato possibile grazie all'efficace cooperazione tra la Commissione, gli Stati membri e i rappresentanti delle imprese europee attraverso la strategia di accesso al mercato e il miglioramento delle relazioni con i partner commerciali nell'ambito dei recenti accordi commerciali conclusi.

Il **commercio internazionale** è stato uno dei primi settori in cui gli Stati membri dell'UE hanno convenuto di mettere insieme la loro sovranità e, di conseguenza, hanno incaricato la Commissione europea di gestire per loro conto le questioni commerciali.

L'UE gestisce le relazioni commerciali con i Paesi terzi sotto forma di



accordi commerciali, concepiti per creare migliori opportunità di scambi e superare le barriere commerciali, garantendo che i prodotti importati siano venduti a un **prezzo giusto ed equo** nell'UE, indipendentemente dalla loro provenienza.

La regolamentazione degli scambi commerciali sotto forma di **strumenti di difesa commerciale** serve a proteggere i produttori dell'UE dai danni e a contrastare la concorrenza sleale di imprese straniere come nei casi di **dumping e sovvenzioni**.

La politica commerciale dell'UE è inoltre utilizzata come strumento per la **promozione dei principi e dei valori europei**, quali la democrazia, i diritti umani, l'ambiente e i diritti sociali.

Gli accordi commerciali si classificano, a seconda del loro contenuto, in:

- Accordi di partenariato economico (APE) - **sostengono lo sviluppo** dei partner commerciali dei Paesi dell'Africa, dei Caraibi e del Pacifico;
- Accordi di libero scambio (ALS) - consentono l'**apertura reciproca dei mercati** tra i Paesi sviluppati e le economie emergenti, mediante la concessione di un accesso preferenziale ai mercati;
- Accordi di associazione - rafforzano **accordi politici** più ampi.

L'UE conclude anche accordi commerciali non preferenziali, nell'ambito di intese più ampie come gli accordi di partenariato e cooperazione (APC).

Il Consiglio svolge un ruolo fondamentale nel definire i nuovi accordi commerciali. Nella fase iniziale, il Consiglio autorizza la Commissione europea a negoziare un nuovo accordo commerciale a nome dell'UE. Ciò avviene attraverso un "**mandato di negoziato**". Con tale autorizzazione, il Consiglio impartisce le direttive di negoziato, che includono gli obiettivi e l'ambito dei negoziati, nonché eventuali limiti di tempo.

La Commissione negozia quindi con il Paese partner a nome dell'UE, in quanto singola entità, in stretta cooperazione con il Consiglio e il Parlamento europeo. Dopo che il testo dell'accordo è stato concordato con i partner, la Commissione trasmette al Consiglio proposte formali di adozione. Al termine delle discussioni, il Consiglio adotta una decisione relativa alla firma dell'accordo a nome dell'UE e trasmette l'accordo firmato al Parlamento europeo per l'approvazione.

Nella fase finale, dopo aver ottenuto l'approvazione del Parlamento europeo, il Consiglio adotta la decisione relativa alla conclusione dell'accordo. Decide anche se, in via provvisoria, applicare l'accordo integralmente o parzialmente; se questo riguarda tematiche di responsabilità mista, il Consiglio può concluderlo solo dopo la ratifica da parte di tutti gli Stati membri.

Il commercio mondiale è un **fattore chiave per la competitività e la prosperità** dell'Unione europea:

secondo la Commissione, oltre 30 milioni di posti di lavoro dipendono dalle nostre esportazioni verso il resto del mondo e il 90% della futura crescita globale avrà luogo oltre i confini dell'Europa. I benefici di un'economia integrata a livello mondiale avvantaggiano sia le grandi che le piccole e medie imprese europee ma gli effetti positivi ricadono anche sui cittadini, sui lavoratori e sui consumatori.

Nell'ottobre 2015 la Commissione ha proposto una nuova strategia commerciale e di investimento per l'Unione europea, dal titolo "Commercio per tutti: Verso una politica commerciale e di investimento più responsabile" e nel **discorso annuale sullo Stato dell'Unione** del settembre 2017 il Presidente Juncker ha annunciato iniziative per una politica commerciale equilibrata e innovativa. Le proposte comprendono l'istituzione di un **quadro europeo per il controllo** degli investimenti esteri diretti, inteso a garantire che questi non compromettano gli interessi strategici dell'UE in termini di sicurezza e di ordine pubblico, e un progetto di mandato per l'avvio di negoziati finalizzati all'istituzione di un **tribunale multilaterale per gli investimenti**.

Nell'ottica di rendere la politica commerciale dell'UE la più trasparente e inclusiva al mondo, la Commissione ha deciso di istituire un **gruppo consultivo sugli accordi commerciali dell'UE** e di pubblicare ogni nuova proposta di mandati negoziali, nonché di elaborare **progetti di mandato per l'avvio di negoziati commerciali con l'Australia e la Nuova Zelanda**. Questi dovrebbero basarsi sui recenti accordi conclusi con successo con, tra gli altri Paesi, Canada, Singapore, Vietnam e Giappone, ampliando così l'alleanza dei partner impegnati a favore di regole innovative per il commercio mondiale.

Il 9 novembre 2017 la Commissione europea ha pubblicato la sua prima relazione completa sui risultati pratici dei diversi accordi commerciali dell'UE.

La relazione fa luce sugli effetti di 25 accordi commerciali attualmente in vigore, come pure sulle misure adottate per massimizzarne i benefici e assicurare il rispetto delle norme concordate, ad esempio quelle concernenti lo sviluppo sostenibile.

La relazione mostra che gli accordi commerciali dell'UE:

■ **aumentano le esportazioni dell'Unione e sostengono l'occupazione**

Dalla loro entrata in vigore gli accordi commerciali dell'UE hanno contribuito, insieme ad altri fattori, a una crescita significativa delle esportazioni dell'Unione, ad esempio:

- +416% in Messico (dal 2000);
- +170% in Cile (dal 2003);
- +60% circa in Serbia e Corea del Sud (rispettivamente dal 2013 e dal 2011);
- +22% in America centrale (dal 2013);
- +17% in Ucraina (dal 2016).

Considerando che la Commissione ha stimato che ogni miliardo di euro di esportazioni rappresenta ben 14.000 posti di lavoro in Europa, questi accordi hanno avuto effetti positivi tangibili per i cittadini europei.

■ **spesso recano benefici soprattutto alle esportazioni dell'UE di prodotti agricoli e autoveicoli**

I settori agroalimentare e automobilistico dell'Unione, sebbene spesso al centro di dibattiti accesi nel corso dei negoziati, sembrano essere quelli che traggono i maggiori benefici dagli accordi commerciali, in particolare da quelli "di nuova generazione". Ad esempio le esportazioni di prodotti agricoli dell'UE in Colombia e Perù sono aumentate rispettivamente dell'82% e del 73% dall'inizio dell'applicazione dell'accordo con tali Paesi nel 2013;

■ **hanno potenzialità ancora non sfruttate a beneficio delle esportazioni**

I produttori dell'Unione non mettono ancora pienamente a frutto le opportunità offerte dagli accordi commerciali dell'UE esistenti. Nell'Unione i tassi di utilizzo delle preferenze, che indicano in quale misura le aziende utilizzano le preferenze tariffarie negli accordi commerciali, sono inferiori rispetto ai partner. Gli esportatori dell'UE pagano ancora i dazi sul 30% delle esportazioni in Paesi con i quali l'Unione ha già concluso accordi commerciali di nuova generazione. Per i nostri partner che esportano nell'UE la cifra è limitata al 10%.

LE AMERICHE

■ Stati Uniti

A seguito dell'audit svolto da USDA (U.S. *Department of Agriculture*) - FSIS (*Food Safety and Inspection Service*) nel maggio 2016, il Ministero della Salute ha emanato dettagliate istruzioni operative per le aziende, di immediata applicazione, riguardo ad aspetti legati all'ispezione *post mortem*, alle sanificazioni, all'applicazione dell'HACCP e alla definizione delle aree post letali. Nell'ottica di mantenere l'equivalenza con il sistema statunitense, nel mese di marzo 2017, il Ministero ha emanato un'importante nota di revisione delle disposizioni relative al controllo ufficiale presso gli stabilimenti autorizzati all'export USA.

La novità più importante illustrata dalla nota è il chiarimento, sollecitato da ASSICA, fornito da FSIS relativamente al Regolamento 9 CFR 430, secondo il quale i prodotti sottoposti al trattamento HPP come parte integrante del processo produttivo e che non sono riesposti all'ambiente dopo il trattamento non rientrano nel campo di applicazione del 9 CFR 430.

Proprio con l'obiettivo di approfondire gli esiti dell'ispezione FSIS del 2016, le nuove disposizioni ministeriali e le novità di approccio in merito all'area post-letale sia per i prodotti cotti che per i prodotti trattati con le tecnologie ad alte pressioni idrostatiche non più

riesposti all'ambiente, ASSICA ha organizzato una serie di incontri con le aziende associate nel corso del 2017.

Anche le nuove disposizioni USDA in materia di etichettatura sono state oggetto di due seminari organizzati a beneficio delle aziende ASSICA: a seguito della decisione di abrogare l'obbligo di preventiva approvazione delle etichette apposte sui prodotti sottoposti al controllo di USDA, qualora queste non riportino determinati *claims* relativi a caratteristiche nutrizionali o salutistiche o simboli geografici, a luglio 2016 e successivamente ad agosto 2017, il *Labeling Office* dell'USDA ha comunicato di aver adottato una linea più flessibile anche sulle varianti (*generically-approved labels*) di etichette con claim.

Al fine di ridurre il carico di etichette da valutare, il *Labeling Office*, infatti, ha permesso alle aziende di presentare formalmente un'unica etichetta con claim, a copertura di tutte le altre etichette apposte su prodotti lavorati all'interno dello stesso impianto e che rispettano le condizioni legate al claim.

Nel 2017 si è anche svolta la missione in Italia degli ispettori APHIS che, a seguito della richiesta della Regione Umbria e di aziende umbre, supportate da ASSICA, di poter includere la Regione nella "Macroregione del Nord", hanno compiuto una approfondita disamina dei sistemi di controllo adottati nei confronti della Malattia vescicolare del suino.

Per superare le difficoltà derivanti dalle disposizioni contenute nel 9 CFR 94.13, che per le zone indenni da MVS ma confinanti o con rapporti commerciali evidenti con zone non indenni impongono al macello misure gestionali specifiche e di non sempre facile applicazione per assicurare che lo status sanitario degli animali macellati sia conforme alle suddette normative, il Ministero della Salute ha richiesto alle Autorità APHIS-USDA di riconsiderare l'area della Macroregione del Nord, estendendola anche al territorio della Regione Toscana e dell'Umbria.

L'estensione a queste due Regioni dello status di indennità da parte delle Autorità americane, **risulterebbe estremamente strategico per tutto il settore**. La missione per la valutazione della Regione Toscana si è svolta a maggio del 2016 ma gli ispettori hanno annunciato che la pratica della Regione Umbria verrà probabilmente seguita in parallelo con quella della Toscana che ha purtroppo subito una battuta di arresto per via del cambio di amministrazione negli USA. Con tutta probabilità, l'esito sarà quindi un unico decreto statunitense per entrambe le Regioni.

Si prevede a breve il completamento del *Risk Assessment* e l'avvio dei successivi step legati agli aspetti burocratici e prettamente legislativi.

Si è concluso, invece, nel mese di febbraio 2017, lo studio ASSICA-SSICA-IZSLER atto ad ottenere la validazione dei processi di prodotti a breve stagionatura.

Lo studio, iniziato nel mese di marzo 2015, ha avuto come obiettivo la validazione dell'utilizzo delle HPP sul prodotto finito (sia macinati che pezzi interi a base di carne suina che bresaola) e la validazione del processo produttivo dei prodotti in oggetto, senza dover ricorrere a challenge test ma attraverso la modellazione con dati esistenti. In particolare, gli studi si sono basati su salami (3 tipologie: grana fine, media e grossa), bresaola e coppa (4 tipologie in base all'attività dell'acqua). In accordo con la SSICA e l'IZS di Bologna, tra giugno e luglio i dati saranno pubblicati, così da essere fruibili da parte delle aziende, in un "Quaderno tecnico" della SSICA stessa con i loghi ASSICA e dell'IZS. Con tempistiche più lunghe, saranno poi eventualmente predisposte ulteriori pubblicazioni scientifiche.

Un'altra importante attività, che ha visto la collaborazione di ASSICA, è stata l'apprezzata iniziativa formativa, organizzata nel maggio 2017 dal Ministero della Salute e dall'IZS della Lombardia ed Emilia Romagna, a beneficio delle aziende interessate ad ottenere l'autorizzazione all'esportazione in USA, che ha previsto la consulenza diretta, in stabilimento, da parte di Oto Urban, esperto auditor FSIS in pensione.

Sul fronte politico - commerciale, si è registrato un crescendo delle misure protezionistiche USA, che rientrano appieno nella logica dell'*America First* espressa in modo chiaro da Trump fin dal suo insediamento.

La politica commerciale del Presidente statunitense si pone l'obiettivo di depotenziare la governance multilaterale del commercio mondiale a favore della contrattazione di accordi bilaterali.

In quest'ottica l'Amministrazione Trump ha annullato l'accordo TPP (*Trans-Pacific Partnership*) con i principali Paesi dell'oceano Pacifico (Cina esclusa) e ha bloccato la conclusione del TTIP (*Transatlantic Trade and Investment Partnership*) con l'Unione europea. Inoltre, sta contrastando apertamente il corretto funzionamento del WTO (*World Trade Organization*), anche attraverso il blocco del rinnovo dei giudici dell'Appellate Body, l'organo di appello del meccanismo di risoluzione delle dispute: dei sette giudici previsti, attualmente ne sono in carica quattro e a dicembre 2019 ne rimarrà uno solo, interrompendo ogni attività dell'organo.

Canada

Le aziende hanno ancora 3 anni per di tempo per adeguare le proprie etichette alle nuove disposizioni, annunciate da CFIA (*Canadian Food Inspection Agency*) nel dicembre 2016, della normativa canadese sull'etichettatura dei prodotti alimentari, in particolare relativa al *Nutrition Facts Table* (NFT) e alla lista ingredienti che compaiono in etichetta, finalizzate a dare maggior visibilità a informazioni ritenute importanti per la salute del consumatore. Le principali modifiche adottate riguardano alcuni elementi grafici della NFT mirati a mettere in maggior evidenza **serving size** e **calorie**; la **lista ingredienti** ed eventuali **allergen statement**; gli **zuccheri**, per i quali diventerà obbligatorio indicare la percentuale di *Daily Value* (DV). Inoltre, diventerà obbligatorio anche raggruppare tutti i vari tipi di zucchero nella lista ingredienti.

UE - Canada: CETA (Accordo Economico e Commerciale Globale)

Dopo oltre sette anni di negoziati e il superamento di innumerevoli ostacoli politici, giuridici e burocratici, il 15 febbraio 2017 il Parlamento europeo, con 408 voti favorevoli, 254 voti contrari e 33 astenuti, ha approvato l'accordo di libero scambio tra Unione europea e Canada, denominato CETA (*Comprehensive Economic and Trade Agreement*), entrato provvisoriamente in vigore il 21 settembre 2017, in attesa della ratifica da parte di tutti i 38 Parlamenti nazionali e Assemblee regionali degli Stati membri, necessaria per la definitiva entrata in vigore.

Fin dal primo giorno di validità dell'accordo si applicano le disposizioni per la disciplina delle Indicazioni geografiche (IIGG): il CETA riconosce uno status speciale e offre una protezione sul mercato canadese per i numerosi prodotti agricoli europei tutelati. L'uso di Indicazioni geografiche (IG) è riservato in Canada alle denominazioni di prodotti esportati dalle regioni europee dalle quali tradizionalmente provengono. Pur tuttavia è fatto salvo il diritto di uso dei c.d. "*common names*", cioè le espressioni comunemente usate in ciascuna delle parti del Trattato per indicare un determinato prodotto, anche qualora queste siano simili o



identiche a IIGG.

Parimenti sono preservati tutti i marchi che siano stati registrati, depositati o acquisiti con l'uso in buona fede prima della data del Trattato o della registrazione di future IIGG.

L'Annex 20-A dell'accordo contiene la lista delle IG europee (**41 italiane**) per le quali il Canada garantisce la protezione e, per quanto riguarda il nostro settore, include: Cotechino Modena, Zampone Modena, Bresaola della Valtellina, Mortadella Bologna, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Toscano, Prosciutto di Modena, Speck Alto Adige, Culatello di Zibello e Lardo di Colonnata.

L'accordo prevede che la lista possa essere implementata in futuro, anche se non con altre Indicazioni geografiche che figurino già registrate attualmente.

Inoltre, sin dal primo giorno dell'entrata in vigore, **le imprese dell'Unione europea possono beneficiare dell'esenzione daziaria nelle operazioni di import ed export** con il Canada, ma per prodotti sensibili quali le carni bovine e suine il CETA limita la liberalizzazione delle importazioni a specifici contingenti esenti da dazi. Per quantitativi eccedenti i contingenti concordati, si applicano ancora i dazi previsti dalla UE.

Il CETA è un accordo di libero scambio "di ultima generazione" che, oltre alla liberalizzazione dei beni, include anche quella di importanti settori dell'economia tra cui i servizi, gli investimenti e gli appalti pubblici. È il primo accordo di questo tipo siglato tra l'UE e un Paese G7 ed è tra i più importanti per ambizione dei suoi obiettivi e campo di applicazione.

I capitoli dell'Accordo di principale interesse per l'industria italiana riguardano l'eliminazione di **barriere tariffarie e non tariffarie** (in particolare l'abbattimento dei dazi per oltre il 99% dei beni, in alcuni casi in maniera graduale, e la convergenza regolamentare); l'apertura del mercato degli appalti pubblici (sia a livello federale che sub-federale); la tutela della Proprietà Intellettuale.

Cecilia Malmström, Commissaria europea per il Commercio, ha dichiarato che l'approvazione dell'Accordo da parte del Parlamento "**rappresenta l'inizio di una nuova era nelle relazioni UE-Canada: insieme stiamo inviando un forte segnale. Costruendo ponti, e non muri, possiamo affrontare insieme le sfide che attendono le nostre società. In tempi di incertezza, con un protezionismo crescente nel mondo, il CETA sottolinea il nostro forte impegno per il commercio sostenibile. Il Canada è uno stretto alleato dell'Europa. Condividiamo valori e ideali e un impegno a favore dell'apertura dei mercati e di politiche sociali eque**".

Ma il valore strategico del CETA risiede nella possibilità che le regole commerciali stabilite consensualmente dal bacino atlantico, ovvero dal mercato più ricco del mondo, possano rappresentare i "driver" del futuro commercio internazionale.

■ Messico

A novembre 2017, si è finalmente conclusa la negoziazione della Commissione europea con le Autorità messicane sulle **condizioni per l'esportazione di carni suine** dagli Stati membri dell'Unione europea. Dopo una lunga trattativa, resa complessa dalla discussione su aspetti di sanità animale, si è finalmente giunti alla definizione del modello di certificato sanitario che deve scortare le merci in esportazione e che, essendo pubblicato sul sistema TRACES deve essere rilasciato in formato elettronico.

Le Autorità messicane hanno stabilito, nelle more dell'effettuazione di una nuova visita ispettiva nei Paesi interessati, di autorizzare le esportazioni di carni suine esclusivamente dagli impianti di macellazione autorizzati all'export verso gli Stati Uniti, già ispezionati nel 2015.

Il Ministero della Salute italiano ha già attivato gli opportuni contatti con il SENASICA/SAGARPA (*Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación*) per l'organizzazione nel minor tempo possibile di una missione in Italia, necessaria anche per l'ampliamento della lista degli impianti di trasformazione autorizzati ad esportare salumi. Tra questi il Ministero ha avviato una ricognizione per individuare una lista di stabilimenti interessati da sottoporre alle Autorità messicane, auspicando comunque l'approvazione dell'intero sistema e l'applicazione del pre-listing.

Ottimismo, in tal senso, deriva dal raggiungimento, il 21 aprile 2018, di un accordo tra Unione europea e Messico per l'aggiornamento dell'Accordo di libero scambio, entrato in vigore nel 2000.

Nei sedici anni dalla firma dell'accordo, i flussi commerciali globali tra UE e Messico sono aumentati del 180%, raggiungendo nel 2015 i 53 miliardi di euro, e i flussi medi annui di investimento originari dell'UE sono triplicati. Ciò ha evidenziato la necessità di un **nuovo accordo di libero scambio, più ampio e profondo**.

Secondo quanto annunciato dalla Commissione, l'accordo sottoscritto dopo circa due anni di negoziati porterà **grandi benefici all'industria UE e soprattutto al settore agroalimentare**, generando nuove opportunità di esportazione per i prodotti alimentari e le bevande di qualità. Si prevede, infatti, l'azzeramento dei dazi per il 99% dei prodotti scambiati tra Unione europea e Messico: per il 98% sin dall'entrata in vigore dell'accordo mentre per gli altri sono previste graduali riduzioni o la definizione di contingenti.

Per il nostro settore, l'accordo prevede la **completa liberalizzazione delle esportazioni di carni suine, salvo la definizione, per i lombi, di un contingente di 10.000 tonnellate** che beneficia dell'azzeramento dei dazi.

Per quanto riguarda le **procedure doganali**, il nuovo accordo introduce norme per semplificare e accelerare le formalità amministrative e i controlli fisici presso le

dogane messicane. Un **capitolo specifico per le questioni SPS** (sanitarie e fitosanitarie) include molte misure di dettaglio finalizzate ad agevolare gli scambi:

- riconoscimento dell'Unione europea come "**single entity**", con la conseguenza che le richieste di autorizzazione all'export di un determinato prodotto da parte di uno Stato membro saranno **Liberalizzazione degli scambi e riconoscimento delle Indicazioni geografiche comunicazione riservata alle aziende associate** accolte dalle Autorità messicane entro il termine massimo di 6 mesi se il prodotto è già esportato da un altro Stato della UE (salvo situazioni particolari, da motivare);
- accettazione del principio di "**prelisting**", in base al quale gli stabilimenti degli Stati membri verranno autorizzati senza la necessità di una preventiva verifica da parte delle Autorità messicane;
- applicazione del "**principio di regionalizzazione**", con le limitazioni alla commercializzazioni circoscritte all'area colpita nel caso di malattie veterinarie.

L'accordo contiene anche un riferimento esplicito al **principio di precauzione** che, già sancito dai trattati UE, consente all'Unione europea di non ammettere l'importazione di prodotti per i quali non vi sia la certezza scientifica della loro sicurezza.

Una sezione specifica contiene disposizioni per la reciproca protezione di un elenco selezionato di Indicazioni geografiche. Per quanto riguarda quelle europee, l'accordo garantisce la tutela dalle imitazioni in Messico di **340 Indicazioni geografiche**, tra le quali sono incluse *Bresaola della Valtellina, Capocollo di Calabria, Coppa di Parma, Cotechino Modena, Culatello di Zibello, Mortadella Bologna, Pancetta di Calabria, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Toscano, Salsiccia di Calabria, Soppressata di Calabria, Salamini italiani alla cacciatora, Speck Alto Adige, Zampone Modena*.

Una volta che i negoziati saranno conclusi (si prevede entro la fine del 2018), affinché l'Accordo globale possa entrare in vigore sarà necessaria la verifica giuridica dei testi da parte della Commissione, la traduzione in tutte le lingue ufficiali dell'UE e successivamente l'approvazione del Parlamento europeo, del Consiglio e dei Parlamenti degli Stati membri.

Il nuovo accordo andrà a sostituire l'ormai datato *Economic Partnership, Political Coordination and Cooperation Agreement* sottoscritto nel 1997.

■ Brasile

Le Autorità brasiliane del MAPA (*Ministry of agriculture, livestock and supply department of inspection of animal origin products* - DIPOA), nel luglio 2017 hanno comunicato alle Autorità dei Paesi esportatori l'adozione

di un nuovo sistema per la **registrazione delle etichette** e dei prodotti destinati ad essere esportati in Brasile.

La nuova procedura, obbligatoria dal precedente mese di gennaio, prevede l'utilizzo di un sistema elettronico denominato PGA-SIGSIF, che consente una maggiore rapidità nel perfezionamento dell'iter autorizzativo.

Consapevole della necessità di una importante e difficoltosa revisione di tutte le liste degli stabilimenti della UE autorizzati ad esportare in Brasile, il MAPA ha richiesto, attraverso la Commissione europea, agli Stati membri di comunicare tutti gli aggiornamenti da apportare alle informazioni relative agli stabilimenti iscritti in lista Brasile e tutti i nuovi inserimenti, negli anni non registrati. Entro i termini previsti il Ministero italiano ha effettuato la comunicazione richiesta e, finalmente, nelle prime settimane del 2018 il MAPA ha pubblicato la **lista completa delle aziende autorizzate** ad esportare prodotti a base di carne suina in Brasile.

Ancora in corso la negoziazione per la definizione del modello di certificato sanitario che dovrà scortare la bresaola esportata dall'Italia, ammessa in Brasile a condizione che sia ottenuta da materia prima di origine brasiliana.

UE - Mercosur: un negoziato di oltre 20 anni

La Commissione europea sta negoziando un accordo commerciale con i quattro Paesi membri fondatori del Mercosur (*Mercado Común del Sur* - Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay) nell'ambito della trattativa globale per un accordo di associazione bi-regionale. Il Venezuela è membro del Mercosur dal 2012 ma non è parte di questi negoziati, cui assiste come osservatore. A dispetto di come viene chiamato (di libero scambio) in realtà il Mercosur è un accordo "di associazione", quindi per sua natura asimmetrico: i partner sono due Paesi emergenti (Brasile, Argentina) e due Paesi annoverabili per lo più a PVS, sebbene con redditi procapite più alti (Uruguay, Paraguay). Questo significa che, anziché puntare alla liberalizzazione del 100% delle linee tariffarie, l'obiettivo è il 90%. Cioè è possibile escludere interi settori "sensibili" per il Mercosur.

Le attuali relazioni commerciali tra l'UE e il Mercosur sono disciplinate da un Accordo quadro interregionale di cooperazione, che è entrato in vigore nel 1999. In più, l'Unione europea ha sottoscritto negli anni accordi bilaterali di cooperazione con i singoli Paesi del Mercosur, che nel complesso costituiscono una struttura per la disciplina delle relazioni commerciali tra i Paesi.

I negoziati UE-Mercosur sono stati rilanciati nel maggio 2010 e i primi dieci round negoziali si sono concentrati principalmente sugli aspetti regolamentari anziché sulle difficoltà di accesso al mercato, prima che le trattative venissero interrotte nel 2012. Dopo una pausa di quattro anni, nel maggio 2016 sono stati riavviati i contatti con lo scambio reciproco di proposte in tema di accesso al

mercato e, nel mese di ottobre, le delegazioni europee e sudamericane sono tornate ufficialmente a parlarsi.

L'interesse offensivo principale (non l'unico, ma di sicuro il più caldo) di Brasile e Argentina è l'**accesso al mercato UE della carne di manzo**. Sebbene siano stati fatti molti progressi nella negoziazione, c'è ancora molto lavoro da fare per capire come andare avanti sulle questioni più spinose e avanzare verso l'ultima fase dei negoziati. Tra queste, la tutela delle Indicazioni geografiche: le parti si sono scambiate le rispettive liste di denominazioni da proteggere attraverso l'accordo, concentrandosi su quelle per le quali esiste già un uso nel territorio dei Paesi del Mercosur.

■ Colombia

A gennaio 2017, il Ministero della Salute ha ufficializzato la decisione dell'Autorità colombiana INVIMA (*Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos*) di approvare l'elenco delle aziende italiane autorizzate all'esportazione verso la Colombia.

La lunga trattativa, durata oltre un anno e condotta in collaborazione dalla Commissione europea e dal Ministero della Salute, ha portato al riconoscimento da parte di INVIMA del prelisting (quindi alla possibilità per il nostro Ministero di autorizzare direttamente gli impianti interessati al mercato colombiano) e alla pubblicazione della prima lista di aziende abilitate all'esportazione di prodotti a base di carne.

La definizione delle condizioni che i prodotti in esportazione dovranno soddisfare è ancora oggetto di trattativa ma, per il momento, le Autorità colombiane hanno confermato la condizione che i prodotti in esportazione siano sottoposti a **stagionatura di almeno 400 giorni o a cottura**.

UE - Comunità andina: Accordo in applicazione provvisoria

I negoziati commerciali tra Unione europea da una parte e Colombia e Perù dall'altra si sono conclusi nel 2011; l'Accordo commerciale è stato ufficialmente sottoscritto nel giugno 2012 ed è entrato in vigore in via provvisoria con il Perù nel marzo 2013 e con la Colombia nell'agosto 2013. L'accordo prevede una progressiva e condivisa liberalizzazione del commercio, attraverso la creazione di **un'ampia area di libero scambio**.

Nel mese di novembre 2016, il Consiglio UE ha finalmente approvato il Protocollo per l'adesione dell'Ecuador all'Accordo commerciale, ufficializzando la conclusione di un negoziato già raggiunta nel luglio 2014. Pertanto, dal 1° gennaio 2017, l'Accordo è in applicazione provvisoria anche nei rapporti con l'Ecuador. La Bolivia - quarto Paese della Comunità andina - ad oggi non ha avanzato richiesta di adesione all'Accordo, ma beneficia del Sistema delle Preferenze Generalizzate

(SPG), uno degli strumenti chiave dell'Unione europea per aiutare la crescita economica dei Paesi in via di sviluppo mediante l'incentivazione delle importazioni di beni originari di questi mercati abbassando, o addirittura annullando, unilateralmente e su base non reciproca, i dazi doganali che invece gravano sugli stessi prodotti provenienti da Paesi non beneficiari del Sistema.

Ad ottobre 2017, nel terzo **Report annuale sull'implementazione dell'accordo**, la Commissione riferisce a Consiglio e Parlamento che quattro anni dopo la sua entrata in vigore, l'accordo nel complesso funziona bene. È chiaro che il rallentamento economico registrato in America Latina e il calo dei prezzi delle materie prime sul mercato globale hanno avuto ripercussioni sui flussi commerciali.

Tuttavia, la diminuzione degli scambi bilaterali tra UE e Colombia (23,5%) e tra UE e Perù (11%) è inferiore alla diminuzione complessiva degli scambi di questi Paesi con il mondo (circa il 36% per la Colombia e il 18% per Perù). Le parti hanno riconosciuto i progressi compiuti nell'attuazione delle disposizioni SPS (sanitarie e fitosanitarie), in particolare stabilendo **condizioni di importazione e certificazione armonizzate** per i prodotti a base di carne e per quelli lattiero-caseari. Perù e Colombia hanno **accettato l'attuazione del principio di regionalizzazione** e l'eliminazione del requisito "gli animali devono essere nati, allevati e macellati nello stesso Stato membro". Perù e Colombia hanno espresso interesse a collaborare con l'UE sulla resistenza antimicrobica.

Entrambi i Paesi dovrebbero intensificare l'impegno per assicurare l'implementazione delle disposizioni sulla tutela delle Indicazioni geografiche.

■ Cile

Lo scorso mese di giugno, la Commissione europea ha condiviso con le Autorità cilene il nuovo certificato per l'esportazione in Cile di prodotti a base di carne (sia suina che bovina), pubblicato su TRACES. Il nuovo modello - che si aggiunge a quelli già disponibili per l'esportazione di carni suine, gelatine e collagene - consente l'esportazione di tutti i prodotti di salumeria, anche ottenuti da carni di origine comunitaria.

UE - Cile: negoziati per un accordo di associazione aggiornato

il 16 novembre 2017, a Bruxelles, ha avuto luogo la prima tornata di negoziati tra l'UE e il Cile per un accordo di associazione aggiornato. L'obiettivo è quello di aggiornare l'accordo concluso 14 anni fa, al fine di conformarne le ambizioni politiche e di cooperazione e le disposizioni commerciali ai moderni accordi dell'UE. Il secondo round negoziale si è svolto lo scorso gennaio. Cecilia Malmström, Commissaria responsabile per il

Commercio, ha dichiarato: *“Il Cile è il nostro partner commerciale di più lunga data in America latina ed è per noi un alleato fondamentale. Negli ultimi quindici anni l'accordo vigente ha portato ad un notevole aumento dei flussi commerciali tra i nostri Paesi. Al fine di affrontare l'intera gamma delle sfide politiche e globali odierne abbiamo tuttavia bisogno di un nuovo accordo aggiornato, poiché quello del 2003 non contempla molte importanti questioni in materia di scambi, servizi e investimenti”*.

Dall'entrata in vigore dell'accordo di associazione nel 2003, le esportazioni dell'UE in Cile sono aumentate del 170%, e le importazioni di circa la metà.

L'ORIENTE

■ Cina



Delegazione AQSIQ al Ministero della Salute

Nel 2017 è proseguito senza incertezze l'impegno delle Istituzioni italiane, su questo sollecitate e supportate da ASSICA, nella prosecuzione delle trattative con le Autorità cinesi per lo sviluppo delle esportazioni delle produzioni suine dall'Italia verso la Cina, sia con l'obiettivo di un ampliamento della gamma dei prodotti esportabili, con l'apertura a carni suine e prodotti a breve stagionatura, sia di un aggiornamento delle liste degli impianti di macellazione e trasformazione autorizzati. L'impegno di ASSICA a fianco delle nostre Istituzioni è stato principalmente finalizzato ad ottenere la programmazione di nuove missioni in Italia da parte delle Autorità cinesi.

Conclusosi favorevolmente nel settembre 2016 il lungo iter di riconoscimento della Macroregione del Nord come indenne da Malattia vescicolare del suino, infatti, si era creato il fondamentale presupposto per lo svolgimento delle necessarie missioni di AQSIQ (*General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine*) e CNCA (*Certification and Accreditation Administration*).

Nel mese di novembre 2017, finalmente, una delegazione composta da quattro ispettori AQSIQ, in Italia per 10

giorni, ha visitato tre impianti di macellazione, un allevamento, un mangimificio, un deposito frigorifero, il PIF (Posto di Ispezione Frontaliera) di La Spezia, le sedi di Brescia e Cremona dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna, nonché gli Uffici della ASL di Modena e del Ministero della Salute con l'obiettivo di **esaminare l'organizzazione e l'efficacia del sistema dei controlli italiano** e il complesso delle norme che li regolano, al fine di valutare l'idoneità del nostro Paese all'esportazione di carni suine in Cina. In occasione della riunione di chiusura della missione, il capo delegazione, He Hongkai, ha espresso grande apprezzamento per quanto osservato in tutte sedi visitate, lodando il nostro sistema valutato "efficace e ben funzionante in tutti i suoi passaggi".

Dopo quella degli ispettori di AQSIQ, a gennaio 2018 ha avuto luogo anche la missione degli ispettori di CNCA per l'**autorizzazione degli stabilimenti**. Gli ispettori hanno visitato, oltre ad un impianto addetto alla produzione di *infant formula* e a un'azienda apicoltrice, due impianti di macellazione suina e nove impianti di trasformazione, di cui quattro prosciuttifici e cinque produttori di salumi cotti.

Le due missioni hanno rappresentato i **fondamentali passaggi** verso la conclusione della trattativa con le Autorità cinesi per l'apertura del mercato alle carni suine fresche e ai prodotti a breve stagionatura.

Ad oggi, però non sono pervenuti i rapporti delle due ispezioni e le **trattative sono congelate**. Con una lettera indirizzata al Presidente Levoni, lo scorso mese di aprile, infatti, l'Ambasciatore d'Italia a Pechino ha informato che il Governo cinese ha avviato un'ampia riforma della Pubblica Amministrazione, che tocca profondamente le Autorità con cui sono stati finora negoziati i dossier sulle carni e i prodotti a base di carne suina. In particolare le



Uffici di AQSIQ durante il trasferimento

Autorità cinesi hanno deciso la soppressione di AQSIQ, che confluirà insieme alla CFDA (*China Food and Drug Administration*) in un nuovo ente chiamato *National Market Supervision Administration*; gli uffici periferici di AQSIQ presso i porti e gli aeroporti saranno assorbiti dall'Amministrazione delle Dogane.

L'immediata conseguenza di tale profonda riorganizzazione è il congelamento delle trattative in

corso, inclusa quella per l'apertura del mercato cinese alle carni suine, nell'attesa di definire i nuovi assetti e gli organigrammi delle nuove Amministrazioni.

In stallo, dunque, anche la negoziazione per avviare l'export di carni bovine e prodotti a base di carne bovina dall'Italia, nonostante AQSIQ, a conclusione dei lavori del Comitato Governativo Italia-Cina presieduto dal Ministro degli Esteri Alfano e dal suo omologo Wang Yi, dopo oltre 16 anni abbia annunciato la **rimozione del bando sulla carne bovina italiana**.

UE- Cina: Accordo sulle Indicazioni geografiche

Nel mese di giugno 2017, l'UE e la Cina hanno concordato di pubblicare formalmente un elenco di duecento Indicazioni geografiche europee e cinesi (cento per parte) la cui protezione sarà considerata nell'accordo bilaterale da concludersi successivamente. Per il nostro settore la lista include **Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele e Bresaola della Valtellina**.

La cooperazione UE-Cina in materia di Indicazioni geografiche è iniziata da oltre un decennio e ha portato alla protezione di 10 Indicazioni geografiche di entrambe le parti. Partendo da questa iniziale collaborazione, nel 2010 le parti hanno iniziato a negoziare un Accordo bilaterale sulla cooperazione in materia di Indicazioni geografiche e sulla loro protezione.

La prima tappa di questa procedura è proprio la pubblicazione dei due elenchi di 100 prodotti per parte, che riceveranno protezione nei reciproci territori una volta che l'Accordo sarà entrato in vigore.

Taiwan

Dopo una lunga negoziazione durata oltre cinque anni, il 9 marzo 2018 le Autorità sanitarie di Taiwan hanno finalmente autorizzato l'esportazione di carni suine e prodotti a base di carne suina dall'Italia.

La trattativa è stata lunga e complessa ma l'impegno che il Ministero della Salute italiano, l'Agenzia ICE di Taipei e la Commissione europea hanno costantemente dedicato a questo dossier ha consentito di raggiungere il risultato sperato e ostinatamente cercato.

L'**apertura del mercato taiwanese** ha per il settore un'elevata valenza economica, ma anche simbolica perché Taiwan era ancora uno dei pochi Paesi del mondo ancora totalmente chiusi all'export dei prodotti della salumeria italiana e delle nostre carni suine.

La motivazione di tale chiusura era legata alla presenza di Peste suina africana (PSA) in Sardegna: le Autorità taiwanesi, non applicando il "principio di regionalizzazione", infatti, hanno lungamente considerato tutto il territorio italiano come non indenne da PSA, vietando pertanto le esportazioni di prodotti suini da tutto il Paese.

A lungo il Ministero della Salute ha lavorato perché Taiwan riconoscesse questo fondamentale principio, sancito dall'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (OIE), ha ripetutamente invitato le Autorità di Taiwan ad effettuare visite ispettive in Italia, ha inviato corposi dossier informativi. Finalmente nel 2014 gli ispettori del *Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine* (BAPHIQ) hanno svolto la prima missione nel nostro Paese per valutare i controlli effettuati, sia nel territorio sardo che nel resto della penisola, per evitare la distribuzione sul mercato comunitario di carne e salumi non conformi. Successivamente, hanno effettuato una visita di studio in Europa finalizzata a discutere con la Commissione europea l'organizzazione dei controlli relativi alla sanità animale effettuati nella UE e le politiche di quarantena attuate nel commercio di carni suine e di pollame.



Delegazione BAPHIQ e TFDA al Ministero della Salute

Solo nel marzo 2017, dopo tre anni di intensa attività diplomatica, la regionalizzazione è stata accettata e il *Bureau* ha ufficializzato il riconoscimento di indennità dell'Italia da Peste suina africana, con l'eccezione della Regione Sardegna.

Tale fondamentale riconoscimento è stato il presupposto indispensabile per l'avvio della seconda fase della negoziazione; BAPHIQ, però, si era dichiarato disponibile a proseguire la trattativa con il Ministero della Salute per l'apertura del mercato ai soli prosciutti DOP.

Contro questa limitazione, ingiustificata alla luce delle numerose garanzie già presentate alle Autorità di Taiwan in tema di controlli veterinari, sicurezza e igiene delle produzioni, **ASSICA ha sostenuto la necessità che la trattativa proseguisse contemplando anche le carni fresche e tutti i prodotti a base di carne suina**.

La nostra posizione è stata accolta dal Ministero che, in collaborazione con l'Esecutivo comunitario (DG Sante) e la rappresentanza nazionale a Taipei, ha formalizzato a BAPHIQ l'istanza italiana di apertura del mercato taiwanese alle carni suine e ai salumi e di autorizzazione di tutti gli stabilimenti interessati ad esportare.

Per questo è stato necessario lo svolgimento di una

ulteriore missione degli ispettori del *Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine* e della *Food and Drug Administration* (TFDA), lo scorso mese di settembre, che è stata coordinata, per gli aspetti di organizzazione logistica, dagli Uffici di ASSICA, che hanno anche assistito le aziende associate durante le visite dei sei ispettori.

Nel corso della riunione di chiusura della missione, i referenti di BAPHIQ e FDA hanno espresso **grande apprezzamento per il sistema italiano**, dai Servizi veterinari centrali a quelli locali e a tutte le aziende ispezionate, preannunciando una decisione favorevole in merito all'istanza presentata.

L'apertura del mercato di Taiwan **a tutte le produzioni suine** è quindi un successo che ASSICA rivendica con grande soddisfazione.

L'accordo raggiunto tra il Ministero della Salute e le Autorità taiwanesi prevede che lo **stabilimento in cui vengono lavorati i prodotti destinati al mercato abbia ottenuto l'autorizzazione ad esportare da parte delle Autorità di Taiwan** e che le carni e i prodotti suini siano stati ottenuti da suini macellati dopo il 9 marzo 2018, data di effettiva apertura del mercato.

Un elemento di apertura previsto dall'accordo, invece, è la possibilità di esportare carni e prodotti a base di carne ottenuti da materia prima introdotta da Paesi europei autorizzati all'export quali **Danimarca, Paesi Bassi, Spagna, Francia, Ungheria, Austria, Finlandia e Svezia** (cui si aggiungono Canada, Nuova Zelanda e USA tra i Paesi terzi autorizzati all'export di carni suine sia a Taiwan che nella UE).

Giappone

Le iniziative poste in essere con il Giappone si sono concentrate sulla rimozione divieto all'importazione di prodotti bovini. Il nostro Ministero della Salute ha, infatti, intensificato i contatti con le Autorità nipponiche per ottenere sia il riconoscimento dell'idoneità dell'Italia a fornire tali produzioni, alla luce dello status di Paese a rischio trascurabile per BSE dichiarato dall'OIE nel maggio 2013, che l'apertura del Giappone alla bresaola ottenuta con carni di bovini nati, allevati e macellati in Paesi riconosciuti indenni nei confronti della BSE e dell'aftha epizootica dalle Autorità giapponesi.

Dopo quasi dieci anni dalla presentazione al Ministero della Salute del "progetto ASSICA" per l'esportazione di bresaola in Giappone, nel novembre 2017 il Ministero ha annunciato la **formalizzazione di uno storico accordo con le Autorità nipponiche che hanno autorizzato l'esportazione di prodotti a base di carne bovina** ottenuti da bovini nati e allevati in Italia o allevati in Italia per almeno 90 giorni dopo l'introduzione da un Paese riconosciuto idoneo all'export di carni e frattaglie bovine in Giappone.

Purtroppo, però l'accordo sin qui raggiunto tra Autorità italiane e giapponesi pone di fatto **forti limitazioni all'effettiva possibilità di esportare bresaola italiana** poiché tra le condizioni previste dall'*Animal Health Requirements* concordato si richiede che durante la macellazione e la trasformazione delle carni negli impianti siano presenti esclusivamente animali o carni idonei per il Giappone.

L'introduzione di animali o carni direttamente provenienti o originari da Paesi non autorizzati preclude la possibilità di esportare in Giappone finché, dopo adeguata sanificazione degli ambienti, non venga ripresa la macellazione e/o la trasformazione di materia prima rispondente ai requisiti.



Donald Tusk, Presidente del Consiglio europeo
Shinzō Abe, Primo Ministro giapponese
Jean-Claude Juncker, Presidente della Commissione europea

ASSICA ha chiesto e ottenuto che il Ministero della Salute prosegua le trattative con le Autorità giapponesi per **definire condizioni di separazione temporale e/o spaziale delle lavorazioni** di animali e carni originari di Paesi non free, indispensabili per rendere concretamente possibile l'esportazione di bresaola in Giappone.

Per superare il vincolo all'esportazione di prodotti bovini posto dal Giappone a seguito della crisi BSE, ASSICA, nel 2009, si è fatta promotrice con il nostro Ministero della Salute di un progetto finalizzato ad ottenere l'autorizzazione all'esportazione dall'Italia di bresaola lavorata con carni di bovini nati, allevati e macellati in Paesi riconosciuti indenni dal *Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries* (MAFF) nei confronti della BSE. Il riconoscimento da parte del MAFF e del *Ministry of Health, Labour and Welfare* (MHLW), nel maggio 2016, dell'Italia come Paese idoneo ad esportare carni fresche e frattaglie bovine ottenute dalla macellazione di animali nati ed allevati in Italia o importati in Italia da Paesi autorizzati dal Giappone ha sicuramente favorito anche l'avanzamento del "dossier bresaola".

UE - Giappone: raggiunto l'Accordo di libero scambio

Il Giappone è la quarta economia più avanzata del mondo e, in quanto uno dei maggiori Paesi trader e investitori mondiali, è un partner importante per l'Unione europea. Le relazioni commerciali tra l'UE e il Giappone sono state tradizionalmente caratterizzate da notevoli surplus commerciali a favore del Giappone anche se negli ultimi anni la tendenza è stata verso un maggiore equilibrio; nonostante questo, il Giappone continua ad essere un Paese in cui, a causa delle caratteristiche specifiche della società e dell'economia, fare affari o investire è spesso molto complesso. Per facilitare le relazioni, l'UE e il Giappone hanno avviato negli anni diverse forme di collaborazione e hanno sottoscritto importanti accordi. Dopo oltre quattro anni e diciotto round negoziali, lo scorso 8 dicembre il Presidente della Commissione europea, Jean-Claude Juncker, e il Premier giapponese, Shinzo Abe, hanno annunciato la conclusione dei negoziati per il raggiungimento dell'*Economic Partnership Agreement EU-Japan - EPA*, un accordo di libero scambio tra l'Unione europea e il Giappone.

In una nota congiunta, i due hanno dichiarato che la **finalizzazione dell'Accordo, dopo l'intesa politica raggiunta a luglio, "continua a far sventolare in alto la bandiera del libero scambio e manda un forte messaggio al mondo. Al di là del suo considerevole valore economico, questo Accordo è anche di importanza strategica"**, sottolineano i due, ricalcando i concetti espressi al momento dell'intesa a luglio.

L'intesa UE-Giappone, sottolineano ancora Juncker e Abe, *"invia un segnale chiaro al mondo che l'UE e il Giappone sono impegnati a mantenere funzionante l'economia mondiale sulla base del mercato libero, aperto ed equo con regole chiare e trasparenti che rispettano pienamente i nostri valori, combattendo la tentazione del protezionismo"*.

L'Accordo si compone di una sezione relativa alle questioni di accesso al mercato (JEFTA - Japan-EU Free Trade Agreement) e di un più generale "Accordo di partnership" che mira a rafforzare le relazioni fra UE e Giappone in aree come il cambiamento climatico, la lotta al terrorismo, la cyber security, l'immigrazione e la politica estera.

La conclusione dell'Accordo rappresenta un indubbio successo per la politica commerciale europea sotto vari profili. Innanzitutto, alla luce dell'approccio protezionistico degli USA e della loro uscita dal TPP, l'accesso preferenziale al mercato giapponese costituisce un prezioso canale di sbocco per i beni e servizi italiani ed europei verso il mercato regionale asiatico.

Dopo quello concluso con il Canada, l'EPA è il secondo Accordo che la Unione europea conclude con un Paese del G7: i vertici dell'Unione lo hanno definito come *"il più importante mai concluso finora dall'UE"* in quanto non

solo eliminerà la maggior parte dei dazi pagati dalle imprese europee per esportare i propri prodotti in Giappone, ma **aprirà il mercato giapponese all'export agricolo e alimentare e farà nascere opportunità di collaborazione in settori prima inaccessibili**. L'Accordo stabilisce inoltre standard di altissimo livello in termini di lavoro, sicurezza, tutela dell'ambiente e dei consumatori, contiene un capitolo specifico sullo sviluppo sostenibile e prevede per la prima volta un impegno ad hoc relativamente all'Accordo sul clima di Parigi.

Dopo la traduzione del testo nelle 23 lingue ufficiali della UE e in giapponese si aprirà la complessa fase procedurale di approvazione da parte del Consiglio UE e del PE, con l'obiettivo di garantire l'entrata in vigore dell'Accordo prima della fine dell'attuale mandato della Commissione nel 2019.

Il Giappone ha accettato di eliminare le tariffe applicate sull'import di formaggi a pasta dura (parmigiano, fontina, etc..) nell'arco di 15 anni; per quelli a pasta morbida (camembert, brie, feta e mozzarella) è previsto invece un contingente tariffario di 20.000 tonnellate, che crescerà a 100.000 entro 15 anni. All'interno di questa quota, le tariffe applicate scenderanno a zero nell'arco di 15 anni. Per le **carni bovine**, il Giappone ridurrà i dazi dal 38% al 9% entro 15 anni nell'ambito di una quota. Per quelle di **suino**, è invece previsto un sistema di dazi ad valorem che scenderà dai circa 4€ per kg attuali a circa 40 centesimi nell'arco di 10 anni. I dazi sul vino e su alcune bevande alcoliche - attualmente fissati al 15% - saranno rimossi già all'entrata in vigore dell'Accordo.

Una volta a regime, l'EPA consentirà a circa l'85% delle linee tariffarie agroalimentari UE (87% dell'export) di accedere al mercato giapponese a dazio zero.

Il Giappone ha accettato di riconoscere la protezione di 205 DOP e IGP europee; tali prodotti godranno in Giappone dello stesso livello di tutela attualmente riconosciuto nell'UE, con pochi *prior use* identificati (per l'Italia per gorgonzola, fontina e forse asiago). Per il nostro settore, le IG tutelate in Giappone saranno **Bresaola della Valtellina, Mortadella Bologna, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Toscano, Zampone Modena**.

■ Hong Kong

Grazie alla negoziazione condotta dalla Commissione europea con le Autorità di Hong Kong, agli inizi del 2017 è caduto l'ultimo ostacolo all'esportazione di carni e frattaglie suine. La novità del nuovo accordo riguarda l'**eliminazione del requisito di origine italiana dei suini** e l'apertura alle carni di suini nati e allevati in Paesi membri della UE che abbiano sottoscritto un protocollo di esportazione con Hong Kong: Austria, Belgio, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Ungheria, Olanda, Irlanda, Polonia, Portogallo, Spagna, Svezia, UK

e Grecia, oltre che Italia.

Altra novità riguarda l'inserimento del certificato che deve scortare le carni nel Sistema TRACES, che prevede la compilazione esclusivamente *on line* della documentazione sanitaria. L'accordo raggiunto prevede che la carne e le preparazioni di carne spedite ad Hong Kong siano scortate da un certificato sanitario o da una dichiarazione sanitaria a seconda che il Paese nel quale è stata eseguita la macellazione degli animali sia lo stesso da cui viene effettuata l'esportazione delle carni o meno. Nessun cambiamento nella procedura per l'esportazione dei **prodotti a base di carne**, per i quali continua ad essere richiesta la dichiarazione di idoneità al consumo umano, rilasciata dal Servizio veterinario, nella versione concordata tra Autorità italiane e di Hong Kong nel 2010.

■ India

Altro successo per il settore è stata l'**apertura del mercato indiano alle carni suine e ai prodotti a base di carne suina sottoposti a stagionatura, nel febbraio 2017**.

Nel giugno 2016, sul sito del Ministero dell'Agricoltura indiano, sono state pubblicate le condizioni per l'importazione in India di carni suine e prodotti a base di carne suina cotti e stagionati e il certificato sanitario da utilizzare per l'esportazione di questi prodotti.

Purtroppo, alcune condizioni previste dalle Autorità indiane - in alcuni casi non in linea con le Indicazioni dell'OIE (Organizzazione mondiale della Sanità animale) - risultavano non sottoscrivibili da parte dei Servizi veterinari italiani relativamente alle carni fresche e ai prodotti stagionati, pertanto l'esportazione di questi risultava impossibile.

Su istanza delle associazioni di categoria, il nostro Ministero della Salute e la Commissione europea hanno avviato contatti con la controparte indiana per valutare possibili margini di revisione delle condizioni, che hanno finalmente portato alla modifica dei requisiti non accettabili e alla formalizzazione di un **nuovo certificato sanitario**.

■ Thailandia

A distanza di cinque anni dalla precedente, si è svolta a luglio 2016 una missione in Italia di ispettori veterinari thailandesi del *Department of Livestock Development* (DLD), finalizzata all'abilitazione all'esportazione di prodotti a base di carne suina stagionati (prosciutti, coppe, pancette, salami ecc) di tutti gli stabilimenti che hanno presentato richiesta, sulla base della visita di un campione di impianti tra i quali un impianto di macellazione, un deposito frigorifero, due prosciuttifici, un salumificio nonché di un allevamento, con il coinvolgimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna oltre che dei

Servizi veterinari centrali e territoriali.

A gennaio 2017 è giunta la formale autorizzazione delle aziende e la conferma che l'**esportazione di carni suine fresche e prodotti cotti** continua ad essere possibile anche in assenza di un accordo ufficiale tra Autorità italiane e thailandesi.

I Paesi ASEAN (Association of South East Asian Nations)

I negoziati dell'Unione europea per la definizione di un accordo con un gruppo di Stati membri dell'ASEAN sono iniziati nel luglio 2007 ma nel 2009 gli Stati membri dell'UE hanno deciso che la Commissione avrebbe avviato negoziati con i singoli Paesi dell'area per giungere alla sottoscrizione di accordi bilaterali.

I negoziati con Singapore e Malesia sono stati avviati nel 2010, con il Vietnam nel giugno 2012, e con la Thailandia nel marzo 2013; quelli con Filippine e Indonesia nel 2016. Ad ogni modo, poiché l'accordo a livello regionale rimane l'obiettivo prioritario - in quanto l'area ASEAN nel suo complesso rappresenta il terzo partner commerciale dell'Unione europea (dopo Stati Uniti e Cina), con più di 246 miliardi di euro di beni e servizi scambiati nel 2014 - la Commissione europea sta continuando informali colloqui esplorativi con gli altri singoli Stati ASEAN, al fine di valutare il loro livello di ambizione alla sottoscrizione di un accordo.

Nel frattempo sono giunti comunque a conclusione i negoziati con Singapore e Vietnam.

Il 2 dicembre 2016, il Presidente Juncker e il primo ministro vietnamita Dung hanno annunciato la conclusione formale dei negoziati per un accordo di libero scambio **UE-Vietnam**. Il successivo 1° febbraio il testo preliminare dell'Accordo è stato pubblicato sul sito web della Direzione Generale Trade della Commissione e attualmente ne è in corso la revisione legale. Il testo finale verrà quindi tradotto in tutte le lingue ufficiali dell'Unione e in vietnamita prima di essere presentato al Consiglio per la ratifica e al Parlamento europeo per l'approvazione. L'accordo prevede l'abolizione del 99% dei dazi in un periodo di dieci anni per il Vietnam e di sette per la UE. L'accordo riguarda anche le barriere non tariffarie al commercio, gli appalti pubblici, le questioni normative, la concorrenza, i servizi, gli investimenti, i diritti di proprietà intellettuale e lo sviluppo sostenibile.

Il 18 aprile 2018, la Commissione europea ha presentato al Consiglio l'**accordo commerciale e l'accordo sulla protezione degli investimenti concluso con Singapore**.

I negoziati per questi accordi si sono svolti parallelamente ai negoziati per l'accordo di partenariato e di cooperazione, che dovrebbe essere firmato a breve. Una volta entrato in vigore, l'accordo di partenariato e di cooperazione costituirà il quadro giuridico per sviluppare ulteriormente il partenariato solido e duraturo tra l'UE e Singapore.

L'accordo commerciale rientra tra quelli che vengono definiti di "nuova generazione". Oltre all'eliminazione dei dazi doganali e degli ostacoli non tariffari agli scambi di beni e servizi, contiene disposizioni importanti sulla tutela della proprietà intellettuale, la liberalizzazione degli investimenti, gli appalti pubblici, la concorrenza e lo sviluppo sostenibile.

Con la sottoscrizione dell'accordo, Singapore si impegna ad eliminare tutti i dazi che ancora gravano su alcuni prodotti esportati dall'Unione europea e a mantenere invariato l'attuale accesso in esenzione da dazi per tutti gli altri prodotti; si impegna inoltre a rimuovere le barriere tecniche e non tariffarie, in particolare per i prodotti agricoli e agroalimentari e a valutare la concessione del pre-listing per l'autorizzazione degli stabilimenti europei esportatori.

Singapore, inoltre, accetta di **rafforzare l'attuale regime di tutela delle Indicazioni geografiche (IG)** creando un apposito sistema di registrazione.

Una volta approvati dal Consiglio, gli accordi saranno trasmessi al Parlamento europeo con l'obiettivo di far entrare in vigore l'accordo commerciale prima della fine del mandato dell'attuale Commissione europea nel 2019; l'accordo sugli investimenti dovrà invece essere sottoposto anche alle pertinenti procedure nazionali di ratifica in ciascuno degli Stati membri.

■ UNIONE EURASIATICA (Federazione russa, Bielorussia, Kazakistan, Armenia e Kirghizistan)

È proseguito nel 2017, ed è stato confermato per tutto il 2018, l'**embargo**, disposto con Decreto del Presidente Putin nell'agosto 2014, su molti prodotti alimentari europei, tra i quali carni bovine e suine, pollame, pesce, formaggi e latticini, frutta e verdura.

In particolare, per quanto riguarda il nostro settore, il provvedimento di embargo - che si è aggiunto alla decisione del gennaio precedente di bloccare le esportazioni da tutta l'Unione europea di suini vivi, carni suine e prodotti a base di carne suina non sottoposti a trattamenti in grado di inattivare la Peste suina africana, a causa del riscontro di focolai di PSA in Lituania e successivamente in Polonia - ha determinato il divieto all'importazione di tutti i prodotti classificati con i codici doganali 0210, 1601 e 0203. Con motivazioni differenti (molteplici superamenti di limiti previsti per alcune sostanze proibite), nel mese di ottobre 2014 è stata vietata anche l'importazione dei prodotti con codice 1501, tra cui lo strutto.

L'organo d'appello del WTO (*World Trade Organization*) ha confermato, il 23 febbraio 2017, che i divieti posti dalla Federazione russa nel gennaio 2014 sono **incompatibili con le regole del commercio internazionale**.

In una precedente sentenza del 19 agosto 2016, il Panel di esperti del WTO aveva già riconosciuto che il rifiuto

della Russia di accettare le importazioni di alcuni prodotti europei modificando i certificati sanitari di esportazione in un'ottica di regionalizzazione del territorio comunitario rispetto alla PSA non rispettava le norme dell'Accordo SPS.

La sentenza ha ribadito che i membri del WTO possono esercitare il loro diritto di determinare adeguati livelli di tutela della salute e limitare le importazioni per questioni di natura sanitaria, sempre che le preoccupazioni rispondano a rischi reali per la salute, evidenziando, quindi, che **le misure adottate dalla Russia contro l'UE hanno poco a che fare con reali rischi sanitari**: i prodotti comunitari provenienti da zone indenni dalla malattia sono sicuri e, di conseguenza, non si giustificano le restrizioni alle importazioni imposte dalla Federazione russa.

Solamente nel dicembre 2017 le Autorità della Federazione russa hanno ufficializzato la loro decisione di **adeguarsi alla sentenza del WTO** che impone di limitare tali restrizioni alle zone effettivamente colpite dalla malattia.

Purtroppo, la confermata validità dell'embargo politico ha reso tale decisione priva di effetti concreti.

Per adempiere all'impegno assunto, comunque, le Autorità russe hanno proposto alla Commissione europea una modifica di tutti i certificati sanitari in vigore per l'esportazione di prodotti suini e hanno chiesto che ai nuovi certificati venga **allegata la lista delle aree non indenni da PSA**, anch'essa timbrata e firmata dal veterinario. Dalle aree non riconosciute indenni da Peste suina africana, le esportazioni di prodotti a base di carne suina sono consentite a condizione che siano stati effettuati trattamenti inattivanti il virus.

Su questa posizione si è allineata anche l'**Armenia**, Paese membro dell'Unione eurasiatica, che ha definito con la Commissione nuovi certificati per l'esportazione dall'Unione europea di carni, preparazioni e prodotti a base di carne suina nel rispetto della regionalizzazione per PSA.

L'OCEANIA

■ Australia

Altra importante novità ad inizio 2017: il *Department of Agriculture and Water Resources* australiano ha pubblicato un avviso sui nuovi requisiti di sicurezza alimentare per l'introduzione in Australia di prosciutti crudi stagionati.

Secondo il nuovo assessment pubblicato dal *Food Standards Australia New Zealand*, il rischio per *Listeria monocytogenes* associato al consumo di prosciutti crudi stagionati non è medio o alto; pertanto questi prodotti possono essere riclassificati da "risk food" a "surveillance food" con conseguente riduzione al 5% della frequenza dei campionamenti e introduzione di un limite di tolleranza per *Listeria monocytogenes*, così

come previsto dalla normativa comunitaria.

Alla luce di questa apertura, ASSICA ha sollecitato il Ministero della Salute a riaprire le trattative per la definizione di un accordo per l'export di prosciutti ottenuti da cosce estere, di prodotti a base di carne suina cotti e a breve stagionatura.

UE - Australia e Nuova Zelanda: a breve l'avvio delle negoziazioni

A settembre 2017, la Commissione ha proposto al Consiglio di autorizzare l'avvio delle negoziazioni per la conclusione di un accordo di libero scambio con l'Australia e la Nuova Zelanda.

Il principale motivo alla base della proposta della Commissione è la creazione di condizioni più favorevoli per incrementare il commercio e gli investimenti tra l'Unione europea e i due Paesi.

In particolare, nella comunicazione della Commissione "Commercio per tutti - Verso una politica commerciale e di investimento più responsabile", si evidenzia che l'Australia e la Nuova Zelanda sono partner stretti dell'Europa, condividono i nostri valori e i punti di vista su molte questioni e svolgono un ruolo importante nella regione Asia-Pacifico e nei contesti multilaterali.

"Un rafforzamento dei legami economici con tali Paesi fornirà inoltre una solida piattaforma per una più profonda integrazione nelle più ampie catene del valore della regione Asia-Pacifico. Una delle priorità dovrebbe essere rafforzare tali relazioni".

Normativa in materia di etichettatura

Applicazione ed implementazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011

Adeguamento della normativa nazionale in materia di etichettatura

Dal 13 dicembre 2014 è in applicazione il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla informazione al consumatore. Le disposizioni riguardanti le informazioni nutrizionali sono divenute obbligatorie solo dal 13 dicembre 2016.

Considerata la complessità del testo normativo, la Commissione europea insieme agli Stati membri, ha predisposto una serie di risposte interpretative a una serie di quesiti relativi all'applicazione del Regolamento, per aiutare gli operatori e le autorità di controllo nazionali ad attuare in modo uniforme le nuove disposizioni.

Nella Gazzetta Ufficiale n. 32 di dell'8 febbraio 2018, è stato pubblicato il decreto legislativo n. 15 dicembre 2017 n. 231 recante *"Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016 n. 170 "Legge di delegazione europea 2015"*.

Il decreto legislativo è entrato in vigore dopo 90 giorni dalla data della sua pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, ovvero il 9 maggio 2018. Il provvedimento, composto di 31 articoli, ripartiti in IV Titoli, si divide sostanzialmente in due parti:

- 1 La prima parte definisce la disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento n. 1169/2011 sull'informazione al consumatore e dispone le sanzioni anche per le disposizioni nazionali in materia di etichettatura che rimangono nell'ordinamento.
- 2 La seconda parte abroga le disposizioni del decreto legislativo n. 109/1992 assorbite o superate dal Regolamento 1169/2011 e adegua le disposizioni ancora vigenti in quanto riguardanti materie non armonizzate o espressamente rinviate per la loro disciplina agli Stati membri. Viene introdotto anche uno specifico articolo per l'attuazione della direttiva 2011/91/UE riguardante l'indicazione che consente di identificare il lotto o la partita di una derrata alimentare.

Nello specifico, il contenuto degli art. 13, 15, 16, e 17 del

decreto legislativo 109/1992, opportunamente rivisto e aggiornato, alla luce del reg. n. 1169/2011, viene trasfuso negli art. 17, 18, 19 e 20 del decreto in esame, con la previsione delle relative sanzioni. Per quanto riguarda gli aspetti sanzionatori, il decreto introduce una serie di sanzioni specifiche e articolate per le violazioni delle disposizioni del reg. 1169/2011, superando l'impianto sanzionatorio dell'art. 18 del decreto legislativo n. 109/1992.

Modalità per l'applicazione delle sanzioni

Trattandosi di violazioni riguardanti gli obblighi di informazioni al consumatore, sono state previste solo sanzioni amministrative pecuniarie e non sono state previste sanzioni amministrative accessorie. Resta fatta salva l'applicazione delle norme penali, se il fatto costituisce reato.

Autorità competente

Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali è l'Autorità competente per l'irrogazione delle sanzioni amministrative. Sono fatte salve le competenze in materia di pubblicità ingannevole e pubblicità comparativa scorretta che spettano all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato. Nulla cambia per quanto riguarda le competenze degli organi preposti all'accertamento delle violazioni.

Procedura per l'applicazione delle sanzioni

Per l'accertamento delle violazioni e l'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie, si applicano le disposizioni della legge 689/1981 recante "Modifiche al sistema penale". Il decreto introduce, inoltre, il richiamo alle disposizioni in materia di diffida (art. I, comma 3, della legge n. 116/2014) applicabile quando viene accertata per la prima volta una violazione sanabile.

I soggetti preposti, prima di comminare la sanzione, possono precedere alla preventiva messa in mora del soggetto responsabile, prescrivendo le modalità per adeguarsi alla norma e stabilendo un termine congruo per adempiere. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti comporta l'irrogazione della sanzione edittale senza che si possa far ricorso al pagamento nella misura ridotta di cui all'articolo 16 della legge 689/1981. È stato anche introdotto il principio contenuto nella medesima legge, in base al quale, se il pagamento in misura ridotta è effettuato entro cinque giorni dalla contestazione o dalla notificazione, si applica una riduzione del trenta per cento della sanzione.

Le sanzioni non si applicano anche nel caso in cui venga immesso sul mercato un alimento corredato da adeguata rettifica scritta delle informazioni non conformi alla nuova disciplina.

Misure d'implementazione

L'applicazione e l'entrata in vigore del Regolamento 1169/2011 rappresenta solo il primo passo dell'evoluzione della legislazione comunitaria in materia dato che il testo prepara il terreno a tutta una serie di atti d'implementazione che la Commissione europea ha in parte già adottato oppure dovrà/potrà adottare nel corso dei prossimi mesi/anni e che ASSICA sta seguendo da vicino onde evitare penalizzazioni per il settore. Le misure d'implementazione più strategiche per il settore sono senza dubbio quelle che riguardano l'etichettatura d'origine e l'etichettatura nutrizionale.

Etichettatura d'origine dell'ingrediente primario

Il 16 aprile 2018 il Comitato Permanente dell'UE in materia di piante, animali, alimenti e mangimi (*Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed - Section: General Food Law*) ha adottato a larghissima maggioranza - solo la Germania ed il Lussemburgo si sono astenuti - il Regolamento d'esecuzione dell'art. 26 paragrafo 3 del Regolamento 1169/2011 sul Paese di origine o luogo di provenienza.

Tale Regolamento mette la parola fine, mediante un'armonizzazione a livello europeo, alle annose diatribe sull'origine ed in particolare alle diverse iniziative legislative nazionali finalizzate a rendere obbligatoria in etichetta la provenienza della materia prima.

Questo Regolamento premia lo sforzo di ASSICA che da anni si era impegnata a tutti i livelli nel promuovere un compromesso comunitario che potesse fornire delle regole uguali per tutti ed al contempo tutelare le produzioni del settore.

La Commissione europea ha accolto tutte le istanze dell'Associazione (marchi, Indicazioni geografiche, modalità di indicazione, denominazioni usuali, cancellazione della cosiddetta regola del "mutatis mutandis") a testimonianza della credibilità e professionalità costruita in tanti anni di presenza a Bruxelles.

I decreti italiani che recano indicazioni obbligatorie di origine del latte, del grano, del riso e del pomodoro, prevedono, oltre alla fase di sperimentazione, anche la perdita di efficacia dal giorno della data di entrata in vigore degli atti esecutivi adottati dalla Commissione ai sensi dell'articolo 26, paragrafo 8, del Regolamento (UE) n.1169/2011.

I decreti nazionali pertanto perderanno di efficacia il terzo giorno dalla pubblicazione del nuovo Regolamento di esecuzione.

Contesto del nuovo Regolamento

L'art. 26 paragrafo 3 del Reg. 1169/2011 stabilisce che: "Quando il Paese d'origine o il luogo di provenienza¹ di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario:

- a) è indicato anche il Paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure;
- b) il Paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento".

L'atto di esecuzione implementa proprio questo principio ed entrerà in applicazione dal 1° aprile 2020.

I punti fondamentali del Regolamento sono due:

- 1 L'ambito di applicazione del provvedimento, ovvero cosa si intende per indicazione dell'origine del prodotto, che fa scattare l'obbligo di indicare la diversa origine dell'ingrediente primario.
- 2 Con quali modalità deve essere indicata l'origine dell'ingrediente primario.

Il nuovo Regolamento fornisce in modo omogeneo una disciplina attuativa dell'obbligo che scaturisce non solo dal summenzionato art. 26(3) ma anche dall'articolo 26(2)(a) del Regolamento 1169/2011 il quale sancisce l'obbligatorietà dell'indicazione dell'origine dell'alimento *"nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al Paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente Paese d'origine o luogo di provenienza"*.

La differenza pratica tra i due articoli è la seguente:

- Ai sensi dell'art. 26(2)(a) l'operatore del settore alimentare che non ha riportato l'indicazione del "Paese d'origine" dell'alimento è obbligato a farlo in quanto una tale omissione potrebbe confondere il consumatore sull'effettiva origine dell'alimento e da qui scaturisce l'obbligo di indicare anche l'ingrediente primario qualora diverso;
- Mentre l'obbligo di cui all'art. 26(3) scatta in ogni caso quando viene indicata volontariamente il Paese di origine dell'alimento. E si considera indicato il Paese di origine o il luogo di provenienza di un alimento in presenza di qualsiasi indicazione (diciture, grafici, simboli o figure) destinata esplicitamente a dare all'acquirente informazioni sul Paese d'origine/luogo di provenienza di tale alimento, e che abbia concretamente tale effetto sul consumatore.

¹ In base alla normativa doganale, il "Paese di origine" è quello in cui il prodotto ha subito l'ultima lavorazione o trasformazione sostanziale, il "luogo di provenienza" è qualunque luogo indicato come quello da cui

Contenuto

Marchi

- I marchi registrati ai sensi della direttiva (UE) 2015/2436 rientrano nel campo di applicazione della bozza di Regolamento e sono dunque considerati indicazione d'origine quando contengono figure, parole, colori, etc. che richiamano espressamente un determinato Paese;
- Tuttavia le disposizioni del Regolamento NON si applicano ai marchi registrati ai sensi della direttiva (UE) 2015/2436, in attesa dell'adozione di norme specifiche previa apposita analisi d'impatto. In assenza di una tale "sospensione", i prodotti alimentari con un marchio aziendale con al suo interno qualsiasi indicazione (diciture, grafici, simboli o figure) che richiami l'Italia avrebbero dovuto da subito indicare in etichetta l'origine dell'ingrediente primario qualora non italiano.

Indicazioni geografiche

- Le Indicazioni geografiche protette ai sensi Regolamento (UE) n. 1151/2012, Regolamento (UE) n. 1308/2013, Regolamento (CE) n. 110/2008 o Regolamento (UE) n. 251/2014 o protette a norma di accordi internazionali rientrano nel campo di applicazione della bozza di Regolamento;
- Tuttavia le disposizioni del Regolamento NON si applicano alle Indicazioni geografiche di cui sopra in attesa dell'adozione di norme specifiche previa apposita analisi d'impatto. Tuttavia nel caso di Indicazioni geografiche che contengono ulteriori indicazioni che possono essere considerate come un'indicazione geografica, si applicherà il Regolamento. Ne consegue che solo la denominazione registrata sarebbe ad oggi momentaneamente esclusa. Qualsiasi altra indicazione volontaria od obbligatoria (diciture, grafici, simboli o figure) riportata sull'etichetta che richiami l'Italia farebbe scattare l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dell'ingrediente primario qualora non italiano.

Le denominazioni usuali ed i nomi generici

- I termini e i riferimenti geografici che accompagnano i nomi dei prodotti non sono considerati un'indicazione d'origine e non fanno scattare l'obbligo di indicare l'origine dell'ingrediente principale, quando si riferiscono chiaramente a denominazioni sancite dall'uso o a specifici metodi di produzione utilizzati in alcuni Paesi e che sono ben conosciuti dai consumatori (per esempio, salame Milano, salame Napoli, salame ungherese, etc.). Si tratta di tutte quelle denominazioni tradizionali e generiche, compresi i termini geografici che letteralmente indicano un'origine, ma che nella concezione comune

non sono più un'indicazione di origine o luogo di provenienza dell'alimento

Modalità di indicazione - qualora scattasse l'obbligo - dell'origine dell'ingrediente primario

Qualora scattasse l'obbligo di indicazione dell'origine della carne come ingrediente - in quanto ingrediente primario - tale indicazione deve essere data scegliendo uno dei seguenti livelli geografici:

- "UE", "non UE" o "UE e non UE"; o
- Regione o altra area geografica all'interno di più Stati membri o all'interno di Paesi terzi, se definiti come tali dal diritto pubblico internazionale o ben compreso dai consumatori medi normalmente informati; o
- Zona di pesca della FAO, mare o bacino di acqua dolce, se definito come tale in diritto internazionale o ben compreso dai consumatori medi normalmente informati; o
- Stato (i) membro (i) o Paese (i) terzo (i); o
- Regione, o qualsiasi altra area geografica all'interno di uno Stato membro o all'interno di un Paese terzo, ben compresa dai consumatori medi normalmente informati; o
- il Paese di origine o il luogo di provenienza in conformità con specifiche disposizioni comunitarie applicabili all'ingrediente (i) principale (i) in quanto tale. Per la carne fresca, refrigerata e congelata di suino l'opzione è data da "allevato in" e "macellato in" (Reg. 1337/2013), mentre per quelle di bovino l'opzione è data da "nato in", "allevato in" e "macellato in" (Reg. 1760/2000).

o per mezzo di una dichiarazione come segue:

"(nome dell'ingrediente primario) non proviene da (il Paese di origine o il luogo di provenienza dell'alimento)"
o una formulazione simile che possa comunque avere lo stesso significato per il consumatore.

Posizionamento in etichetta dell'indicazione dell'origine - qualora scattasse l'obbligo - dell'ingrediente primario

Il Regolamento rappresenta un importante passo avanti rispetto alle versioni precedenti che prevedevano l'indicazione dell'origine dell'ingrediente, immediatamente accanto alla denominazione di vendita. Ora qualora l'origine dell'alimento venga fornita attraverso diciture, l'origine dell'ingrediente primario (qualora diversa) deve apparire nello stesso campo visivo dell'origine dell'alimento, utilizzando un carattere di altezza pari ad almeno il 75% di quello usato per dare l'origine dell'alimento.

Qualora l'origine dell'alimento venga invece fornita attraverso forme non scritte, l'origine dell'ingrediente primario deve apparire nello stesso campo visivo di quella

dell'alimento. Quanto sopra si applica fatte salve le regole generali del Reg. 1169/2011, che stabiliscono che le informazioni in etichetta devono essere chiaramente leggibili e fornite in caratteri la cui parte mediana è pari o superiore a 1,2 mm.

Etichettatura nutrizionale

Disposizioni comunitarie

Il Regolamento 1169/2011 ha armonizzato le dichiarazioni nutrizionali in etichetta in tutta l'Unione europea. Dal 13 dicembre 2016 è diventato, infatti, obbligatorio riportare in etichetta la dichiarazione nutrizionale per gli alimenti preconfezionati. L'obiettivo del Regolamento è di armonizzare il contenuto, l'espressione e la presentazione delle informazioni nutrizionali fornite ai consumatori, comprese quelle facoltative. I prodotti preimballati destinati al consumatore finale devono riportare le seguenti indicazioni: il valore energetico e la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrato volontariamente con l'indicazione di uno o più dei seguenti elementi: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli; amido, fibre, i sali minerali o le vitamine presenti in quantità significative. Per facilitare al consumatore la comparabilità tra i prodotti, tutte le sostanze nutritive che vengono dichiarate, devono sempre essere espresse per 100 g. In aggiunta alle espressioni obbligatorie su 100 g, le informazioni nutrizionali possono essere fornite anche come percentuale delle assunzioni di riferimento per 100 g di prodotto. Le percentuali delle assunzioni di riferimento (RI), in aggiunta o al posto dell'indicazione per 100 g, possono essere espresse anche per porzione/unità di consumo.

Progetto della Stazione Sperimentale di Parma per l'impostazione delle tolleranze applicabili alle dichiarazioni nutrizionali dei prodotti di salumeria

I prodotti di salumeria sono caratterizzati per loro natura da un'estrema variabilità di alcuni parametri nutrizionali, quali ad esempio grassi e sale.

Considerando che il Regolamento prevede la possibilità di **ricavare i valori nutrizionali anche dai dati generalmente stabiliti e accettati**, ASSICA ha incaricato la Stazione Sperimentale di Parma (SSICA) di svolgere **un'indagine sui prodotti di salumeria italiana, finalizzata all'analisi dei nutrienti, alla definizione di valori medi, tolleranze e variabilità delle sostanze nutritive.**

I risultati dell'indagine sperimentale sono stati presentati da Roberta Virgili e da Germana Barbieri della Stazione Sperimentale di Parma, nell'ambito della manifestazione

fieristica "MEAT-TECH 2018", al Convegno ASSICA **"Dichiarazione nutrizionale e relative tolleranze dei prodotti della salumeria italiana per una completa informazione al consumatore"**.

L'obiettivo è stato quello di fornire ai produttori una "banca dati" da cui attingere per la preparazione dell'etichetta nutrizionale, qualora non dispongano di analisi rappresentative della propria produzione.

Il progetto sperimentale della SSICA, di durata biennale, ha visto coinvolte numerose aziende del settore dei salumi, che ancora una volta hanno voluto garantire la corretta e trasparente informazione a un consumatore sempre più attento e interessato.

La ricerca ha verificato e dimostrato la notevole variabilità dei parametri nutrizionali dei prodotti di salumeria che devono essere riportati in etichetta ai sensi del Reg. CE 1169/2011.

A completamento della suddetta sperimentazione e per dare supporto alle aziende, ASSICA ha inoltre predisposto una **"Linee guida per il piano di campionamento aziendale ai fini della predisposizione della dichiarazione nutrizionale"**, per gli operatori del settore che vorranno verificare in termini di significatività statistica il rispetto dei parametri suddetti per i propri prodotti.

■ Le iniziative degli Stati membri

In aggiunta alle forme di espressione armonizzate - obbligatorie e facoltative - il Reg. 1169 concede espressamente (Art. 35) agli Stati membri la possibilità di raccomandare ai loro operatori del settore alimentare l'uso di una o più forme di espressione o presentazione supplementari.

In sintesi qualsiasi Stato membro, con evidente pericolo di frammentazione del mercato interno comunitario, può utilizzare forme o simboli grafici oltre a parole o numeri per presentare il valore energetico e le quantità delle sostanze nutritive purché siano rispettati i seguenti requisiti:

- non inducano in errore e siano basati su presupposti scientifici accurati;
- derivino da un lavoro di consultazione tra più soggetti;
- facilitino la comprensione di quanto l'alimento può apportare alla dieta come energia e nutrienti;
- sussistano studi scientifici che dimostrino che il consumatore medio comprenda la modalità di presentazione;
- si basino su Assunzioni di Riferimento riportati all'allegato XIII o, in assenza di valori di riferimento, su consolidati pareri scientifici;
- siano obiettivi e non discriminatori;
- non creino ostacoli alla libera circolazione delle merci.

È quanto avvenuto nel Regno Unito con la forma di espressione conosciuta come Traffic Light ed in Francia con il sistema del Nutri-score. L'Italia si è opposta ad

entrambe le forme di espressione supplementare, così come si è opposta agli altri sistemi di etichettatura a "Semaforo" adottati da Paesi extra UE, sia perché l'informazione fornita al consumatore risulta fortemente condizionata dall'impiego dei colori, sia perché la raccomandazione di tali forme di espressione, in assenza di una proposta armonizzata, costituisce un potenziale ostacolo alla libera circolazione delle merci.

Va tenuto conto inoltre che alla luce del dibattito avviato a seguito della pubblicazione delle nuove linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e delle raccomandazioni in essa contenute, molti Stati extra UE hanno adottato sistemi di tassazione dei "junk foods" o sistemi di etichettatura a "Semaforo". Si è quindi rapidamente passati da una etichetta che fornisce informazioni al consumatore (es. quante calorie, quanti grassi, ecc.) ad una etichetta che tenta di tradurre queste informazioni in una guida pratica per la scelta di alimenti salutari e per la costruzione di una dieta sana. L'accentuazione dell'aspetto direttivo rispetto a quello esclusivamente informativo viene dal mondo nord-americano e anglosassone come mezzo per contrastare la crescente epidemia di obesità. L'approccio direttivo e la sua declinazione nelle rappresentazioni grafiche come il "Semaforo" deriva dal concetto che l'etichetta di un prodotto alimentare che passivamente visualizzi informazioni che la maggior parte delle persone non comprendono è una occasione persa che con simboli e rappresentazioni grafiche può diventare strumento di scelta per migliorare lo stile alimentare e dunque di salute della popolazione.

Tuttavia, proprio nelle forme di espressione a "Semaforo" adottate da Paesi UE e extra UE che impiegano colori quali il rosso ed il verde, è evidente che la consapevolezza che dovrebbe derivare dalla finalità informativa, viene meno. La caratteristica delle forme di espressione tipo "Semaforo" è infatti l'assenza di qualsiasi finalità informativa del consumatore che viene indotto a ragionare in modo immediato sul dualismo "via libera" o "stop", incoraggiato quindi ad eludere qualsiasi controllo logico sul ruolo nutritivo e della composizione di un determinato prodotto. Le conclusioni tratte dall'analisi francese è infatti che la forma di espressione più facile da identificare è quella che richiede il minimo sforzo e tempo per capire. Nell'ottica di adeguare il tempo di comprensione del messaggio al tempo minimo di decisione di acquisto, il consumatore sceglierà senza esitazione il verde, o al massimo l'arancione, confidando di poterne mangiare senza limitazioni.

Altra contraddizione, dopo l'impiego del colore è l'utilizzo a base del calcolo dei 100 grammi di prodotto. L'alimentazione equilibrata è fatta di porzioni e frequenze di consumo: alcuni alimenti vengono consumati in quantità estremamente basse, nell'ordine dei grammi (olio di oliva), altri vengono consumati in porzioni più

grandi, nell'ordine degli etti (latte, pesce, salumi, cereali), altri ancora nell'ordine dei chili (acqua, frutta e verdura). I sistemi basati sui 100 grammi possono favorire scelte migliori tra alimenti appartenenti allo stesso gruppo (per esempio tra due yogurt, tra due merendine, tra due bibite) ma non sono capaci di indirizzare verso porzioni adeguate e soprattutto non aiutano il confronto fra alimenti diversi. In sintesi le incongruenze rilevate nei sistemi del Traffic-light e del Nutri-score:

- l'utilizzo dei colori induce il consumatore a scegliere il prodotto con il bollino verde ed evitare quello con il bollino rosso, senza alcun ragionamento sulla presenza dei singoli elementi nutrizionali;
- la base posta a 100 gr. che dovrebbe aiutare il confronto fra alimenti, in realtà falsa questo confronto facendo sì che risultino "cattivi" alcuni alimenti che al contrario sono benefici per la salute, mentre potrebbe far risultare buoni altri prodotti che non lo sono;
- vengono penalizzati tutti quei prodotti che hanno normative verticali o disciplinari di produzione (DOP, IGP, STG), che hanno una ricetta bloccata e non possono quindi essere oggetto di riformulazione;
- non si tiene conto che gli alimenti non hanno tutti la stessa valenza in quanto ognuno apporta alcuni nutrienti e non ne apporta altri e quindi in una dieta sana ed equilibrata sono tutti necessari ma nelle dovute proporzioni e non per 100 grammi.



In estrema sintesi, anche in Europa quindi, con la promozione del sistema Nutri-score francese e del "traffic light" britannico sta prevalendo l'interesse verso sistemi che abbiano una finalità direttiva piuttosto che informativa.

■ Le iniziative di alcuni operatori

A Bruxelles la battaglia per l'etichettatura nutrizionale è già iniziata. Cinque multinazionali alimentari (Coca Cola, Pepsi Co, Mondelez, Nestlé e Unilever), estranee alla cultura alimentare italiana ed europea, e che nemmeno rappresentano la posizione delle varie rappresentanze alimentari nazionali ed UE stanno appoggiando i semafori in etichetta. Spingono affinché il sistema utilizzato dalla Gran Bretagna diventi uno standard europeo e venga riconosciuto come modello da promuovere nel mercato interno UE. Come mai? Due sono i motivi. Si tratta

innanzitutto di una manovra "ad effetto", per evitare che le autorità adottino misure più severe, come le imposte sugli alimenti il cui contenuto di nutrienti non corrisponde a dei profili nutrizionali prestabiliti (es. soda tax, sugar tax) già in vigore in diversi Paesi extra-UE. Inoltre tale mossa corrisponde al disegno di ottenere il massimo: sostituire gli ingredienti ipercalorici con sostanze di laboratorio, risparmiare sui costi di produzione, ottenere il bollino verde e mettere in difficoltà la concorrenza mediterranea tradizionalmente più forte sul terreno del gusto e della qualità. Per loro è infatti facile "costruire" prodotti meno calorici capaci di conquistare il bollino arancione o verde. Più complessa è invece la situazione dei prodotti tipici della dieta mediterranea, ma non solo, che hanno protocolli di produzione specifici e poco flessibili.

L'industria italiana ha ribadito assoluta contrarietà a qualsiasi forma di discriminazione legata ad un singolo nutriente di un alimento - ognuno ha pregi e difetti, l'importante è consumarli bene - soprattutto quando tali sistemi di etichettatura continueranno ad attribuire un rosso (dissuasivo) a prodotti "porta bandiera" della dieta mediterranea (i nostri pregiati salumi, l'olio extra vergine d'oliva, i formaggi di altissima qualità) ed, al contrario, un colore verde (incentivante) a prodotti profondamente diversi ma premiati perché magari hanno un edulcorante di sintesi al posto dello zucchero od un grammo in meno di sale o grasso.

■ Le iniziative della Commissione europea

In merito alle summenzionate forme di presentazione nutrizionale supplementare, alla luce dell'esperienza acquisita, la Commissione presenterà a fine 2018 una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sul loro uso, sul loro effetto sul mercato interno. A conclusione della relazione, la Commissione potrebbe adottare dei criteri armonizzati o addirittura una unica forma di espressione supplementare della dichiarazione nutrizionale. Ormai è certo che tale relazione riguarderà non solo le "additional forms of expression" specificamente previste dall'art. 35 del Reg. 1169, ma che anche i cosiddetti "Loghi nutrizionali" utilizzati in alcuni Paesi europei:

- 1 Una cosa sono i sistemi di informazione nutrizionale previsti (seppur volontariamente) dal Regolamento UE 1169 che consente, a determinate condizioni, di "ripetere" in forma grafico/pittorica determinate informazioni già incluse nella tabella nutrizionale riportata in etichetta. Rientrano in questa fattispecie sia i semafori UK (basati sui 100 gr) che i semafori "per porzione" recentemente proposti da cinque multinazionali del food;
- 2 Altra cosa sono, invece, i "Loghi nutrizionali", che forniscono una valutazione grafico/pittorica globale del prodotto, ma non ripetono i valori dei singoli

nutrienti già riportati nella tabella in base al Regolamento 1169/2011. In tale ambito, vanno ulteriormente distinti i Loghi "positivi", ovvero apposti solo sui cibi ritenuti più "salutari" (e' questo il caso del "Keyhole" nordico e del "My Choice" olandese (che però sta per essere ritirato perché ritenuto ingannevole per i consumatori) e i loghi che forniscono invece una valutazione globale sia positiva che negativa del prodotto (è questo il caso del sistema "Nutriscore" introdotto in Francia).

Il punto rilevante è che solo i sistemi di cui al punto 1 sono compatibili con il Regolamento FIC UE.

I loghi nutrizionali di cui al punto 2, invece, devono essere notificati alla Commissione UE ai sensi della Direttiva 98/34 (Norme e Regole tecniche) ed essere quindi valutati secondo la "Procedura TRIS": 3 mesi di "stand still" minimo da parte del Paese proponente più possibilità per gli altri Stati membri di formulare osservazioni durante tale periodo e conseguente possibilità da parte della Commissione di chiedere modifiche su tale base. In effetti, i loghi "Nutriscore", "Keyhole" e "My Choice" sono stati a suo tempo entrambi notificati in tale maniera (e alla fine approvati). Sembra ormai scontato, visto che a fine 2018 la vigente legislatura comunitaria sarà ormai avviata a conclusione, che il rapporto non sarà accompagnato da una proposta legislativa atta ad armonizzare la materia.

ASSICA, di concerto con i principali portatori d'interesse nazionali e comunitari, sta lavorando affinché le istituzioni comunitarie agiscano con rapidità e decisione per evitare la frammentazione del Mercato Interno che peraltro, giudicando da quanto esposto sopra, è già in atto. Infatti, si sottolinea che l'attuale situazione di confusione sulle forme di espressione e presentazione supplementari di determinate informazioni nutrizionali in generale, e sul controverso "semaforo" del Regno Unito in particolare, è dovuta alla non necessaria ed erronea inclusione dell'articolo 35 nel Regolamento n. 1169/2011.

Nonostante che forse tale inclusione fosse politicamente necessaria per salvare la normativa comunitaria nel corso degli agitati dibattiti tenuti in Parlamento ed in Consiglio, è ovvio che si trattò di una scelta sbagliata dato che tale disposizione - l'Art. 35 legittima gli Stati membri ad adottare forme di espressione supplementari - implica una strana contraddizione introdotta in un Regolamento il cui obiettivo è l'armonizzazione.

Fortunatamente lo stesso Art. 35 invita, come già ricordato, la Commissione a redigere una relazione sull'uso di tali forme di espressione e presentazione, sul loro effetto sul mercato interno e sull'opportunità di un'ulteriore armonizzazione.

■ La posizione italiana

Il Governo italiano è conscio dell'importanza di questo tema, in quanto nei fatti si traduce in una barriera protezionistica e condivide l'assoluta necessità di non ritrovarsi in una posizione svantaggiata ed isolata rispetto agli altri Stati membri. Anche se adottato su base volontaria, il sistema delle etichettature addizionali influisce in modo non corretto sull'opinione dei consumatori, e attraverso l'uso dei colori (il rosso in modo particolare).

Sul sistema di etichettatura britannico l'Italia si è espressa affinché la Commissione non archivi la relativa procedura di infrazione. In effetti non risulta che Bruxelles abbia formalmente chiuso tale procedura. Inoltre l'Italia ha presentato nel 7 luglio 2017 un parere circostanziato contro il sistema *Nutriscore* francese. Oltre all'Italia hanno emesso pareri circostanziati anche la Germania, la Repubblica Ceca, la Polonia, l'Ungheria e la Spagna. La Commissione europea ha invece formulato semplici osservazioni assieme alla Bulgaria, l'Estonia, il Portogallo e la Repubblica ceca. Pur avendo argomentazioni tali da presentare un vero e proprio parere circostanziato, la Commissione ha preferito non farlo. La Commissione, infatti, malgrado le contrarietà della norma francese rispetto ai principi comunitari, pare poi considerare il *Nutriscore* quale informazione nutrizionale benefica, ed auspica un dialogo costruttivo con gli Stati membri che hanno commentato il progetto. L'Italia ha istituito un apposito gruppo di lavoro operativo sul tema delle etichette nutrizionali composto da Amministrazioni ed associazioni di categoria (presente anche ASSICA) dove è emersa l'opportunità che l'Italia non si fermasse all'analisi critica dei sistemi ma, nell'intento di indirizzare la scelta di un sistema armonizzato, proponesse alla Commissione, se non un progetto di norma completo, almeno un contributo di natura propositiva per una futura possibile normativa valida in tutto il territorio europeo, più aderente al modello di dieta alimentare mediterranea. Un contributo nazionale ci consentirebbe, infatti, di partecipare a pieno titolo sia all'eventuale emanazione degli atti esecutivi UE che devono fissare i criteri per l'elaborazione di sistemi di espressione sintetica previsti dal Reg. 1169/2011 e ad assicurarne un'applicazione uniforme, sia alla valutazione che la Commissione dovrebbe svolgere per presentare la summenzionata relazione al Parlamento ed al Consiglio.

Il gruppo di lavoro in ambito nazionale sembra unanime nel ritenere che per sviluppare una proposta operativa che possa favorire un'armonizzazione a livello comunitario si dovrà tener conto dei vincoli imposti dall'articolo 35 del Regolamento 1169/2011 e dalle Assunzioni di Riferimento di cui all'Allegato XIII del citato Regolamento.

(...) il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive

(...) possono essere indicati mediante altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici oltre a parole o numeri, purché siano rispettati i seguenti requisiti: (...)

- a) si basano su ricerche accurate e scientificamente fondate condotte presso i consumatori e non inducono in errore il consumatore;
- b) il loro sviluppo deriva dalla consultazione di un'ampia gamma di gruppi di soggetti interessati;
- c) sono volti a facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta;
- d) sono sostenuti da elementi scientificamente fondati che dimostrano che il consumatore medio comprende tali forme di espressione o presentazione;
- e) nel caso di altre forme di espressione, esse si basano sulle assunzioni di riferimento armonizzate di cui all'allegato XIII oppure, in mancanza di tali valori, su pareri scientifici generalmente accettati riguardanti l'assunzione di elementi energetici o nutritivi;
- f) sono obiettivi e non discriminatori;
- g) la loro applicazione non crea ostacoli alla libera circolazione delle merci.

Tra i vari sistemi volontari presenti a livello internazionale l'unico che appare rispondere a questi criteri è quello delle GDA (Guideline Daily Amount) sviluppate dall'industria europea, con approccio non direttivo né discriminatorio, informando senza prescrivere e stimolando la crescita culturale del consumatore attraverso una forma grafica semplice. Questo sistema è al momento il più utilizzato in Europa. L'elaborazione delle GDA costituisce già un sistema di etichettatura a simboli grafici da apporre sulla parte frontale della etichetta.

Le GDA rappresentano le quantità giornaliere medie raccomandate di energia e nutrienti, ossia un indicatore numerico della copertura del fabbisogno giornaliero. Consentono di capire quanto i nutrienti contenuti in un dato alimento (di solito calorie, zuccheri, grassi, grassi saturi e sale) contribuiscono percentualmente alle esigenze quotidiane di un adulto di riferimento. Considerato che ogni individuo ha delle necessità nutrizionali diverse che dipendono da molte variabili, fra le quali la principale è l'età ed il sesso, forse in futuro le Assunzioni di Riferimento (AR) potrebbero venire differenziate con riferimento ai bambini ed alle donne in gravidanza, anziani.

Tuttavia, utilizzando come base scientifica le AR previste dal Regolamento comunitario, il gruppo di lavoro ritiene che si potrebbe ipotizzare una sorta di evoluzione delle attuali GDA attraverso lo sviluppo di una forma grafica che sia di più facile comprensione per il consumatore che gli consenta quindi di comprendere in maniera immediata quanto la porzione dell'alimento che si andrà a

consumare contribuisce al suo fabbisogno di energia e degli altri nutrienti su cui deve essere posta una particolare attenzione (grassi, grassi saturi, zuccheri e sale).

Etichettatura dei prodotti per vegetariani e vegani

Come noto si stanno moltiplicando le etichette di alimenti per vegetariani e vegani che richiamano espressamente nomi o denominazioni di prodotti a base di carne (es.: Vegetarian/Veggie bresaola, salami, mortadella, ecc.). Il Regolamento etichettatura 1169/2011 fornisce alla Commissione europea la possibilità (non obbligo) di adottare un Regolamento d'implementazione in materia di alimenti destinati ai vegetariani e vegani. ASSICA sta lavorando, in stretta collaborazione con il CLITRAVI, per chiedere alla Commissione di emanare un tale testo ma includendo al suo interno regole chiare che impediscano a prodotti per vegetariani/vegani di poter utilizzare, approfittandone della notorietà, denominazioni che richiamano la carne od i prodotti a base di carne. ASSICA è anche contraria a che tali prodotti rechino in etichetta la dicitura "sostituto" (o simili) riferita a prodotti di origine animale, perché così facendo si indurrebbe il consumatore a pensare che il prodotto in questione abbia le stesse caratteristiche nutrizionali di quello/i che si pretende di sostituire.

Purtroppo in FoodDrinkEurope (FDE) le grandi multinazionali hanno "fiutato" il business e vorrebbero che quanto sopra fosse tutto permesso. CLITRAVI per ora è riuscita a porre il veto a qualsiasi iniziativa di FDE rivendicando l'esclusività in quanto trattasi di questione settoriale.

Per evitare che i consumatori vengano ingannati il CLITRAVI ed ASSICA hanno proposto una serie di principi fondamentali per distinguere il nome dei prodotti vegetariani/vegani dalle denominazioni dei prodotti a base di carne.

Ricordiamo che i prodotti a base di carne sono prodotti che contengono la carne come ingrediente primario, cioè la carne rappresenta più del 50% dell'alimento ed è generalmente associata dal consumatore alla denominazione di vendita. (art. 2 paragrafo 2, lett. q del reg. 1169/2011).

Di conseguenza, proponiamo i seguenti punti:

1. I prodotti che non contengono carne non possono riferirsi alla carne nella denominazione del prodotto. Come esempio: carne vegetariana, sostituto della carne, polpette di carne vegetariane, eccetera.
2. Lo stesso divieto si applica ai nomi dei prodotti che fanno riferimento a tagli di carne o a denominazioni legali, denominazioni usuali, o denominazioni descrittive di prodotti a base di carne, come per esempio, prosciutto vegetariano, hamburger

vegetariano, bresaola vegetariana, mortadella vegetariana, etc.

In base ai principi sopra esposti, sono considerate come denominazioni di vendita fuorvianti e pertanto, secondo CLITRAVI, non dovrebbero essere consentite.

La soluzione ideale sarebbe, per essere sicuri di non subire penalizzazioni future, l'introduzione (al pari dei prodotti lattiero-caseari) di standard di commercializzazione (marketing standards) a livello UE. La responsabilità è della DG AGR. Si tratta, tuttavia, di un obiettivo di non facile realizzazione vista l'eterogeneità dei prodotti del nostro settore in Europa.

Una soluzione potrebbe essere la definizione di standard di commercializzazione molto generici (quelli del settore lattiero caseario lo sono).

La prova della loro utilità, anche per il nostro settore, ci è stata fornita da una recente **sentenza della Corte di Giustizia UE** che, con sentenza del 14 giugno scorso, ha stabilito che le denominazioni quali, "latte", "burro", "panna", "formaggio" e "yogurt" sono riservate unicamente ai prodotti lattiero-caseari. Non possono quindi essere utilizzate per designare prodotti vegetali, anche se tali denominazioni sono completate da diciture esplicative o descrittive, che indicano l'origine vegetale del prodotto in questione. Per esempio, latte di soia. Questo perché il Regolamento CE n. 1308/2013, recante "Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli", riserva esclusivamente ai prodotti lattiero-caseari, intendendosi per tali i prodotti derivati esclusivamente dal latte, le denominazioni di vendita sopra citate.

Come detto, a parte il caso del latte e dei prodotti lattiero-caseari in oggetto, la maggior parte delle denominazioni di vendita degli alimenti, tra cui i prodotti a base di carne, non sono protette da una specifica normativa comunitaria.

La speranza è che la recente sentenza della Corte di Giustizia dia nuovo impulso alle richieste di un intervento normativo della Commissione che dia indicazioni certe agli operatori su questo tema ed eviti il rischio di confondere il consumatore tra generi di prodotti diversi. Nel frattempo l'Associazione Carni Sostenibili ha lanciato una petizione dal titolo "*Stop Meat Sounding*" sul sito *Change.org*, finalizzata alla raccolta di firme per arrivare poi a presentare alla Commissione europea l'istanza che riguarda i prodotti a base di carne, chiedendo alle istituzioni comunitarie di tutelare anche carne e salumi, così come i consumatori, da pubblicità, etichette e denominazioni ingannevoli.

Ingredientistica: additivi, aromi ed enzimi alimentari

Nitriti e nitrati

Continuano le attività di approfondimento della Commissione europea circa l'utilizzo di nitriti e nitrati negli alimenti. Oltre allo monitoraggio -attivato nel 2015- sull'attuazione della direttiva 2006/52/CE per quanto riguarda l'impiego di questi conservanti da parte dell'industria, nelle diverse categorie di prodotti a base di carne, a giugno 2017 l'EFSA ha pubblicato due pareri scientifici sulla valutazione *ex novo* dei nitriti e nitrati aggiunti agli alimenti.

La Commissione europea ha chiesto all'EFSA di riesaminare entro il 2020 tutti gli additivi autorizzati prima del 20 gennaio 2009. Nel contesto di questo programma di sistematico riesame, l'EFSA ha valutato nuovamente la sicurezza dei sali di sodio e potassio dei nitriti (E249 - E250) e dei nitrati (E251 - E252). Tali pareri metteranno a disposizione di chi si occupa di "risk management" presso la Commissione europea e gli Stati membri la base scientifica per regolamentare la sicurezza dell'uso di nitriti e nitrati come additivi alimentari e i loro livelli complessivi nei prodotti alimentari dell'UE. Le attuali valutazioni scientifiche si sono basate sulla revisione di dati precedentemente elaborati, sulla nuova letteratura scientifica e sulle informazioni ricevute da nuovi studi. L'EFSA conclude che i nitriti - compresi quelli impiegati come additivi alimentari - contribuiscono alla formazione di un gruppo di composti noti come nitrosammine, alcuni dei quali sono cancerogeni. Applicando una serie di ipotesi prudenziali (cioè il peggiore scenario possibile), il gruppo ha concluso che la formazione nell'organismo di nitrosammine da nitriti aggiunti ai prodotti a base di carne nei livelli autorizzati non costituisce un problema rilevante per la salute umana. Il gruppo ha inoltre osservato che anche il nitrito casualmente presente nei prodotti a base di carne tramite altre fonti, ad esempio una contaminazione dell'ambiente, può contribuire alla formazione di nitrosammine.

Gli esperti dell'EFSA hanno stabilito che tali livelli di nitrosammine potrebbero dare origine a potenziali problemi di salute ma occorre condurre ulteriori ricerche per affrontare le incertezze e lacune nelle conoscenze in questo complesso settore. Sulla base delle evidenze disponibili, gli esperti dell'EFSA hanno quindi concluso che gli attuali livelli di sicurezza per nitriti e nitrati aggiunti alla carne e altri alimenti tutelano a sufficienza i consumatori.

Estratti vegetali contenenti nitriti e nitrati

Sono in commercio ormai da un po' di tempo, estratti vegetali, sia in polvere che liquidi, utilizzabili come fonte vegetale di nitriti e nitrati nei prodotti a base di carne.

Tali estratti derivano principalmente da vegetali ad alto contenuto di nitrato come ad esempio: lattuga, sedano, cavolo rapa, lattuga cappuccina, crescione, bietola da costa, ravanello, rafano, rabarbaro, rapa rossa, spinacio. Queste verdure possono presentare un contenuto variabile di nitrato che è dipendente non solo dalla specie vegetale ma anche da altri fattori quali tipo del terreno di coltivazione, concentrazione di nitrati nelle acque d'irrigazione, processo di estrazione e concentrazione degli estratti vegetali, attività dei microrganismi nitrato-riduttori.

L'azione batteriostatica, antiossidante e di mantenimento del colore nei salumi dipende dalla trasformazione del nitrato a nitrito. In alcuni prodotti di salumeria, come ad esempio il prosciutto cotto, la tradizione culinaria italiana ha da sempre previsto l'utilizzo in salamoia delle così dette bollite realizzate con spezie e verdure fresche. Ad oggi, in un contesto moderno, questi vegetali possono quindi essere sostituiti con estratti vegetali utili per standardizzare questa fase della produzione, estratti che possono essere direttamente impiegati nella salamoia o nella concia per la salatura.

Tuttavia, la normativa sia nazionale che comunitaria ancora non ha definito e regolamentato nello specifico queste sostanze che possono svolgere principalmente due funzioni importanti: aromatizzante e conservante. ASSICA sta seguendo la tematica da vicino e si è resa parte attiva nel proporre un inquadramento di tali sostanze.

Oltre ad aver attivato diversi tavoli di lavoro, ha iniziato a confrontarsi con le autorità competenti nazionali e comunitarie. Il discorso è aperto ma il percorso non sarà breve poiché al momento la Commissione europea sta raccogliendo informazioni ed osservazioni dagli Stati membri, base di partenza per le opportune riflessioni e decisioni in materia.

Utilizzo di concentrati vegetali nei prodotti a base di carne

In attesa che la Commissione europea si esprima sulla questione la Germania ha già preso una posizione precisa.

Il **Bundesverwaltungsgericht**, la più alta Corte tedesca, confermando le sentenze dei precedenti gradi di giudizio, ha vietato la produzione e la commercializzazione di prodotti a base di carne in cui erano stati impiegati dei concentrati di verdura, in funzione additivante ma senza l'autorizzazione necessaria come additivi, in applicazione dell'art. 5 del Regolamento 1333/2008².

Un'azienda tedesca utilizzava per la produzione di prosciutto cotto e altri prodotti a base di carne, in sostituzione del nitrito, una miscela vegetale di verdure o concentrati di succo di verdure, a cui veniva aggiunta una coltura di starter microbici che trasformava il nitrato in nitrito, per esaltare la sapidità del prodotto e nel contempo, di rafforzarne il colore.

I giudici tedeschi hanno sostenuto che l'uso di concentrati vegetali per la produzione dei prodotti a base di carne sia contro la legge, perché l'art. 4, comma 1, del Regolamento n. 1333/2008 non li prevede come additivi. Di conseguenza, i vegetali utilizzati dal ricorrente non avevano l'autorizzazione necessaria per essere utilizzati come additivi alimentari.

I concentrati vegetali sono considerati additivi ai sensi dell'art. 3, n. 2, lett. a), del Regolamento n. 1333/2008. Nella produzione di prodotti a base di carne, i concentrati vegetali hanno un effetto antiossidante e colorante e sono quindi aggiunti per motivi tecnologici.

La sentenza tedesca richiama anche la valutazione del **Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali della Commissione europea** del 14 dicembre 2006, in merito all'aggiunta di nitrato contenuto nell'estratto di spinaci per la conservazione del prodotto e/o per la stabilizzazione del colore.

Gli additivi devono anche rispettare le condizioni del Regolamento (UE) n. 231/2012 riguardante l'origine, la provenienza, purezza e altre specifiche.

In definitiva, secondo la Corte suprema, nell'elenco comunitario degli additivi autorizzati che possono essere utilizzati nei prodotti alimentari, i concentrati vegetali non sono elencati.

Per questi motivi, il Tribunale federale ha confermato il divieto di produrre e commercializzare prodotti a base di carne in cui sono impiegati dei concentrati di verdura, in funzione additivante ma senza l'autorizzazione necessaria come additivi, in applicazione dell'art. 5 del Regolamento 1333/2008.

2) Art. 5 del reg.1333/2008: *È vietato immettere sul mercato additivi alimentari o alimenti nei quali siano presenti tali additivi alimentari se l'impegno di additivi alimentari non è conforme al Regolamento.*

Sicurezza alimentare: aspetti normativi

I Regolamenti igienico-sanitari (Pacchetto Igiene)

A seguito del rapporto della Commissione, datato fine 2009, sull'implementazione dei Regolamenti summenzionati, si pensava potessero vedere la luce delle proposte concrete per migliorare ulteriormente il pacchetto sull'igiene alimentare ed in particolare i Regolamenti 852/2004 (igiene prodotti alimentari) e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari di origine animale) e relativi allegati. Tuttavia così non è stato ed è ormai chiaro che in questa legislatura, che terminerà a maggio del 2019, difficilmente vedremo una tale iniziativa in quanto non rappresenta più una priorità per la Commissione Juncker. Nel corso dell'ultimo anno la legislazione comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari (cd. Pacchetto igiene) non ha subito modifiche sostanziali ma solo aggiustamenti marginali a seguito di un processo di continuo assestamento previsto dagli stessi regolamenti che lo configurano.

Temperature di trasporto delle carni

A seguito della pubblicazione di due pareri EFSA (6 marzo 2014 e 8 giugno 2016) relativi ai rischi per la salute pubblica connessi al mantenimento della catena del freddo durante il magazzinaggio e il trasporto di carni di ungulati domestici, la Commissione europea, con il Regolamento (UE) 2018/1981, ha introdotto un approccio più flessibile relativamente alle temperature di trasporto. Dai suddetti pareri è difatti emerso che non sussistono maggiori rischi per la salute pubblica se la temperatura di 7° C è da riferirsi a quella superficiale al momento del carico e successivamente rilevata nella parte più spessa di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi. Il nuovo Regolamento modifica pertanto la sezione I, capitolo VII, punto 3 dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004 prescrivendo che la carne deve raggiungere la temperatura di 3° C per le frattaglie e 7° C per le altre carni, prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto.

Tuttavia il trasporto di carni per la produzione di specifici prodotti può avvenire prima che sia raggiunta la temperatura di cui al punto 1 se l'autorità competente lo autorizza, a condizione che:

- tale trasporto avvenga in conformità dei requisiti specificati dalle autorità competenti di origine e di destinazione riguardo al trasporto da un determinato stabilimento a un altro;

- le carni lascino immediatamente il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore;
- tale trasporto sia giustificato da motivi tecnologici.

Inoltre Il trasporto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini, bovini e suini può cominciare prima che sia raggiunta la temperatura di 7° C, purché siano soddisfatte determinate condizioni:

- Si predispongano delle procedure - basate sui principi del sistema HACCP - per il controllo e registro della temperatura;
- La deroga deve essere autorizzata dall' autorità competente del luogo di partenza;
- Il veicolo deve essere dotato di uno strumento che controlla e registra le temperature ambientali a cui sono esposte le carcasse, mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi, in modo tale che le autorità competenti possano verificare la conformità alle condizioni di durata e di temperatura stabilite al punto per ogni specie (v. di seguito) e trasporta merci provenienti da un unico macello;
- Le carni in questione devono avere nella parte più interna una temperatura di 15° C all'inizio del trasporto se saranno trasportate nello stesso compartimento insieme a carni che non usufruiscono della deroga e hanno pertanto una temperatura di 7° C;
- L'OSA dovrà produrre una dichiarazione - che scorterà la partita - in cui si deve indicare la durata di refrigerazione prima del carico, l'ora a cui è iniziato il carico delle carni, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura di trasporto massima a cui potranno essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell'autorizzazione e il nome dell'autorità competente che rilascia la deroga; L'operatore del settore alimentare di destinazione deve informare le autorità competenti prima di ricevere per la prima volta le carni che usufruiscono di tale deroga.

Per quanto riguarda il sezionamento, alla sezione I, capitolo V, del reg. (CE) 853/2004, è aggiunto il punto 5 che chiarisce il fatto che le carni possano essere disossate e sezionate prima di raggiungere la temperatura di 3° C per le frattaglie e di 7° C per le altre carni - mediante una temperatura ambiente non superiore a 12° C o un sistema alternativo di effetto equivalente - se sono state trasportate nei termini della deroga in oggetto. In questo caso, durante il sezionamento e il disosso, le carni devono essere esposte ad una temperatura ambiente che garantisca una continua diminuzione della temperatura della carne. Non appena

sezionate e, ove opportuno, imballate, le carni devono essere refrigerate alle suddette temperature (od inferiori).

A seguito della pubblicazione del testo, nonostante l'intento del legislatore fosse quello di garantire maggior flessibilità, sono sorti diversi dubbi operativi. Tali dubbi risultano al momento riguardare in particolare:

- L'autorizzazione che deve essere rilasciata dall'Autorità competente per la deroga riguardante il cosiddetto "trasporto a caldo" delle carni, delle carcasse, delle mezzene, dei quarti o delle mezzene sezionate in tre pezzi;
- I motivi tecnologici che giustificano il suddetto trasporto;
- Cosa si intende per "parte più interna" di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi per il rilevamento della temperatura di partenza (15° C).

A tal proposito, ASSICA sta valutando la necessità di redigere un documento guida affinché possano essere chiariti i dubbi, soprattutto sul piano operativo, e possa esserci un approccio omogeneo circa la tipologia e il rilascio delle autorizzazioni.

previste dai regolamenti: (UE) 429/2016 relativo alle malattie animali trasmissibili (entrato in vigore il 21 aprile 2016 e applicabile dal 21 aprile 2021) e (UE) 2031/2016 relativo alle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante (applicabile dal 14 dicembre 2019) e altri atti normativi che regolano la sicurezza degli alimenti. Inoltre il nuovo Regolamento affronta, abrogando il Reg. UE 882/2004, la questione del finanziamento dei controlli ufficiali ed in particolare il finanziamento dei controlli e delle ispezioni veterinarie così strategici per le produzioni rappresentate da ASSICA.

L'Associazione ha seguito da vicino, lavorando in stretta collaborazione con gli uffici competenti, i lavori del Parlamento europeo e del Consiglio in materia. In linea estremamente generale si può senz'altro affermare che il testo finale, frutto di un lungo e difficile negoziato tra Consiglio e Parlamento, rappresenta un buon punto di partenza: la trasparenza che potrebbe, nel medio-lungo periodo, permettere finalmente una comparazione tra i diversi sistemi di finanziamento dei controlli ufficiali presenti negli Stati membri, è certamente aumentata. Aumentando la trasparenza e passando per il suddetto esercizio di comparazione, si dovrebbe quindi giungere ad

Durata trasporto massima	6 ore	30 ore
Temperatura superficiale	7° C	7° C
Tempo massimo di refrigerazione per raggiungere la temperatura superficiale	16 ore	16 ore
Temperatura ambiente massima durante il trasporto	6° C	6° C
Temperatura nella parte più interna	N.A.	15° C
Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse	Log ₁₀ 4 cfu/cm ²	Log ₁₀ 4 cfu/cm ²

Revisione del Regolamento sui controlli ufficiali

Il 15 marzo 2017 il Parlamento europeo e il Consiglio hanno adottato il Regolamento (UE) 625/2017 relativo ai "controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari". Il nuovo Regolamento è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea il 7 aprile 2017, entra in vigore il 27 aprile 2017 ed è applicabile dal 14 dicembre 2019.

Il testo integra in un unico Regolamento le norme attualmente in vigore per i controlli ufficiali in settori specifici, ora disciplinati da insiemi distinti di norme. Infatti esso fa parte di un pacchetto di proposte presentate dalla Commissione nel maggio 2013 per rafforzare l'applicazione di una vasta gamma di regole che regolano l'intera filiera agroalimentare.

Le nuove regole sui controlli ufficiali si applicheranno in modo graduale fino al 14 dicembre 2019 e saranno fondamentali per garantire in modo sincrono (ed evitando lacune e incoerenze giuridiche) il rispetto delle norme

una sempre più completa armonizzazione.

Il Regolamento (UE) 625/2017 estende il campo di applicazione del Regolamento (CE) N. 882/2004, per coprire anche i sottoprodotti di origine animale e la sanità delle piante. Sono esclusi invece i materiali di riproduzione delle piante (es. semi). Inoltre si applica nel caso di pratiche fraudolente e ingannevoli relative alle norme di commercializzazione dei prodotti agricoli individuate nel corso dei controlli effettuati ai sensi delle relative norme di commercializzazione (Regolamento (UE) n 1306/2013).

Le novità principali introdotte dal Regolamento (UE) 625/2017 possono essere così riassunte:

- il campo di applicazione è stato esteso per coprire l'intera catena agroalimentare;
- maggiore trasparenza per le attività di controllo ufficiale effettuate dalle autorità competenti, tra cui il calcolo dei contributi per i controlli ufficiali (finanziamento dei controlli ufficiali - gli Stati membri avranno a disposizione tre opzioni per il calcolo il cui metodo che dovrà essere reso pubblico);
- regole più specifiche per contrastare le frodi, compreso l'obbligo per gli Stati membri di effettuare

controlli regolari e non-annunciati, basati sull'analisi del rischio;

- le sanzioni pecuniarie per violazioni del Regolamento commesse mediante pratiche fraudolente o ingannevoli, devono rispecchiare conformemente al diritto nazionale, come minimo il vantaggio economico per l'operatore o, se del caso, una percentuale del fatturato dell'operatore. Il Regolamento introduce anche nuove disposizioni per proteggere i delatori e incoraggiare e facilitare la segnalazione di non conformità;
- creazione dei centri di riferimento comunitari per il benessere degli animali e per l'autenticità e l'integrità della catena agroalimentare;
- regole forti in materia di assistenza amministrativa e cooperazione tra gli Stati membri in caso di non conformità transfrontaliere;
- un quadro comune per i controlli sull'importazione con le relative frequenze di rischio;
- accertamenti nei punti di controlli frontaliere (*Border control post-BCP*) che sostituiscono gli attuali posti d'ispezione frontaliere (PIF), i punti di entrata designati (DPEs), ecc. I BCP dovranno soddisfare i requisiti minimi per le strutture, personale attrezzature, ecc.;
- uso dei documenti comunitari sanitari di entrata (DSCE) per le partite provenienti dai Paesi terzi;
- creazione di un sistema informatico per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali (*Integrated management system for official controls- IMSOC*) "dedicato al funzionamento integrato dei meccanismi e degli strumenti attraverso i quali sono elaborati, trattati e scambiati in modo automatico i dati, le informazioni e i documenti relativi ai controlli ufficiali e ad altre attività ufficiali".

Il sistema collega tutti gli attuali (e futuri) sistemi informatici, quali TRACES, RASFF, Europhyt per garantire lo scambio ottimale di informazioni tra gli Stati membri.

L'articolo chiave che definisce il fulcro delle competenze del veterinario ufficiale è l'art. 18, che detta le "norme specifiche sui controlli ufficiali e sui provvedimenti delle autorità competenti in merito alla produzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano". Le lettere da a) a d) del punto 2, definiscono le diverse tipologie di controlli ufficiali svolti dal veterinario ufficiale (e relativa delega ad assistenti ufficiali con la presenza fisica del veterinario ufficiale o sua assenza, se sussistono garanzie sufficienti) effettuati in relazione alla produzione delle carni nei macelli e impianti carni (es. ispezione *ante-mortem* compresa quella per pollame e lagomorfi; ispezione *post mortem*, altri controlli ufficiali presso macelli, laboratori di sezionamento e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina). Il punto 5 prevede che il veterinario ufficiale rimanga unico responsabile delle decisioni adottate in seguito ai suddetti controlli ufficiali anche se assegna l'esecuzione di un compito all'assistente ufficiale. Relativamente alle norme specifiche per l'esecuzione dei controlli, l'art. 18 ai punti 7 e 8, stabilisce che la Commissione dovrà adottare atti delegati e di esecuzione per declinare le nuove disposizioni e i requisiti per i controlli ispettivi nei macelli e stabilimenti.

Il nuovo Regolamento contiene inoltre molti riferimenti agli atti delegati (*delegated acts - AD*) e atti di esecuzione (*implementing acts - AE*), i quali sono atti legislativi giuridicamente vincolanti. Nel caso degli AD il legislatore delega alla Commissione il potere di adottare gli atti che modificano gli elementi non essenziali di un atto legislativo. Gli AE invece, garantiscono l'attuazione di misure che richiedono un approccio uniforme nell'Unione europea e per far ciò la Commissione lavora in stretta collaborazione con i comitati formati dai rappresentanti degli Stati membri (procedure di Comitologia). In sostanza, in relazione all'implementazione dei nuovi requisiti, gli AE devono stabilire il "come" e il Parlamento ed il Consiglio possono "sfidare" la Commissione in virtù

Marzo 2017 (entrata in vigore)	Marzo 2018	14 dicembre 2019 Scadenza principale	2020	2022
Entro 1 anno Laboratori comunitari di riferimento (in particolare sanità delle piante) (art. 92-94) + centro comunitario di riferimento per il benessere animale (art. 95-96)				
Entro 3 anni Ispezione delle carni (art. 18), posti di controlli frontaliere (PCF), DSCE (art. 43-64), IMSOC (art. 131-136)				
Entro 6 anni Requisiti per il trasporto animale (art. 21)				
Periodo aperto Standardizzazione dei certificati ufficiali, regole per il campionamento, laboratorio analisi e diagnosi				

del potere di veto (è necessaria la maggioranza qualificata). Diversamente, gli AD definiscono “*chi e cosa*” e la Commissione dispone di una maggiore autonomia decisionale.

Sia gli atti delegati che quelli di esecuzione costituiranno gli strumenti giuridici necessari per regolare/declinare i controlli e adattarli alle esigenze di un settore quale quello della catena agroalimentare in costante evoluzione. Come si evince dalla tabella della pagina precedente i tempi per la loro adozione variano.

Nuova classificazione dei Paesi in base al rischio BSE

La Decisione di esecuzione della Commissione del 26 luglio 2017 recante modifica della decisione 2007/453/CE rivede la classificazione dei Paesi in funzione del loro rischio BSE in base alle disposizioni OIE (Ufficio internazionale delle malattie animali) adottate il 23 maggio 2017. Per effetto della nuova Decisione comunitaria, la classificazione è ora la seguente:

Paesi il cui rischio BSE è TRASCURABILE - importazioni autorizzate senza restrizioni:

- **Stati membri:** Belgio - Bulgaria - Repubblica Ceca - Danimarca - Germania - Estonia - Croazia - Italia - Cipro - Lettonia - Lituania - Lussemburgo - Ungheria - Malta - Paesi Bassi - Austria - Polonia - Portogallo - Romania - Slovenia - Slovacchia - Spagna - Finlandia - Svezia;
- **Regioni di altri Stati membri:** Irlanda del Nord - Scozia;
- **Paesi EFTA:** Islanda - Liechtenstein - Norvegia - Svizzera;
- **Paesi terzi:** Argentina - Australia - Brasile - Cile - Colombia - Costa Rica - India - Israele - Giappone - Namibia - Nuova Zelanda - Panama - Paraguay - Perù - Singapore - Stati Uniti - Uruguay.

Paesi il cui rischio di BSE è CONTROLLATO - importazioni autorizzate previa eliminazione del materiale specifico a rischio (MSR):

- **Stati membri:** Irlanda - Grecia - Francia - Regno Unito ad eccezione delle regioni Irlanda del Nord e Scozia;
- **Paesi terzi:** Canada - Messico - Nicaragua - Corea del Sud - Taiwan.

Paesi il cui rischio BSE è INDETERMINATO - Tali Paesi sono autorizzati ad esportare solo un limitatissimo numero di prodotti: Paesi e regioni non elencati nei due punti precedenti.

Per effetto di tale Decisione sarà possibile importare nella Comunità europea solo dai Paesi il cui rischio BSE è trascurabile, tra l'altro, quanto segue:

- gli intestini dal duodeno al retto di bovini di qualunque età;

- l'ileo (tratto distale dell'intestino tenue) di ovini e caprini di ogni età;

di conseguenza solo da questi Paesi potranno essere importati i budelli anche se salati, essiccati e/o riscaldati derivati da queste parti anatomiche.

Ricordiamo che ai sensi del Regolamento 999/2001/CE (Allegato V) i seguenti tessuti sono classificati come materiale specifico a rischio se provengono da animali originari di uno Stato membro o di un Paese terzo o di una loro regione avente un rischio di BSE controllato o indeterminato:

- per quanto riguarda i bovini:
 - il cranio, esclusa la mandibola e compresi il cervello e gli occhi, nonché il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi;
 - la colonna vertebrale, escluse le vertebre caudali, le apofisi spinose e i processi trasversi delle vertebre cervicali, toraciche e lombari e la cresta sacrale mediana e le ali del sacro, ma inclusi i gangli della radice dorsale dei bovini di età superiore a 30 mesi, e
 - le tonsille, gli ultimi quattro metri dell'intestino tenue, il cieco e il mesentero dei bovini di qualunque età;
- per quanto riguarda gli ovini e i caprini:
 - il cranio, compresi il cervello e gli occhi, le tonsille e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente, e
 - la milza e l'ileo degli animali di tutte le età.

Hepatite E

Anche se non risulta essere diffuse quanto altre malattie trasmesse da alimenti, l'epatite E è motivo di crescente preoccupazione nell'UE. Ciò anche perchè, rispetto a quando si riteneva che la principale fonte di infezione fosse l'acqua contaminata bevuta durante viaggi fuori dall'UE, ora è noto che la principale fonte di trasmissione della malattia in Europa è il cibo e che i principali portatori del virus dell'epatite E nell'UE sono i maiali domestici. Anche i cinghiali possono esser portatori del virus, ma il consumo della loro carne è meno diffuso.

Negli ultimi 10 anni sono stati segnalati nell'uomo oltre 21 000 casi di infezioni da epatite E, tale situazione ha quindi fatto aumentare l'interesse verso questa malattia, spesso asintomatica.

L'11 luglio 2017, l'EFSA (*European Food Safety Authority*) ha pubblicato un parere scientifico riguardo la diffusione del virus dell'epatite E (HEV) come agente patogeno di origine alimentare. Il documento di EFSA ha stabilito che il consumo di carne e di fegato di maiale crudi o poco cotti è la causa più comune di infezione da epatite

E in Europa. I principali portatori del virus HEV nell'UE sono i suini domestici, i cinghiali e i cervi. Gli esperti del gruppo scientifico sui pericoli biologici di EFSA, attraverso le pagine della pubblicazione, raccomandano quindi agli Stati membri di informare sui rischi del consumo di carne di maiale cruda o poco cotta, consigliando invece di cuocerla in modo accurato e completo. La cottura, infatti, risulta essere al momento il metodo più efficace per assicurare l'inattivazione del virus. Si tratta quindi, per il momento, di raccomandazioni che riguardano il consumo di carne e fegato di suino e di prodotti che li contengono se consumati crudi o poco cotti. Il parere in questione riferisce inoltre della necessità di acquisire ulteriori dati relativi alla diffusione reale del virus nella popolazione suinicola europea e della sua persistenza negli alimenti. Le stesse metodiche analitiche per l'individuazione del virus nelle matrici alimentari, infatti, risultano in fase di definizione.

Al momento, in Italia non risultano segnalazioni di casi di infezione dovuti alla trasmissione del virus all'uomo attraverso il consumo di prodotti a base di carne trasformati. Inoltre, uno studio italiano, effettuato dal Centro Nazionale Sangue e dall'Istituto Superiore di Sanità nel 2017, ha dimostrato la presenza di casi di sieropositività nei confronti del virus dell'epatite E nell'uomo particolarmente concentrati nell'Italia centrale, dove è più diffusa, rispetto ad altre aree del territorio italiano, l'abitudine a consumare crudi la carne suina, il fegato e i prodotti trasformati che li contengono. L'epatite E è una malattia del fegato causata dal virus dell'epatite E (HEV). La maggior parte dei soggetti che contrae l'epatite E è asintomatica oppure presenta sintomi lievi. Tuttavia in alcuni casi, soprattutto in coloro che presentano già danno epatico o nei pazienti immuno-depressi, può portare a insufficienza epatica, che può risultare fatale. Si tratta quindi di una patologia difficile da rilevare, se non attraverso analisi specifiche e che, nella maggioranza dei casi, non implica alcun sintomo grave. Inoltre, i casi di epatite E sono tendenzialmente autolimitanti, cioè si esauriscono da sé e il ricovero ospedaliero non è generalmente richiesto; non esiste una terapia specifica e realmente efficace, motivo per cui la prevenzione rimane l'intervento più importante.

È attualmente in fase di studio un vaccino di origine ricombinante, che dovrebbe avere la capacità di prevenire la malattia.

ASSICA è in costante contatto con il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali per tutti gli approfondimenti del caso.

Antibioticoresistenza (AMR)

Come ormai noto, la resistenza antimicrobica (AMR) è diventata un problema significativo e mondiale per la

salute umana ed animale. L'AMR sorge quando i microrganismi che causano infezioni (es. batteri) sopravvivono dell'esposizione ad un medicinale che dovrebbe normalmente ucciderli o arrestarne la crescita. Questi microrganismi, più resistenti di altri ai farmaci, hanno così la possibilità di crescere e diffondersi. La resistenza agli antimicrobici è un processo naturale osservato fin da quando sono stati scoperti i primi antibiotici (1930-40) ma è aumentato esponenzialmente negli ultimi anni. Gli antimicrobici sono essenziali per la salute degli animali e qualsiasi uso di antimicrobici (ad esempio in medicina umana e veterinaria) può provocare lo sviluppo di AMR. Difatti, il fenomeno dell'AMR è estremamente complesso, non del tutto chiarito e soprattutto è multifattoriale. Va affrontato con senso di responsabilità da parte di tutti i soggetti coinvolti, senza creare inutili allarmismi. Affrontarlo con responsabilità significa prendere in considerazione tutti gli aspetti che hanno contribuito in decenni al suo radicamento, come l'uso scorretto o l'abuso del farmaco in medicina umana, la scarsità di nuove molecole, la scarsa igiene negli ospedali, i flussi migratori, il turismo di massa. Anche l'impiego del farmaco in zootecnia è un aspetto del problema che va considerato. In generale il rischio aumenta se tali antimicrobici sono utilizzati in modo inappropriato: non mirato (trattamento di massa, utilizzo verso microrganismi non sensibili), a dosi sub-terapeutiche o per periodi di tempo non adeguati.

Come detto, a livello UE il tema è ormai una priorità di tutte le Istituzioni e sono attesi diversi pareri EFSA sull'argomento. L'Unione europea ha già vietato l'utilizzo di antimicrobici come promotori della crescita, addirittura a partire dal 1° gennaio 2006 (Reg. 1831/2003).

La carne e i prodotti a base di carne possono eventualmente contribuire all'AMR non perché contengano residui di farmaci ma perché potrebbero essere contaminati da patogeni resistenti. Di fatto i dati del Piano nazionale residui confermano che nelle carni non sono praticamente presenti residui di farmaci (campioni non conformi = 0,13%).

Il problema è comunque sentito, sono difatti in atto molte iniziative per ridurre l'utilizzo degli antibiotici sia in medicina umana che in zootecnia.

Esistono già da tempo delle linee guida UE sull'uso prudente degli antimicrobici in medicina veterinaria pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea Serie C 299 dell'11 settembre 2015. Tali linee forniscono agli Stati membri orientamenti pratici sull'uso prudente degli antimicrobici in medicina veterinaria. Esse suggeriscono i principi di base da rispettare nei casi in cui sia necessario usare antimicrobici per salvaguardare la salute e il benessere degli animali: si segnalano gli inviti ad un ricorso eccezionale alla metafilassi (somministrazione precoce del farmaco agli animali già esposti al patogeno ma nei quali ancora non si manifesta

la patologia se non in alcuni casi sporadici all'interno del gruppo) e alla profilassi antimicrobica ed all'uso preferenziale di antimicrobici a spettro limitato o alternative efficaci (ad es. i vaccini). Per quanto riguarda la somministrazione di antimicrobici a gruppi di animali attraverso mangimi e acqua potabile, le Linee guida premettono che ove possibile, dovrebbe essere privilegiato il ricorso ad un trattamento individuale degli animali. In ogni caso, quando si ricorre al trattamento di gruppo, si deve tenere conto di numerosi fattori. Tra quelli di maggior rilievo, si segnala l'invito a non praticare il trattamento di gruppo come trattamento di profilassi, a limitare il trattamento di gruppo agli animali che ne necessitano e ad adottare adeguati sistemi di somministrazione dei farmaci.

La raccolta e l'analisi di dati affidabili e comparabili è fondamentale per comprendere le tendenze attuali e future nello sviluppo dell'AMR e quindi progettare strategie per minimizzarla. A livello comunitario, la legislazione istituita nel gennaio 2014 specifica come gli Stati membri dovrebbero campionare e riportare i risultati relativi a AMR negli animali e nei prodotti alimentari derivati. A tal proposito, la Commissione europea (DG Health and Food Safety) ha pubblicato un report contenente le principali conclusioni degli audit effettuati in 8 Stati membri (Danimarca, Germania, Slovacchia, Austria, Spagna, Ungheria, Paesi Bassi e Romania) riguardanti l'attuazione della decisione 2013/652/UE relativa al monitoraggio e alla comunicazione dell'AMR nei batteri zoonotici e commensali. Nel complesso, la relazione sottolinea che l'impegno degli Stati membri relativamente all'AMR è risultato essere proficuo e sono stati registrati miglioramenti significativi nella progettazione e nell'esecuzione della maggior parte dei campionamenti rendendo i disegni sperimentali comparabili a livello europeo. Tuttavia, sono state osservate delle aree di miglioramento con particolare riferimento alla raccolta e all'esecuzione delle analisi per Salmonella effettuate dagli OSA in macellazione e, sempre a livello di macellazione, relativamente alla distribuzione non uniforme del campionamento cecale. Oltre ad evidenziare e riportare le sfide affrontate dagli Stati membri, la relazione mette in risalto anche alcuni esempi di buone prassi e pratiche di lavoro che vanno al di là dei requisiti cogenti e che dovrebbero essere prese come modello in tutti gli Stati membri.

Alcune iniziative in essere:

- Nel 2006 la Commissione del Codex Alimentarius ha istituito una Task Force internazionale sull'Antibioticoresistenza che ha predisposto un documento guida sulla valutazione del rischio con le relative misure di management sia nel settore umano che e veterinario. Il documento è stato adottato a luglio 2011;
- Piano d'Azione UE contro l'AMR 2011-2016. La

valutazione del Piano d'azione ha mostrato che il consumo di antibiotici è molto diverso tra Stato e Stato e che vi è una chiara necessità di sostenere e aiutare gli Stati membri a sviluppare e ad attuare Piani d'azione nazionali, promuovere la collaborazione tra i settori, migliorare le conoscenze dei cittadini e rafforzare i sistemi di monitoraggio e sorveglianza, favorire la ricerca per sviluppare nuovi antimicrobici, test diagnostici rapidi, vaccini e trattamenti alternativi, ed aumentare la conoscenza sulla trasmissione dell'AMR. Il Piano è basato sull'approccio "One Health";

- Attesa di pareri EFSA;
- Manuale " Biosicurezza e uso corretto e razionale degli antibiotici in zootecnia " del Ministero della Salute;
- Progetto BioFaBenMa (Ministero della Salute e IZSLER): BioFaBenMa è un sistema che consente di rilevare in allevamento e al macello dati utili al fine di categorizzare un allevamento in merito alla biosicurezza e al benessere e di valutare il consumo di farmaci. È un sistema del Ministero della Salute che ad oggi è stato applicato in più di 200 allevamenti suini. Il rilievo dei dati viene effettuato in allevamento e al macello da personale formato che inserisce nel sistema informativo appositamente creato e dedicato. Successivamente tali dati vengono elaborati e resi disponibili sotto forma di report che evidenzia il livello di biosicurezza, benessere e consumo di farmaci di un allevamento confrontato con il livello medio degli allevamenti controllati;
- Piano di monitoraggio iniziato nel 2012 e che proseguirà fino a necessità. Attivo per suini e bovini (in futuro anche per polli) su base volontaria ed è strettamente collegato all'utilizzo della ricetta elettronica.

Il monitoraggio avviene su:

- a) Consumo di antibiotici utilizzando le DDD (Dose definita giornaliera);
- b) Biosicurezza;
- c) Benessere;
- d) Campionamenti e scores al macello.

Si tratta di un sistema importante perché può dare dei dati attendibili dei reali consumi. Da questi è possibile ragionare sulle percentuali di riduzione di utilizzo di ambito in ambito zootecnico.

■ Protocollo di intesa Emilia-Romagna

La Regione Emilia-Romagna, a settembre 2017, ha presentato le "Linee guida per il corretto uso dell'antimicrobico nell'allevamento suino e bovino da latte" elaborate dalla Regione stessa, e una proposta di un "Protocollo d'Intesa" finalizzato alla diffusione e

adozione, da parte degli allevatori, delle suddette Linee guida e alla predisposizione di Manuali di Buone Pratiche e di corretta gestione degli animali in allevamento.

Data l'importanza del tema, ASSICA ha deciso di aderire insieme al altre Organizzazioni professionali e istituti di ricerca, al protocollo.

Il documento operativo prevede delle attività di per le rispettive filiere, che si svolgeranno in sintonia con quanto verrà proposto ed approvato a livello ministeriale sulle tematiche dell'antibiotico, benessere animale e biosicurezza e che si svolgeranno nell'arco di tre anni: 2018-19-20.

Nel primo anno sono previste attività "di campo" negli allevamenti e cioè un'attività di monitoraggio per ottenere dati corretti e confrontabili sul consumo di antibiotici (DDD), correlando i dati del consumo ai dati produttivi, alle condizioni di biosicurezza e benessere, allo scopo di individuare punti critici e fattori di rischio. L'attività di raccolta dei dati sull'uso degli antibiotici, inoltre, sarà agevolata grazie all'utilizzo della Ricetta Elettronica che dovrebbe essere operativa a partire dal prossimo 1 settembre e prevedere la piena funzionalità da gennaio 2019.

Verranno quindi individuate le pratiche di allevamento più efficaci di prevenzione (benessere, biosicurezza, vaccinazione) che, associate all'utilizzo di percorsi diagnostici sperimentali, verranno raccolte in un manuale operativo.

E quindi poi prevista un'attività di formazione a "cascata" per favorire la diffusione e l'adozione da parte degli operatori (veterinari ed allevatori) delle Linee guida regionali.

Successivamente, i veterinari formati dovranno contribuire alla diffusione dell'informazione e realizzare iniziative di formazione di livello provinciale rivolte direttamente agli allevatori eventualmente interessati.

Nel secondo anno si passerà alle attività di sperimentazione, analisi e valutazione in cui saranno valutati i dati del monitoraggio ed i risultati raggiunti nel corso delle attività svolte.

L'ultimo anno sarà dedicato ad individuare possibili percorsi di valorizzazione e di "premierità" per gli allevatori che producono nel rispetto dei suddetti manuali operativi ed i modelli acquisiti verranno divulgati e potranno essere estesi alle intere filiere delle produzioni ed essere la base di progetti di certificazione dell'uso razionale dell'antibiotico, miglioramento del benessere animale e dei livelli di biosicurezza.

Ciò permetterà di rivedere anche l'attuale sistema di categorizzazione del rischio degli allevamenti basato su di un sistema di valutazione del rischio degli allevamenti univoco per uso del farmaco, benessere animale e biosicurezza.

Salute, Sanità e benessere animale

Il Regolamento UE sulla salute animale

Dopo un iter legislativo relativamente breve è stato pubblicato il Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 marzo 2016 relativo alle malattie animali trasmissibili che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale. La nuova legge sulla salute degli animali che accorpa e abroga quasi 40 atti delle precedenti normative, è la prima legislazione in Europa a stabilire un chiaro legame tra la salute degli animali e il benessere e la salute pubblica. Con il testo in oggetto, si è pertanto creato un unico quadro normativo UE ed allo stesso tempo è stato concesso alla Commissione europea la possibilità di adottare, nell'arco dei prossimi anni, tutta una serie di atti applicativi. Il Regolamento, in generale, prescrive misure per prevenire e fermare le epidemie di malattie animali trasmissibili tra animali come l'influenza aviaria o la peste suina africana ed ha tra gli scopi principali quello di permettere agli operatori del settore e alle Autorità competenti di restare al passo con il progresso scientifico. ASSICA, muovendosi con tempestività, ha seguito tutto il complesso e lungo iter istituzionale comunitario attraverso il Parlamento ed il Consiglio dei Ministri e seguirà con ancora più attenzione gli importanti atti applicativi che ne scaturiranno. Solo a titolo di esempio l'Associazione ha evitato che in sede di Parlamento europeo, al momento di chiudere la prima lettura, fossero adottati gli emendamenti volti ad introdurre il limite di trasporto di 8h per gli animali terrestri.

Benessere animale

■ Piattaforma europea sul benessere degli animali

L'ultima strategia sul Benessere fu presentata il 15 febbraio 2012 (per il periodo 2012-2015) sotto forma di comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio ed al Comitato economico e sociale europeo. La parola d'ordine all'epoca fu "semplificazione" e "competitività". La Commissione è stata di parola e da allora, nonostante forti pressioni da parte delle Associazioni animaliste e da alcuni Stati membri, la produzione normativa in materia si è fermata. Si puntò molto di più alla corretta applicazione della legislazione esistente (peraltro, come noto, molto completa). Tuttavia ad oggi le pressioni, invece di diminuire, sono aumentate e la Commissione è chiamata a dar seguito alla Strategia 2012-2015. La politica della Commissione non è cambiata (no ad ulteriore legislazione

in materia) ma visto che il Commissario Andriukaitis, quando si insediò di fronte al Parlamento UE, promise di affrontare con serietà la questione del benessere animale, l'esecutivo comunitario è chiamato a fare qualcosa prima della fine del suo mandato (2019). Per questo motivo è stata recentemente istituita una piattaforma sul benessere animale per il periodo 2017-2019 i cui compiti sono:

- assistere la Commissione nello sviluppo e nello scambio di azione coordinate finalizzate a contribuire all'attuazione e all'applicazione della legislazione dell'Unione europea in materia di benessere degli animali e alla comprensione della legislazione dell'Unione e delle norme internazionali in materia di benessere degli animali;
- facilitare lo sviluppo e l'uso di impegni volontari per migliorare il benessere degli animali da parte delle imprese;
- contribuire alla promozione delle norme dell'UE in materia di benessere degli animali al fine promuovere il valore di mercato dei prodotti dell'Unione a livello globale;
- incoraggiare il dialogo tra le autorità competenti, le imprese, la società civile, le università, i ricercatori e le organizzazioni intergovernative internazionali sulle questioni in materia di benessere degli animali per le quali l'Unione ha competenza;
- promuovere lo scambio di esperienze, buone pratiche e conoscenze scientifiche nel campo del benessere degli animali per cui l'Unione ha competenza;
- condividere informazioni sugli sviluppi strategici negli ambiti e sulle attività menzionati sopra.

La piattaforma è composta da un massimo di 75 membri tra i quali trovano spazio i rappresentanti delle autorità competenti di tutti gli Stati membri, le organizzazioni di settore a livello di Unione europea coinvolte nella filiera alimentare (tra cui il CLITRAVI), le ONG dell'UE attive nel campo del benessere degli animali nonché le università e gli istituti di ricerca che si occupano di scienza del benessere animale. Le prime riunioni tenutesi hanno confermato che la Piattaforma non è un forum dove discutere nuove iniziative legislative.

■ Castrazione dei suini

Proseguono, anche se molto a rilento (ma sempre sotto l'occhio vigile di ASSICA), le discussioni sulla castrazione dei suini sulla scia dei recenti pareri EFSA (sostanzialmente conferma del parere datato luglio 2004). Sembra che per ora, il pericolo di un divieto legislativo di castrazione, sia superato. Ricordiamo che è stata adottata una dichiarazione europea, sottoscritta da tutti i portatori d'interesse tra cui il CLITRAVI e con il coordinamento della DG SANTE, in materia di castrazione dei suini.

Il testo, a carattere volontario, prevede un approccio in due fasi: 1) A partire dal 1° gennaio 2012 la castrazione dei suinetti, se realizzata, deve essere fatta tramite utilizzo preliminare di anestetici e/o somministrazione di analgesici; 2) A partire dal 1° gennaio 2018 la castrazione dovrebbe essere abbandonata. In merito a quest'ultima fase, è stato fondamentale il risultato sotto forma di deroga conseguita da ASSICA la quale ha ottenuto che nel testo fosse sottolineata l'impossibilità, per esigenze qualitative legate alle produzioni tradizionali della nostra salumeria, di mettere fine alla castrazione. Tuttavia tale deroga è subordinata alla redazione di una lista di prodotti tradizionali - non solo italiani - che per le loro caratteristiche necessitano di un suino castrato.

Ai fini dell'implementazione della summenzionata dichiarazione è stato istituito un gruppo di esperti - tra cui ASSICA e CLITRAVI - che ha prodotto due relazioni (la prima ad ottobre 2014, la seconda a gennaio 2018) nelle quali sostanzialmente si afferma che l'ambizioso obiettivo di abbandonare la castrazione durante l'anno in corso è ormai da considerarsi irraggiungibile viste le enormi difficoltà che stanno affrontando le Aziende. Difficoltà istituzionali, organizzative, economiche e socio culturali, ed in modo particolare per l'assenza di sostanziali progressi a livello tecnico-scientifico.

In particolare le discussioni sull'implementazione della summenzionata deroga (lista di prodotti tradizionali che per le loro caratteristiche necessitano di un suino castrato) ha da tempo subito una brusca frenata, sempre a causa della mancanza delle necessarie assicurazioni provenienti dal mondo scientifico. Infatti il mondo produttivo ha disperato bisogno, prima di impegnarsi in ulteriori dichiarazioni, di piene ed ampie assicurazioni che qualsiasi alternativa alla castrazione chirurgica sia in grado di garantire la stessa qualità della carne e dei prodotti a base di carne indipendentemente, per esempio, dal peso dei suini.

■ Certificazioni volontarie di benessere animale ed utilizzo antibiotico

Come noto, se si rispettano le norme cogenti relative al benessere animale non è possibile vantare alcun "plus" sul prodotto relativamente al benessere. Per fare ciò è quindi necessario garantire che siano applicate e rispettate disposizioni ulteriori rispetto a quelle contemplate nella normativa vigente. Per tanto, al momento, per poter valorizzare pratiche o requisiti superiori - rispetto a quelli di legge - in tema di benessere, è possibile ricorrere - come già sta avvenendo in diversi Stati europei - a certificazioni volontarie. Diversi enti certificatori propongono ormai certificazioni sia sul benessere che sull'utilizzo di antibiotici, il problema rimane reperire i quantitativi necessari di materia prima certificata.



FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS
FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019

info@tuttofood.it
 buyers.project@tuttofood.it

www.tuttofood.it



in concomitanza con
FRUIT & VEG
 INNOVATION

ITA[®]
 ITALIAN TRADE AGENCY
 ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
 l'internazionalizzazione delle imprese italiane


FIERA MILANO

Le politiche di filiera

È proseguito anche nel corso del 2017 l'impegno dell'Associazione nell'ambito dei rapporti nella filiera suinicola. L'anno appena trascorso ha messo gli operatori del settore di fronte a numerose sfide e opportunità per rilanciare il settore: dall'opportunità di meglio comunicare e informare circa i valori del comparto alla crescente trasparenza nelle relazioni di mercato, alla riconsiderazione di una parte del processo di certificazione DOP per un suo miglioramento in termini di efficienza ed efficacia.

I lavori delle Commissioni Uniche Nazionali

Le Commissioni Uniche Nazionali della filiera suinicola (Suinetti, Suini, Tagli e Grassi) hanno proseguito anche nel 2017 la propria attività di formulazione di prezzi e tendenze, in alcuni casi adeguando il listino alle mutate esigenze del mercato: in particolare la CUN tagli ha modificato alcune declaratorie e ne ha introdotte di nuove per rispondere meglio alle esigenze degli operatori del settore.

Parallelamente è proseguito il lavoro in ambito ministeriale per dare attuazione al nuovo assetto normativo previsto per le CUN dalla L.91/2015. Come si ricorderà con tale norma venne data maggior ufficialità alle CUN (oggi istituite per accordo tra le parti con la supervisione del Ministero) prevedendo per la loro costituzione un iter di approvazione da parte del MIPAAF e al tempo stesso identificandole quale unico riferimento di mercato nazionale: secondo il nuovo modello normativo, le rilevazioni delle Borse Merci locali per quelle medesime produzioni devono infatti venire sospese e i listini devono riportare le quotazioni elaborate dalla corrispondente CUN.

Dopo i lavori condotti nel 2016 per la stesura del decreto attuativo della norma sopra ricordata, il decreto interministeriale (MIPAAF e Mise) è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale a inizio giugno e si sono così avviati gli iter per l'ufficializzazione delle nuove Commissioni Uniche Nazionali.

Il MIPAAF ha quindi condotto le previste e necessarie verifiche in termini di rappresentatività tra le associazioni espressione delle diverse parti in causa di ciascuna CUN (compratori e venditori), in modo da assegnare a ciascuna associazione la facoltà di designare un numero di commissari proporzionale al prodotto dalla stessa rappresentato, come previsto dal decreto citato. In ragione della propria ampia rappresentatività della filiera suinicola, ASSICA ha ottenuto la designazione di un ampio numero di commissari di ciascuna parte in ciascuna CUN, in alcuni casi raggiungendo la totalità delle designazioni non essendovi altri soggetti rappresentativi.

Parallelamente sono stati condotti i lavori di scrittura dei nuovi regolamenti ufficiali CUN, stilati sulla base degli esistenti e integrati con le previsioni normative introdotte a garanzia di una più lineare operatività delle riunioni.

Terminati i lavori preliminari, in questo inizio di 2018 il MIPAAF sta completando gli adempimenti formali per avviare i lavori delle nuove CUN.

Corretta informazione sulla filiera e piano carni

Dopo un 2016 impegnativo sotto il profilo dell'immagine al consumatore, anche a causa degli strascichi dell'annuncio dello studio IARC sulla correlazione tra consumo eccessivo di carne e tumore al colon (studio pubblicato solo a 2018 inoltrato), il 2017 si è rivelato non meno problematico sul fronte comunicativo, ponendo la filiera di fronte ad attacchi etici (o sedicenti tali) in materia di benessere animale, sostenibilità delle produzioni, veganesimo e consumo di carne "responsabile".

Sotto le mutevoli bandiere di etica, volta in volta ricondotte a rispetto degli animali e dell'ambiente, ridotto impatto sulla salute e sull'ecosistema, si è diffuso un generale invito a ridurre i consumi di carne. Invito, va detto, basato su motivazioni scientifiche infondate e su presupposti etici del tutto indifferenti alle implicazioni di certe scelte sull'essere umano stesso e la propria salute.

Su questo versante l'Associazione ha agito con un'attività costante e continuativa di informazione alternativa su base scientifica, utilizzando piattaforme di comunicazione come Carni Sostenibili, favorendo un confronto scientifico con esperti del settore, promuovendo la corretta informazione e aggiornamento della classe medico-nutrizionista e in ultima istanza portando anche la propria testimonianza sia tecnica sia economica. In tal senso nel 2017, ASSICA ha condotto con CENSIS un'indagine sociale sul settore della salumeria e della carne di suino, che ha evidenziato con chiarezza e su solide basi analitiche, come lo sviluppo economico di determinate aree del Paese sia strettamente legato alla presenza in quelle stesse aree di una solida attività di produzione suinicola. La medesima ricerca ha inoltre messo in corretta evidenza come nonostante la crisi, il settore delle produzioni suinicole abbia continuato a generare occupazione, anche a fronte di redditività decrescente. Infine si è sottolineato come il settore sia caratterizzato da un forte investimento nel capitale umano testimoniato da un elevato tasso di assunzione tra i giovani e un elevato tasso di ritenzione tra i dipendenti meno giovani, favorendo in tal modo un adeguato affiancamento propedeutico a un costruttivo ricambio generazionale. Perché la tutela della tradizione all'interno della filiera passa anche dalla valorizzazione delle professionalità ed esperienza personali.

A sostegno del settore sono state condotte anche alcune attività istituzionali, come annunciate dal Ministro Martina

già nel 2016: in particolare si è data piena attuazione ad una comunicazione scientifica istituzionale con l'avvio di un comitato di esperti coordinati da Ismea per ripristinare corretta informazione sull'importanza di preservare il consumo di carni in una sana alimentazione.

Parallelamente il MIPAAF ha anche stanziato alcuni fondi per la realizzazione di attività specifiche di comunicazione e informazione sulle filiere delle carni, fondi che sono stati assegnati mediante bando a fine 2017.

ASSICA ha preso parte al bando assieme a IVSI e dovrà ora realizzare numerose attività cofinanziate dal MIPAAF nel corso del 2018.

Sistema dei controlli nella filiera DOP

Come noto, le produzioni DOP (e anche molte di quelle IGP) della salumeria nazionale, insistono sul medesimo sistema di suini certificati nati, allevati e macellati in un areale specifico e rispondenti a precise caratteristiche, fissate nei disciplinari di produzione, relative a tipologia di animali, alimentazione e peso.

Nel corso del 2017 il sistema dei controlli che certifica tale sistema di suini ha affrontato alcune evoluzioni prodromiche ad un ammodernamento del settore. In particolare l'Istituto Nord Est Qualità ha costituito una società dedicata alla mera attività di certificazione e denominata IFCQ Srl, per distinguere con maggior trasparenza e chiarezza l'attività di certificazione condotta per le DOP dalle altre attività svolte sul mercato quali, ad esempio, l'esecuzione di prove di laboratorio.

Sempre nel corso del 2017 sono inoltre emersi fatti giuridicamente rilevanti, con riferimento a taluni aspetti di conformità degli animali allevati per le produzioni DOP. In ragione di tali fatti, le autorità del MIPAAF (ICQRF) preposte al riconoscimento degli incarichi di certificazione per gli organismi di tutela, hanno avviato proprie istruttorie nel corso del 2018 che hanno portato all'emanazione di sospensive dell'incarico per IPQ e IFCQ al fine di consentire un più puntuale e preciso adeguamento del sistema di controllo degli allevamenti.

Gli accertamenti in merito sono attualmente ancora in corso, cionondimeno gli istituti che presidiano la certificazione della filiera d'allevamento (IPQ e IFCQ) hanno prontamente e autonomamente avviato processi di revisione interna al fine di rendere più agevole il controllo in questa fase della filiera, connotata da una elevata numerosità di operatori, vastamente diffusi sul territorio nazionale.

ASSICA sta monitorando attentamente l'evoluzione della vicenda, confrontandosi con le rappresentanze del mondo allevatorio e con le istituzioni preposte al fine di salvaguardare l'operatività della filiera e delle aziende di salumeria che certificano prodotti DOP.

Registrazione della STG "Pražská šunka"

Attraverso il Regolamento di esecuzione (UE) 2018/506 della Commissione del 26 marzo 2018 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite ["Pražská šunka" (STG)], giunge così a termine un iter di registrazione iniziato nel 2012 e che ha visto ASSICA come uno dei principali protagonisti. Ricordiamo che a seguito della domanda di registrazione presentata nel 2012 da produttori della Repubblica Ceca, erano state presentate opposizioni da alcuni produttori di altri Stati membri, tra cui quelle di alcune aziende italiane coordinate dalla scrivente associazione. Secondo le nuove procedure del Reg. UE 1151/12 la Commissione aveva quindi invitato i Governi degli Stati membri proponente e oppositori a svolgere consultazioni entro il 15 novembre 2013, consultazioni che per l'Italia sono state condotte da ASSICA (in coordinamento tra le sedi di Roma e Bruxelles) su autorizzazione del MIPAAF e, d'intesa con le aziende associate interessate, si sono concluse con un accordo con cui la Repubblica Ceca riconosce l'autonoma identità del Prosciutto di Praga degli oppositori italiani e ammette che si continuino a utilizzare liberamente le espressioni "Prosciutto di Praga" e simili sul territorio italiano. Altri Stati membri hanno invece ottenuto modifiche al disciplinare che permettono di far rientrare la propria produzione locale nel quadro della STG. A maggio 2016 fu quindi pubblicato un nuovo disciplinare per la registrazione del Pražská šunka STG che già escludeva dal novero dei nomi registrati, la traduzione in italiano "Prosciutto di Praga" e apportava alcune modifiche ai requisiti produttivi del prodotto. L'esclusione della denominazione "Prosciutto di Praga" dall'elenco di quelle registrate come STG, unitamente all'accordo raggiunto lo scorso novembre 2013, permette all'Italia di continuare a utilizzare tale espressione sul proprio territorio mettendo al riparo i produttori italiani da possibili contestazioni circa imitazione o evocazione della STG. Inoltre, l'atto di registrazione prevede un'entrata in applicazione differita di cinque anni, durante i quali sarà dunque possibile proseguire a utilizzare liberamente su tutto il territorio dell'Unione le denominazioni "Prosciutto di Praga" e le corrispondenti traduzioni nelle altre lingue dell'Unione non conformi al disciplinare del "Pražská šunka STG" ma senza il termine "Specialità Tradizionale Garantita" od il logo UE. Al termine del periodo transitorio di 5 anni, tali denominazioni prodotte prima di tale data e non conformi al disciplinare del "Pražská šunka STG" potranno essere commercializzate fino ad esaurimento scorte. La denominazione "Prosciutto di Praga" potrà invece continuare ad essere utilizzata sul territorio italiano anche dopo la fine del periodo transitorio di 5 anni.

Tematiche del lavoro

Accordo 9 marzo 2018 - Contenuti e indirizzi delle relazioni industriali e della contrattazione collettiva di Confindustria e Cgil, Cisl, Uil

Dopo un lungo e articolato confronto, il 9 marzo 2018 è stato siglato l'Accordo tra Confindustria e Cgil, Cisl, Uil sui contenuti e gli indirizzi delle relazioni industriali e della contrattazione collettiva.

Le posizioni espresse da Confindustria, nel negoziato, sono state elaborate con un costante coinvolgimento delle categorie e dei territori, in coerenza con i principi e gli indirizzi strategici elaborati dal Gruppo Tecnico lavoro e relazioni industriali e del Comitato di coordinamento contrattuale di Confindustria.

Le parti hanno evidenziato che, per favorire i processi di trasformazione nella manifattura e nei servizi innovativi, tecnologici e di supporto all'industria, deve ritenersi necessario un sistema di relazioni industriali più efficace e partecipativo.

Gli obiettivi centrali dell'accordo sono: un impegno comune per incrementare la competitività delle imprese nel quadro di una crescita sostenibile, un impegno comune per un mercato del lavoro più dinamico ed equilibrato, mettendo al centro imprese e occupabilità delle persone.

Infine, un impegno comune per introdurre un nuovo modello contrattuale e di relazioni industriali che rafforzi il collegamento tra produttività del lavoro e retribuzioni, contrastando il dumping contrattuale.

Accordo per la estensione della copertura sanitaria FASA ai lavoratori licenziati per motivi economici e/o involontariamente disoccupati

Le Associazioni industriali alimentari aderenti a Federalimentare e Fai-Cisl, Flai-Cgil, Uila-Uil hanno sottoscritto l'Accordo collettivo nazionale che prevede l'estensione della copertura sanitaria prevista dal Fondo sanitario integrativo di categoria FASA, a tutti i lavoratori iscritti al Fondo, licenziati per motivi economici e/o involontariamente disoccupati. Si tratta di un intervento di concreto sostegno che scatta in caso di perdita del lavoro. Il lavoratore oltre alla NaSpi (indennità di disoccupazione) erogata dall'INPS, potrà mantenere, "senza alcun onere a suo carico", per un periodo determinato e fino a nuova rioccupazione, i vantaggi per se e per il nucleo familiare della copertura di tutte le spese sanitarie offerte dal FASA. In un periodo in cui si pone al massima attenzione al welfare e alle politiche di sostegno e assistenza, l'Accordo costituisce un esempio di reale attenzione ai problemi legati alla disoccupazione, basato su un approccio responsabile e innovativo. In nuovo intervento sarà realizzato ottimizzando le risorse già versate dalle imprese al Fondo FASA, quindi senza ulteriori oneri per le stesse. La copertura sanitaria prevista va da un massimo di 18 mesi ad un minimo di 6 mesi. L'obiettivo delle parti è di far decorrere la nuova misura dal prossimo luglio per sperimentarla fino a giugno 2019. Allo scadere di questo periodo, le parti valuteranno, in base all'andamento, eventuali ulteriori interventi.



I rapporti con la Grande Distribuzione Organizzata

Durante gli ultimi dieci anni abbiamo assistito a delle discussioni interminabili e ad una notevole perdita di tempo. La GDO, complice una Commissione europea in perenne titubanza, è sempre riuscita a procrastinare i tempi della resa dei conti comunitaria. Una resa dei conti che avrebbe dovuto portare non ad un'alterazione del mercato, bensì ad un pre-requisito (regole armonizzate UE uguali per tutti) affinché il mercato UE sia libero e competitivo.

Per guadagnare tempo la GDO si è inventata, con il beneplacito dell'esecutivo comunitario e la complicità di una certa industria, un codice volontario (la cosiddetta "Supply Chain Initiative" - iniziativa sulla filiera alimentare), che in cinque anni di attività ha dato scarsi risultati. Tuttavia, nonostante tutto, gli ultimi due anni hanno evidenziato un moltiplicarsi di pronunciamenti istituzionali e non – per'altro già visibili dal 2008 – che chiedono alla Commissione europea di presentare un normativa quadro a livello UE per contrastare le pratiche commerciali sleali nel business-to-business. Abbiamo assistito quanto emerso in Parlamento europeo quando fu adottato a larghissima maggioranza il Rapporto di Edward Czesak (Polonia).

Con tale voto gli eurodeputati chiesero alla Commissione europea di presentare un normativa quadro a livello dell'UE per contrastare le pratiche commerciali sleali nel business-to-business (disposizioni che regolano il business-to-consumers esistono già da tempo), sottolineando che una tale normativa non deve abbassare il livello di protezione dei Paesi che si sono già dotati di una legislazione nazionale in materia di lotta contro tali pratiche. I 600 voti a favore dimostrano che il Parlamento europeo ha preso una posizione inequivocabile, mai assunta prima in modo così deciso, a favore dell'agro-industria contro gli abusi della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Non solo, la larghissima maggioranza conferma che quando si tratta di una buona e lecita causa non ci sono distinzioni di partito che tengano.

Tutti i partiti dell'europarlamento hanno votato compatti. Poi fu il turno delle raccomandazioni della task force UE "mercati agricoli"¹ – anch'esse oggetto di un precedente articolo – che il 14 novembre 2016 hanno accolto, con poche eccezioni, la posizione che ASSICA (anche con

cappello CLITRAVI) da anni ormai sta concordando con i rappresentanti degli agricoltori UE.

Di fatto, in una sorta di effetto specchio con il summenzionato pronunciamento del Parlamento europeo, i dodici esperti indipendenti presieduti dall'ex ministro olandese dell'Agricoltura hanno riconosciuto che nonostante la gran mole di lavoro fatta, manca ancora il passo decisivo rappresentato dall'adozione di una normativa quadro europea che permetta agli Stati membri di adottare, mantenere o modificare normative nazionali basate su principi comuni e che permetta loro la giusta



combinazione di quadri volontari e regolamentari attraverso il controllo di un'Autorità pubblica indipendente con poteri di investigazione (ex-officio o su segnalazione di qualsiasi parte interessata) e con la facoltà di imporre pene dissuasive.

Poco prima il Comitato Economico e Sociale Europeo (CESE) aveva adottato l'ennesima raccomandazione in materia – Relazione Schmidt - dopo quelle del 2005,

¹ Si tratta di una TASK FORCE istituita nel gennaio 2016 dalla DG AGRU della Commissione europea per affrontare le attuali sfide globali che da un lato hanno creato importanti e nuove opportunità commerciali, ma dall'altro hanno esposto l'agricoltura UE ad una maggiore instabilità di mercato e volatilità dei prezzi.

2008, 2010, 2011 e 2013.

In estrema sintesi il CESE richiama l'attenzione sull'esistenza di carenze di mercato, con una situazione economica in continuo peggioramento in un sistema non sufficientemente regolato.

Il CESE mette in evidenza la necessità di rimediare alla posizione di debolezza dei soggetti più vulnerabili lungo la filiera alimentare, ponendo fine alle pratiche commerciali sleali che aumentano il rischio e l'incertezza per tutti gli operatori della filiera e, di conseguenza, sono all'origine di costi superflui.



Evidenzia la necessità di una normativa quadro a livello dell'UE per contrastare tali pratiche anche attraverso una rete armonizzata europea di Autorità competenti. Infine ci fu l'inatteso ed insperato pronunciamento del Consiglio dei Ministri UE il quale adottò all'unanimità delle Conclusioni fino a poco tempo prima impensabili ma allo stesso tempo frutto di un inevitabile compromesso.

Per effetto della summenzionata valanga di pronunciamenti istituzionali a favore di un intervento legislativo, la Commissione si è vista costretta a rompere gli indugi ed a presentare – nell'aprile 2018 – una

proposta di Direttiva quadro in materia. La proposta sarà ora discussa sia in Parlamento europeo che in Consiglio dei Ministri nel tentativo di concludere l'iter legislativo prima della fine dell'attuale legislatura, maggio 2019. Obiettivo tutt'altro che scontato.

ASSICA si sta già muovendo per ottenere le necessarie modifiche al testo che nella versione attuale risulta in molti aspetti penalizzante e non in linea con le aspettative dell'Associazione.

La proposta può e deve essere migliorata ed è per questo che ASSICA ha già preparato degli emendamenti a tale scopo che ruotano intorno alle seguenti priorità:

- Estensione del campo di applicazione a tutti i venditori (e non solo a quelli che sono PMI);
- Estensione del campo di applicazione alle pratiche commerciali sleali che hanno un effetto sul mercato interno dell'UE indipendentemente dalla sede legale del compratore (UE o non UE);
- Introduzione di contratti scritti (ove possibile e mantenendo una certa flessibilità) e di alcuni principi generali che possano permettere agli Stati membri di proibire ulteriori pratiche commerciali sleali oltre a quelle elencate nella proposta di direttiva (esempio di principio generale: È vietato trasferire un rischio ingiustificato o sproporzionato a una parte contraente)
- Introduzione di ulteriori, oltre a quelle già proposte dalla Commissione europea, pratiche commerciali sleali che devono essere proibite;
- Fornire alle competenti autorità nazionali appropriati poteri per poter contrastare efficacemente il fenomeno delle pratiche commerciali sleali (poteri d'indagine – anche ex officio - sanzionatori, etc.).

IVSI e la comunicazione del settore

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) è un Consorzio volontario, senza fini di lucro, costituito nel 1985 su volere dell'Associazione, per rispondere alle crescenti esigenze di informazione da parte dei consumatori e con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi, in Italia e nel mondo. IVSI ha come primo obiettivo la diffusione della conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi, attraverso la promozione del patrimonio gastronomico italiano, unico al mondo per qualità, varietà e storia.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è delegato da ASSICA a svolgere l'attività di comunicazione e promozione a favore del settore dei salumi (e della carne suina) anche collaborando con i Ministeri delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dello Sviluppo Economico e della Salute, con l'Agenzia ICE, con le Ambasciate italiane ubicate nei Paesi ove IVSI organizza le attività promozionali, con la Commissione europea, con le Regioni, con le Associazioni dei Consumatori, con i Consorzi di tutela del settore o di altri comparti agroalimentari e con tutte le organizzazioni che possono fornire un supporto alla propria attività.

Negli anni, **IVSI ha ideato e realizzato molte attività e iniziative di carattere informativo e promozionale**, tra cui due format di successo - *SalumiAmo®* e *Reporter del Gusto* - che hanno raggiunto ormai una portata internazionale. Inoltre, ha promosso la salumeria italiana in molti Paesi europei, asiatici e delle Americhe. Ma oltre che nella valorizzazione dei salumi italiani (di cui si trova un ampio dettaglio nelle pagine che seguono) **IVSI gioca un ruolo centrale, e sempre più strategico, anche a difesa del settore**, con il diretto coinvolgimento nell'attività di crisis management, in stretta sinergia con ASSICA.

L'attività di Ufficio Stampa per dare voce al settore

L'**Ufficio Stampa** dell'Istituto, che ha relazioni quotidiane con i **giornalisti della TV, della radio, della stampa e del web**, opera in rappresentanza di ASSICA e dei Consorzi di ISIT che si avvalgono dei servizi offerti da IVSI per tale attività, con l'obiettivo di favorire la diffusione di notizie sul settore e sui prodotti di salumeria in genere. Attraverso la redazione e la diffusione di comunicati stampa, l'organizzazione di incontri con giornalisti e di interviste ai vertici dell'Associazione e dei Consorzi di tutela, sono state **diffuse informazioni sui prodotti** (valori nutrizionali, qualità organolettiche, aspetti produttivi, informazioni gastronomiche) **e sul settore** con informazioni



economiche, dinamiche export, sicurezza alimentare. Il consolidato rapporto di fiducia con i media - ottenuto anche grazie alla collaborazione con un'agenzia di comunicazione specializzata nelle PR radiotelevisive - ha garantito nel 2017 una significativa presenza dei salumi italiani nelle principali trasmissioni radiotelevisive, in diverse fasce orarie: sia al mattino che al pomeriggio, dove ci sono target diversi, fino alla sera, che gode di un'audience più variegata e numericamente rilevante.



Nel 2017 sono stati infatti promossi **126 spazi radiotelevisivi**, che hanno raggiunto nel complesso **un pubblico di 86.127.000 persone**.

I risultati raggiunti sono tanto più rilevanti se si considera che, oltre al generale calo di audience dei programmi televisivi, vi è stata la cancellazione dal palinsesto di diverse trasmissioni che si occupavano del settore alimentare. Le trasmissioni che hanno dedicato ampi

spazi ai salumi italiani sono molte tra cui si possono citare a titolo di esempio: *La Prova del Cuoco* su Rai Uno, *Mela Verde* su Canale 5 e *Gustibus* su La7, tutte puntualmente aggiornate sulle notizie del settore, a cui spesso hanno dato visibilità.

Determinante poi la presenza di nostri referenti nei contraddittori su temi ostici, oggetto spesso di un dibattito mediatico che ha interessato molto il pubblico nel corso dei mesi, come le trasmissioni *Mi manda Raitre*, *Indovina chi viene a cena* e *Porta a Porta*.

L'attività di Ufficio Stampa ha anche concorso alla pubblicazione di **numerosi articoli sulla carta stampata e sul web**. La rassegna stampa 2017

del settore, infatti, evidenzia **672 articoli**, tra **stampa quotidiana, specializzata e periodica** raggiungendo una **diffusione totale di 28.910.662 copie**. Molti di questi risultati sono stati generati dai **48 articoli** pubblicati dalle **agenzie di stampa**, che sono il motore fondamentale delle notizie giornalistiche che compaiono poi sui quotidiani. Capillare e costante la presenza sui siti web di notizie del settore, che nel 2017 ha raggiunto un risultato interessante con **445 articoli pubblicati**.

Il servizio di Ufficio Stampa garantisce come sempre anche il monitoraggio dei media attraverso la **rassegna stampa quotidiana**: un servizio di osservazione che controlla gli articoli di quotidiani nazionali e locali, di periodici, agenzie e siti web - oltre che i programmi radiotelevisivi - per essere sempre informati su quanto viene pubblicato dai media, anche al fine di valutare interventi utili a fornire una informazione completa e corretta in ogni occasione.

Premio Reporter del Gusto: celebrata a Roma la 12° edizione

Il **Premio giornalistico Reporter del Gusto**, nel 2017 ha celebrato la sua dodicesima edizione. La cerimonia di premiazione si è tenuta il 24 maggio, presso la suggestiva Casina Valadier a Roma, ed ha avuto come nazione **protagonista della sezione internazionale il Giappone**, Paese che ha ospitato la campagna promozionale *SalumiAmo® DOP*.

I giornalisti premiati sono stati 9 in tutto. I 4 giapponesi sono: *Shigeru Hayashi* - FoodLife; *Masakatsu Ikeda* - Ryori Okoku; *Hiroko Nakamura* - Kyushu's table; *Cindy Suzuki* - Grow & Glow. I 5 italiani sono: *Alessandro Libri* - corrispondente ANSA da Tokyo; *Chiara Giallonardo* - Rai Uno, Linea Verde; *Paola Ferazzoli* - Rai Uno, Porta a Porta; *Maria Teresa Lamberti* - Rai Radiouno, Mary Pop; *Luca Piretta* - Sano & Leggero.



La delegazione giapponese del Premio Reporter del Gusto



Il Presidente IVSI, Francesco Pizzagalli, premia Chiara Giallonardo

Il Premio Reporter del Gusto è nato nel 2004. Nelle prime **dodici edizioni** sono stati **insigniti** del riconoscimento Reporter del Gusto quasi un centinaio di giornalisti: **69 italiani e 26 stranieri** di testate europee (Germania e Svezia), asiatiche (Giappone, Corea del Sud, Hong Kong e Macao) e Sudamericane (Brasile). I riconoscimenti sono andati a rappresentanti di tutti i mezzi di informazione, dalla carta stampata alla televisione, dalla radio al web. La sezione internazionale del Premio ha sempre seguito le traiettorie dei luoghi in cui IVSI ha organizzato, di anno in anno, l'attività di promozione.

Le iniziative in ambito scientifico-nutrizionale e la gestione delle crisi mediatiche

L'attività di comunicazione, anche nel 2017, non ha potuto esimersi dall'affrontare temi di carattere medico-scientifico e tra le priorità, soprattutto in ambito nutrizionale, c'è stata la diffusione di messaggi corretti che legittimino l'inserimento dei salumi italiani in un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Partendo dalla partecipazione alle trasmissioni

radiotelevisive, le interviste sui media tradizionali e durante gli eventi organizzati per un'ampia platea (consumatori, stampa e opinion leader), l'obiettivo di **diffondere i valori nutrizionali dei salumi italiani e il loro ruolo in una dieta equilibrata** è stato, come sempre, il driver principale della comunicazione in questo ambito. Nella maggior parte delle occasioni, tale messaggio è stato diffuso da esperti di nutrizione, così come dai rappresentanti dell'Associazione e dell'Istituto.

Oltre a ribadire le caratteristiche nutrizionali dei salumi (dati CREA-NUT, ex-INRAN), la linea di comunicazione si è concentrata sull'evidenziare **l'evoluzione positiva dei prodotti di salumeria** sotto il profilo nutritivo e sull'importanza del rispetto delle norme di *food safety* che il settore persegue attraverso i suoi produttori. I buoni risultati ottenuti in questo ambito dall'industria di trasformazione italiana - riconosciuti in tutto il mondo - sono il giusto compenso per l'impegno delle aziende del settore che, da protagoniste attive, hanno consentito di ottenere prodotti in linea con le moderne indicazioni nutrizionali e con le nuove esigenze dei consumatori, attraverso l'impegno quotidiano in ricerca e innovazione.

Anche la presenza in consessi scientifici autorevoli e riconosciuti è stato uno dei modi attraverso cui il settore è riuscito a trasmettere informazioni di basilare importanza ad una platea sensibile, che desidera maggiori informazioni su ciò che mangia. Tra questi si citano la partecipazione al **Festival della Scienza di Genova**, con l'intervento dal titolo *Pane e salame* del Prof. *Giovanni Ballarini* (Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina)



Il Prof. Giovanni Ballarini al Festival della Scienza di Genova



La nutrizionista Maria Cassano al Food Science Festival di Mantova

ad uno dei tanti convegni che hanno animato la kermesse genovese. Altrettanto valida la presenza al **Food Science Festival di Mantova** con il laboratorio *Ode al salume* in

cui è intervenuta la nutrizionista *Maria Cassano*.

Infine in questo ambito scientifico-nutrizionale, la collaborazione fra IVSI, ASSICA e l'Associazione Carni Sostenibili è proseguita con risultati positivi, raggiungendo l'obiettivo di ridimensionare gli allarmi - spesso ingiustificati - apparsi sui media e sui social network, diffondendo attraverso una più corretta e completa informazione, contenuti utili a sfatare falsi miti su questi prodotti (*fake news*). Anche grazie a questa attività di presidio di appuntamenti scientifici, la stampa ha potuto approfondire certi temi, abbandonando posizioni sensazionalistiche, in favore di una più corretta ed equilibrata comunicazione al consumatore.

L'attività di comunicazione svolta dall'Istituto nell'ambito del **crisis management** si è rivelata fondamentale anche nell'ultimo anno. La duplice azione - di **monitoraggio ed intervento** - del team che compone la *cellula di crisi*, formata dalla struttura IVSI e dalla direzione ASSICA, ha consentito di tenere sotto controllo le notizie apparse sui media, analizzarle e intervenire, ove necessario.

Per ulteriori dettagli si rimanda a pag. 18.

Web e social media: un presidio strategico

Uno degli strumenti di comunicazione sempre più importanti dell'Istituto è quello della rete dove IVSI comunica attraverso il proprio sito www.salumi-italiani.it, consolidato punto di riferimento per la diffusione di news, comunicati stampa, ricette e altre informazioni sulla salumeria italiana, e sulle **diverse piattaforme social**, dove sono stati attivati nel tempo i profili ufficiali.

Il sito bilingue - **in italiano e in inglese** - ha registrato anche nel 2017 molte visite di utenti italiani e stranieri; **incontrano l'interesse degli utenti tutte le pagine dell'area nutrizionale**, con consigli su come inserire i salumi in una dieta equilibrata, e quelle che descrivono i singoli salumi. Si conferma, quindi, il trend per cui gli utenti antepongono le informazioni sugli aspetti salutistico-nutrizionali alle schede descrittive sui salumi.

Come accaduto nel 2016, **la versione mobile**, rispetto alla versione desktop, conferma il maggior traffico sulle pagine delle schede nella sezione *Conoscere i salumi*, seguite da quelle che parlano di salumi *DOP* e *IGP*. Sotto il profilo dei social, nel 2017 IVSI ha confermato la sua presenza sulle principali piattaforme, come con la **pagina Facebook SalumiAmo®**, che con oltre **26.000 fan** è una delle pagine fra le più attive e seguite del comparto salumi, spesso citata da altre realtà del settore. Il coinvolgimento degli utenti è cresciuto del 18% rispetto

all'anno precedente e i contenuti preferiti si confermano i video di ricette e le foto di prodotto, o scattate in eventi organizzati dall'Istituto.

La composizione demografica rimane invariata rispetto al 2016 e riporta una maggioranza di fan di sesso femminile rispetto a quello maschile (65% contro 35%); nessuna novità anche dando uno sguardo alle fasce d'età (38% nella fascia 35-44 anni, 35% nella fascia 25-34 anni).

Il canale **YouTube "SalumiAmoTV"** è sempre più conosciuto e continua ad attirare utenti e raccogliere visualizzazioni.

Nel 2017 è stato raggiunto un numero di **visualizzazioni complessive** di circa **1.500.000**, con **171 video** e **2.657 iscritti** al canale (423 in più rispetto al 2016).

Il profilo **SalumiAmo®** ufficiale su **Twitter** conta oltre **1.500 follower**.

Come per la pagina Facebook, anche il profilo Twitter è in completa sinergia con gli altri profili d'interesse come, ad esempio, quelli delle iniziative a cui l'Istituto partecipa, dai programmi europei ai progetti speciali, dalle fiere alle rappresentanze ufficiali dei Consorzi di tutela.

Il **network di profili social costruito da SalumiAmo®** è un esempio di **comunicazione virtuosa online** basato sulla condivisione, meccanismo alla base delle stesse piattaforme.

Gli eventi SalumiAmo® a Milano

proseguita nell'ambito della Milano Food City e IVSI ha organizzato un altro evento **SalumiAmo® a Palazzo Bovara**, inserito nel calendario ufficiale della manifestazione milanese patrocinata dal Comune del capoluogo lombardo. In questo secondo appuntamento IVSI sono intervenuti il food designer *Paolo Barichella* - che ha proposto delle scenografiche creazioni - e la nota nutrizionista *Evelina Flachi*.



Paolo Barichella, Monica Malavasi e Evelina Flachi ai SalumiAmo® di Palazzo Bovara



Le creazioni del Food designer Paolo Barichella

Il 10 maggio 2017 - nella settimana di TUTTOFOOD e degli appuntamenti milanesi dedicati al cibo - l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, in collaborazione con ASSICA e FieraMilano, ha organizzato un **evento SalumiAmo® ai Dazi dell'Arco della Pace** di Milano, con l'obiettivo di coinvolgere gli ospiti italiani e internazionali giunti in città per le giornate di fiera, oltre a cittadini e turisti. Protagonista della serata *Daniele Reponi*, il non chef della trasmissione *La Prova del Cuoco* di Rai UNO, grande maestro di panini creativi, che ha proposto creazioni innovative a base di salumi.

Nel 2018, la collaborazione con Fiera Milano e ASSICA è

Giappone: la campagna SalumiAmo® DOP e la II° Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Nel 2017 si è concluso il Programma biennale di promozione dei salumi DOP e IGP in **Giappone**, denominato **SalumiAmo® DOP**, realizzato da IVSI con un budget complessivo di 800.000 €, cofinanziato al 70% dall'Unione europea e dallo Stato italiano.

Dopo le numerose iniziative messe in campo nel 2016, nel febbraio 2017 sono stati organizzati, presso la sede ICE di Tokyo, degli **showcase** mirati a far incontrare (anche con **incontri one-to-one**) gli operatori e gli

importatori con le aziende IVSI interessate al mercato nipponico e a far conoscere e degustare i prodotti della salumeria italiana tramite **seminari e free tasting**. La due giorni di eventi ha riscosso molto successo e ha visto la partecipazione di un centinaio di rappresentanti locali del mondo della ristorazione, importatori, stampa e



Massimo Bottura insieme a Takahiko Kondo alla Hattori di Tokyo

collaborazione con il MIPAAF. Nello specifico, il 22 novembre IVSI ha organizzato nuovamente all'*Hattori Nutrition College* uno **showcooking** con lo **chef Chicco Cerea** - del ristorante *Da Vittorio di Brusaporto* (BG), 3 stelle Michelin - che ha presentato alcune ricette a base di salumi italiani, molto apprezzate dall'oltre centinaio di



Un momento dello showcooking con lo chef Enrico Cerea

appassionati di cucina. I rappresentanti aziendali italiani hanno poi fatto **visite guidate** in alcuni **punti vendita** e alla fiera **Supermarket Trade Show**.

Il 21 marzo, IVSI è tornato nuovamente in Giappone con il famoso **chef Massimo Bottura**. Presso il prestigioso *Hattori Nutrition College*, Bottura ha tenuto due 'lezioni speciali' sui salumi italiani, raccontati con sapienza narrativa e attraverso ricette che fanno parte della cultura dello chef modenese. A ciascun appuntamento erano presenti un centinaio di persone, selezionate fra chef, operatori e stampa, sia giapponese sia di diversi corrispondenti italiani, fra cui ANSA e Il Sole 24 Ore, che hanno riportato la notizia, diffusa così anche sui media italiani. Durante gli eventi alla Hattori, lo chef Massimo Bottura è stato anche ufficialmente insignito del titolo di **SalumiAmo® Ambassador**, il primo a ricevere questo riconoscimento IVSI.

A completamento della campagna SalumiAmo® DOP sono state organizzate anche delle **promozioni/degustazioni** di salumi italiani in selezionati **ristoranti e punti vendita** del territorio giapponese. Inoltre, nel mese di maggio, è stato pubblicato un inserto dedicato ai salumi DOP e IGP, **allegato alla rivista Ryori Okoku**.

Dopo il termine della campagna SalumiAmo® DOP, IVSI è tornato nuovamente in Giappone per la seconda edizione della **Settimana della Cucina italiana nel mondo** (tenutasi dal 20 al 26 novembre 2017), organizzata attraverso un'azione di squadra tra diversi attori pubblici e privati (tra cui IVSI/ASSICA) e coordinata dalla Farnesina, in stretta

partecipanti, tra cui diversi giornalisti, che hanno dato risalto mediatico all'evento.

Il 24 novembre, su invito dell'Ambasciatore Italiano Giorgio Starace, IVSI ha partecipato alla **serata "Aperitivo all'italiana"** presso la **Residenza dell'Ambasciata d'Italia a Tokyo**, con un intervento istituzionale del Presidente IVSI Francesco Pizzagalli e una degustazione di salumi italiani. Infine, il 26 novembre, IVSI ha preso parte all'evento benefico **Amatriciana Day** organizzato dal giornalista Masakatsu Ikeda e finalizzato a raccogliere fondi per i terremotati di Amatrice.

European Authentic Pleasure: la promozione dei salumi in Italia e Germania

Il 2017 ha visto l'avvio della campagna **Autentico Piacere Europeo**, un Programma riguardante il mercato interno che vede l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - soggetto proponente (coordinatore) - insieme ad altri 3 beneficiari del mondo salumi (*Consorzio Cacciatore, Consorzio Mortadella Bologna e Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena*), uniti dal comune obiettivo di valorizzare il settore della salumeria.

La durata del programma è di **3 anni** (2017-2020), i Paesi obiettivo sono l'**Italia** e la **Germania**, il **budget totale è di 3.200.000 €**, coperto al 70% da contributi europei. Nell'anno trascorso è stata studiata e finalizzata l'immagine coordinata del progetto, declinata sui materiali (depliant, shopper, promocard) e sul sito web della campagna. Inoltre, è iniziata l'attività di ufficio





Le masterclass con lo chef Cristian Broglio

stampa verso radio, tv e carta stampata, anche con la selezione di un **gruppo di giornalisti della stampa tedesca** che nel febbraio 2018 ha effettuato un **press tour nelle zone di produzione**.

Il Programma è poi proseguito con l'organizzazione di **3 masterclass** sui salumi italiani presso la Paul-Kerscheneiner-Schule, in collaborazione con JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe e DEHOGA Akademie,

nella cittadina di Bad Überkingen, vicino a Stoccarda. Durante le lezioni, gli studenti hanno potuto approfondire le caratteristiche storiche e organolettiche dei salumi DOP/IGP italiani, oltre a conoscere nei dettagli il sistema di tutela DOP e IGP comunitario. A completamento delle attività della prima annualità, anche le **cene in 3 città tedesche**



organizzate **con una selezione di giornalisti** del settore food di testate quotidiane e periodiche, finalizzate alla presentazione del programma e dei prodotti, oltre che delle numerose **promozioni nei punti vendita**, effettuate nel mese di aprile in punti vendita selezionati.

Enjoy European Quality: le iniziative negli USA

L'altro progetto con contributi europei avviato nel 2017 è la campagna **Enjoy European Quality**, che riguarda il **mercato statunitense** e che coinvolge **3 enti del mondo agroalimentare**: IVSI, il Consorzio per la tutela dell'Asti Docg (ente capofila) e il Consorzio Provolone Valpadana DOP.

L'obiettivo del programma - che tocca un mercato di grande



rilevanza e potenzialità per il settore - è promuovere i prodotti italiani autentici sul mercato d'oltreoceano (contrastando il fenomeno dell'Italian Sounding) e aumentare le occasioni di consumo e la propensione all'acquisto da parte di target specifici, per le tipologie di prodotti coinvolti. Il programma ha una durata di 3 anni (2017-2020) e un **budget** pari a circa **6.000.000 €**, di cui l'80% coperto da contributi europei.

Le attività previste nella prima annualità della campagna si sono concentrate nei primi mesi del 2018. Il 18 gennaio, a New York, è partita ufficialmente la campagna, con l'**esordio al ristorante Gattopardo**, per la **presentazione ufficiale alla stampa e agli operatori americani**. Sala gremita e partecipanti che hanno mostrato grande interesse verso tutti i prodotti della campagna, presentati da *Lou Di Palo*, profondo conoscitore del Made in Italy e noto divulgatore su diversi media americani.



La conferenza stampa al ristorante Gattopardo di New York

Dopo New York, il 22 gennaio è stata la volta di San Francisco, in occasione del *Winter Fancy Food Show*, dove è stato organizzato un **seminar-breakfast al Westin San Francis**, storico hotel della città. Anche qui, gli **operatori americani** hanno partecipato alla **degustazione guidata** dei prodotti protagonisti della campagna, magistralmente condotta da *Marco Mocellin*, che spesso ricopre il ruolo di docente nei seminari sui prodotti di salumeria.

A seguito degli eventi di presentazione, sono iniziate le attività di promozione in locali di tendenza in molte città statunitensi, sempre molto partecipate e impattanti, e le **degustazioni in ristoranti e punti vendita**.

In Canada con le aziende IVSI

Dal 26 febbraio al 4 marzo 2018, in un **Programma congiunto** dell'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)** con l'**Agenzia ICE**, sono stati organizzati una serie di eventi per far conoscere e degustare i salumi italiani, supportare le aziende consorziate e presentare la qualità unica delle produzioni Made in Italy sul territorio canadese.

Prima tappa a **Montréal** con gli aperitivi SalumiAmo® inseriti negli appuntamenti in programma al *Festival Montréal en Lumière*, importante kermesse culturale e gastronomica canadese.

Gli aperitivi SalumiAmo® sono stati ospitati in alcuni locali frequentati da un pubblico di alto profilo, attento alle nuove tendenze e al meglio del cibo internazionale. Durante l'aperitivo al Blumenthal di Montréal, prestigioso locale fra i più trendy in città, si è tenuto anche un incontro con la stampa, con gli interventi di Marco Riccardo Rusconi, *Console Generale d'Italia a Montréal*, Sandra Di Carlo, *Deputy Trade Commissioner dell'Agenzia ICE Canada* e Monica Malavasi, *Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani*.

Altro importante appuntamento sono state le **masterclass sui salumi italiani**, tenute dallo chef Cristian Broglia, per molti anni docente di *ALMA - La Scuola*

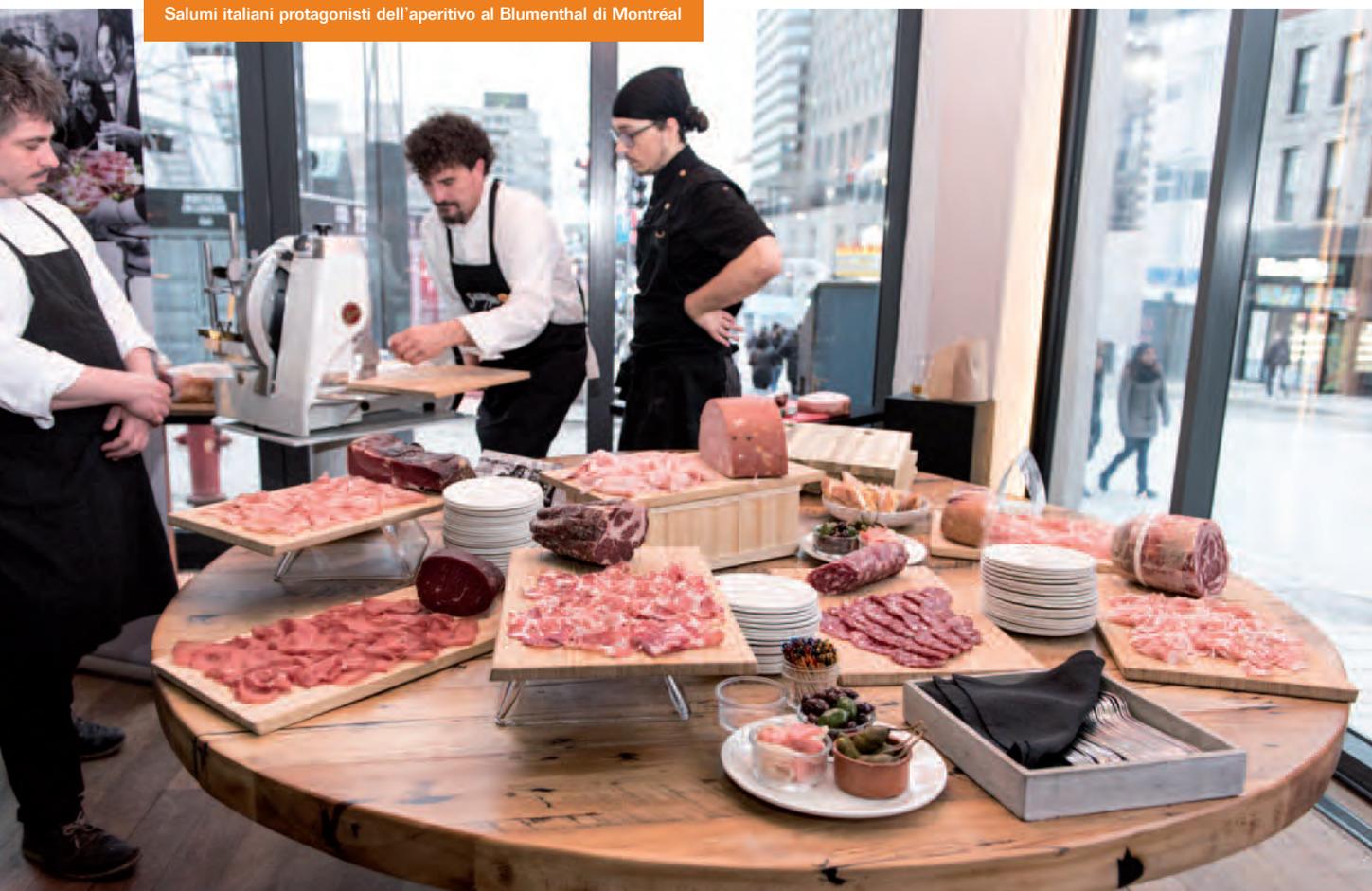
Internazionale di Cucina Italiana. Veri e propri **momenti di approfondimento per la stampa e per gli operatori del settore**, le masterclass di Montréal e Toronto hanno consentito di far conoscere meglio i salumi italiani, i loro territori e le caratteristiche organolettiche; i partecipanti



La masterclass di Toronto

hanno potuto conoscere le modalità di taglio e conservazione e avere alcuni gustosi suggerimenti di consumo. In Canada lo chef Broglia è stato insignito del titolo di **SalumiAmo® Ambassador**, prima di lui conferito agli chef Massimo Bottura ed Enrico Cerea (entrambi 3 stelle Michelin).

Salumi italiani protagonisti dell'aperitivo al Blumenthal di Montréal





I rappresentanti delle aziende IVSI in Canada



Infine, ma non da ultimo, gli **incontri B2B organizzati dall'Agenzia ICE**, sia a Montréal che a Toronto, hanno consentito alle aziende dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani interessate al mercato canadese, di poter incontrare importatori, distributori, buyer e altri operatori del settore interessati a trattare i salumi italiani.

Il Manifesto IVSI - La Carta dei nostri valori

Il progetto denominato Manifesto IVSI - La carta dei nostri valori ha preso forma definitivamente nel 2017 con la finalizzazione del documento che raccoglie i **sette valori fondanti dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**, in cui le aziende aderenti si riconoscono. Il Manifesto IVSI è stato presentato, nei primi mesi del 2018, a tutti i consorziati IVSI e agli associati ASSICA, anche con il supporto di un **video promozionale con l'intervento dei Consiglieri IVSI**, che illustrano i valori. Questa carta è il risultato di un lungo lavoro realizzato con la collaborazione di un'agenzia di comunicazione e dei membri del Consiglio Direttivo e delle aziende che hanno messo a

disposizione le loro professionalità. Tale progetto trae origine dall'analisi dei bisogni del consumatore - alla continua ricerca di maggiori informazioni e trasparenza - e si pone l'obiettivo di ricreare le condizioni di fiducia tra aziende produttrici e consumatori. Alle aziende che lo sottoscriveranno verrà chiesto un impegno di carattere etico, con la sottoscrizione formale del documento, con cui si impegnano a rispettare i valori elencati nel Manifesto. Il prossimo passo sarà la presentazione alla stampa e agli altri pubblici di riferimento.

Pizzagalli confermato alla presidenza IVSI

La primavera 2018 ha visto anche l'elezione di un nuovo Consiglio Direttivo, per il triennio 2018-2021, e la conferma di **Francesco Pizzagalli alla Presidenza** e di **Lorenzo Spada alla Vice Presidenza** dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Il Presidente Pizzagalli è in carica dal 2012 e, in precedenza, aveva guidato l'Istituto dal 2000 al 2005.



Oltre a Pizzagalli e a Spada, gli altri membri del nuovo Consiglio Direttivo IVSI sono: *Lorenzo Beretta, Stefano Borchini; Barbara Bordoni; Giulio Gherri; Marella Levoni; Claudio Palladi; Umberto Raspini; Sara Roletto; Stefania Rota; Guido Veroni e Giorgia Vitali.*

La Disciplina delle Produzioni e i Consorzi di Tutela

Istituto Salumi Italiani Tutelati



ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati) è l'associazione di riferimento dei Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP.

Nel 2017 la rappresentatività del comparto delle produzioni tutelate si è allargata grazie all'ingresso nella compagine di 3 nuovi Consorzi: il Consorzio di

Tutela della Coppa di Parma IGP, il Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP e il Consorzio Prosciutto di Carpegna. Oggi aderiscono ad ISIT 16 Consorzi in rappresentanza di 22 produzioni tutelate.

Referente accreditato del Ministero delle Politiche Agricole, Agroalimentari e Forestali per temi di interesse strategico del comparto, nel 2017 si sono rafforzate



Rimanendo in tema di protezione e salvaguardia del sistema IG, nel 2017 ISIT ha posto un forte impegno nello studio delle tematiche legate alle pratiche commerciali potenzialmente svalorizzanti.

In continuità con gli anni precedenti, ISIT ha coordinato le posizioni dei Consorzi nei confronti di episodi di pratiche commerciali svalorizzanti, identificate in particolar modo nelle aste elettroniche a doppio ribasso.

Inoltre è stata avviata la realizzazione di un dossier legale volto a individuare tutti gli elementi normativi volontari o cogenti per fornire ai Consorzi e alle Istituzioni strumenti per contrastare le pratiche svalorizzanti e limitare gli effetti negativi sul prodotto, sui produttori e l'intero comparto.

Per la realizzazione del dossier legale ISIT si avvale dell'esperienza del Prof. Fausto Capelli - avvocato specializzato in diritto europeo e internazionale e direttore



anche le sinergie più operative che hanno visto l'Istituto affiancare il MIPAAF in iniziative di promozione e valorizzazione delle produzioni tutelate.

Ad esempio, ad ottobre, i salumi DOP e IGP sono stati presenti nello spazio Italia che il MIPAAF ha coordinato all'interno dell'Assemblea Generale OMPI (Organizzazione Mondiale della Proprietà Intellettuale) a Ginevra: l'obiettivo è stato quello dare risalto alle IG contro i numerosi falsi che danneggiano i produttori italiani ed evidenziare con forza, a livello multilaterale, il tema centrale della protezione delle Indicazioni geografiche quale distinto diritto di proprietà intellettuale

ISIT ha poi affiancato il MIPAAF nell'organizzazione dell'evento "G7GI - Conference", un momento di confronto a livello internazionale con tutte le istituzioni preposte alla tutela e alla valorizzazione delle Indicazioni geografiche che hanno discusso e approvato la "Dichiarazione di Bergamo", un documento strategico in cui sono state individuate le priorità per sostenere la crescita del settore e ribadire la centralità all'interno dell'agenda politica internazionale.

della Rivista Diritto comunitario e degli scambi internazionali - e dell'Avv. Marco Casini che seguendo da anni i Consorzi ha una profonda conoscenza della normativa di settore.

Sono anche proseguite le collaborazioni strategiche e operative con le altre principali associazioni di riferimento per il settore: in primo luogo e in maniera costante con ASSICA, per muoversi in maniera coordinata e più efficace, ma anche con altre realtà del settore, come AICIG (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni geografiche) e OriGin (associazione per un network internazionale di Consorzi DOP e IGP), con l'obiettivo di rappresentare il comparto in maniera sempre più coesa e unitaria.

ISIT ha poi svolto con continuità iniziative di valorizzazione, promozione e informazione al consumatore in merito alle caratteristiche distintive dei salumi DOP e IGP.

In tema di valorizzazione nutrizionale, è stato organizzato nel mese di aprile l'evento di presentazione del progetto

di aggiornamento sulla composizione nutrizionale dei salumi, realizzato dal CREA (Centro Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e dalla SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari). L'addendum nutrizionale 2017 si è focalizzato su 6 nuovi Salumi DOP (Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina, Salame Piacentino, Salame Brianza, Salame di Varzi e Prosciutto Toscano), fornendo una visione del comparto

tecnologia e scienza di trasformazione della carne.

Anche nel 2017 l'Istituto ha posto attenzione al coordinamento dell'Ufficio Stampa collettivo, che - attraverso azioni di divulgazione e informazione sui media e pr/media relation con i giornalisti - è volto ad incrementare la conoscenza da parte del grande pubblico dei consumatori delle qualità e delle garanzie intrinseche ai salumi DOP e IGP e ottenere una più costante visibilità

all'interno dei tradizionali contenitori di divulgazione e informazione al pubblico.

Infine, in continuità con gli anni passati, è proseguito il proficuo coordinamento del monitoraggio del mercato, principalmente in Italia ma anche all'estero.

L'attività di monitoraggio per l'anno 2017 ha interessato più di 1.200 punti di vendita sul territorio nazionale e 200 all'estero (Francia, Germania, Inghilterra, Svizzera), oltre al monitoraggio del canale web. Il focus è stato posto sulla grande distribuzione organizzata, senza trascurare però gli altri canali (salumerie, dettaglianti, bancarelle e fiere).

Scopo del monitoraggio del mercato - svolto attraverso l'attività di un agente vigilatore condiviso - è verificare che le produzioni certificate rispondano ai requisiti previsti ma soprattutto prevenire o interrompere usi non consentiti delle denominazioni da parte di soggetti non autorizzati (evocazioni, usurpazioni, imitazioni, usi commerciali diretti o indiretti non consentiti,...) al fine di evitare danni,

anche di immagine, alle produzioni DOP e IGP e impedire che il consumatore possa essere tratto in errore sulla vera origine dei prodotti.

Nel coordinamento dell'iniziativa, l'Istituto si avvale dell'utilizzo di un gestionale web e di un app, che - realizzati ad hoc - permettono una gestione informatizzata dei dati e un contatto continuo con i Consorzi, che possono gestire in tempo reale dati e reportistiche personalizzate.



ancora più completa e confermando i trend di miglioramento nutrizionale in corso da anni.

L'evento di presentazione dei dati ha saputo attrarre numerosi partecipanti grazie ad un format che ha previsto da un lato una sezione scientifica rivolta al mondo dei professionisti della salute e dall'altro un intrattenimento più consumer - con lo show cooking dello chef Max Mariola - dedicato alla stampa food di quotidiani e periodici food e lifestyle.

I risultati positivi del lavoro di ricerca nutrizionale sono stati poi veicolati a numerosi professionisti della salute e oggetto di presentazione in occasione del "63rd International Congress of Meat Science and Technology" di Dublino: uno dei più attesi momenti di confronto tra accademici, ricercatori e tecnologi alimentari su

I Consorzi interni a ISIT

■ Consorzio Cacciatore Italiano



Il Consorzio, nato nel 2003 e che conta oggi 20 aziende consorziate, tutela i "Salamini Italiani alla Cacciatora" DOP.

Alla guida dal 2012 vi è Lorenzo Beretta dell'azienda Fratelli Beretta, riconfermato recentemente alla presidenza fino al 2021.

Il Salame Cacciatore DOP mostra per il 2017 un dato di produzione in linea con il 2016, con oltre 3.500.000 chili prodotti.

Nel 2017 il Consorzio, su stimolo del MIPAAF, ha fatto realizzare dalla società GFK Eurisko uno studio approfondito per identificare quale fosse il percepito del consumatore e l'idoneità di alcune denominazioni per identificare meglio la DOP e per valutare il logo grafico con le maggior potenzialità di marketing sul mercato. Il completamento di questa attività ha visto la nascita di un nuovo logo consortile, creato realizzando un elemento di forte impatto e premiumness con colori netti e decisi che sostengono la qualità del prodotto, con protagonismo della bandiera italiana per sostenere la provenienza nazionale del prodotto soprattutto in caso di export, e il mutamento del nome del "Consorzio Cacciatore" in "Consorzio Cacciatore Italiano".

Un'ulteriore e importante novità ha riguardato poi il Disciplinare di produzione della DOP. Infatti, è stato avviato un processo che ha portato all'eliminazione dei derivati del latte dagli ingredienti consentiti. Questa scelta fa parte di un percorso che ha l'obiettivo di offrire un prodotto con uno standard qualitativo ancora più elevato, caratterizzato da una ricetta sempre più al passo con i tempi che risponda anche alle richieste dei consumatori con problemi d'intolleranza o allergia verso il latte e i suoi derivati.

Nel 2017 è stata avviata anche la prima annualità del progetto "European Authentic Pleasure", cui i Consorzi Mortadella Bologna, Cacciatore Italiano e Zampone e Cotechino Modena IGP partecipano unitamente al capofila IVSI, finanziato per il 70% dall'Unione europea. Il programma si svolge in tre annualità, per un budget totale annuo destinato al mercato tedesco di € 300.000 circa ripartito tra i quattro soggetti partecipanti, e ha come obiettivo quello di realizzare varie attività promozionali nel mercato tedesco per valorizzare le produzioni italiane di qualità marchiate DOP e IGP.

In qualità di partner il Consorzio è coinvolto anche nel progetto dal titolo "Arigat-EU, the authentic deli meat from Europe".

Il progetto, co-finanziato dalla Commissione europea,

avrà una durata di 3 anni per un budget annuale di circa 500.000 euro, da ripartire con gli altri 2 partecipanti (Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP e Consorzio Mortadella Bologna). Il mercato di riferimento per l'imminente realizzazione delle attività promozionali di valorizzazione della DOP è il Giappone.

Nell'anno 2017 è proseguita con continuità anche l'attività di vigilanza di mercato, confermando l'impegno del Consorzio nell'ambito delle cosiddette "pratiche commerciali svalorizzanti", ovvero quelle che rischiano di svalorizzare l'immagine della DOP. Ricordiamo che il Consorzio è stato da sempre molto attivo in quest'ambito, coordinando i produttori in azioni collettive di contrasto. Il monitoraggio del mercato si è svolto anche all'estero nei seguenti Paesi: Francia, Inghilterra, Germania e Svizzera.

■ Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP



Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP si è costituito nel 2001 e ad oggi conta 14 aziende consorziate. Paolo Ferrari, titolare del Salumificio Ferrari Erio & C., è alla guida del Consorzio dal 2006 ed è stato riconfermato alla presidenza fino al 2021.

Nel 2017 la produzione delle due IGP modenesi ha superato i 3 mln di chili, registrando anche un aumento delle vendite pari al +8,6%.

Il Consorzio nel 2017 ha condotto diverse attività promozionali volte a diffondere la conoscenza dei due prodotti tutelati e le valenze positive della certificazione IGP. Tra le numerose iniziative, la realizzazione dell'evento celebrativo a dicembre nel centro di Modena, giunto alla settima edizione, che ha visto come protagonisti giovani chef provenienti dalle scuole alberghiere di tutta Italia capitananti da Massimo Bottura, divenuto ormai da anni testimonial d'eccellenza di queste IGP.

Ricordiamo che l'evento raggiunge ogni anno, sulle principali emittenti radio tv, una audience di oltre 22 mln di spettatori.

È stato inoltre realizzato il nuovo logo del Consorzio, creato sostenendo il suo territorio di origine, con colori decisi che si ispirano a quelli dell'araldica della città e un elemento caratterizzante, il rosone del Duomo di Modena; inoltre, la stilizzazione della bandiera italiana sostiene la provenienza del prodotto soprattutto in caso di export.

Miglioramenti anche in merito all'ingredientistica: sono stati infatti tolti dagli ingredienti consentiti dal Disciplinare di produzione il glutammato aggiunto e i derivati del latte, mentre per quanto riguarda gli aromi è consentito l'utilizzo

di soli aromi naturali. Anche in questo caso si tratta di un iter iniziato anni fa che mira a migliorare il prodotto e che ha visto recentemente inserire nei piani di controllo analisi organolettiche puntigliose.

Anche il Consorzio è partner con IVSI, Mortadella Bologna e Cacciatore Italiano, del progetto "European Authentic Pleasure" dell'Unione europea sul mercato tedesco, e partecipa inoltre al progetto "Arigat-EU, the authentic deli meat from Europe", sempre co-finanziato dalla Commissione europea per il quale è imminente l'avvio delle attività promozionali di valorizzazione delle DOP e IGP in Giappone.

■ Consorzio Mortadella Bologna



Nato diciassette anni fa e guidato dal 2011 da Corradino Marconi, direttore generale della Villani SpA, il Consorzio associa 26 aziende ed, essendo riconosciuto dal MIPAAF, svolge funzioni di tutela, valorizzazione e vigilanza erga omnes secondo quanto previsto dalla legislazione

nazionale.

Con i suoi oltre 37 milioni di kg, si conferma per volumi prodotti il secondo Consorzio di tutela della salumeria italiana dopo quello del Prosciutto di Parma. La produzione certificata da INEQ evidenzia nel 2017 una sostanziale stabilità dei volumi rispetto all'anno precedente, così come le vendite monitorate da IRI nel mercato italiano (Distribuzione Moderna e Discount) che rilevano una moderata crescita sia in termini di volume che di valore, in linea con l'andamento del mercato salumi.

Obiettivo strategico degli ultimi anni del Consorzio è stato quello di elevare l'immagine percepita della IGP, comunicando al consumatore e al Trade che la Mortadella Bologna IGP "vale di più" perché:

- sicura e garantita perché controllata;
- di alta qualità anche perché fatta con una ricetta tradizionale, semplice e genuina;
- prodotta in Italia;
- dal caratteristico profumo, riconoscibile ed accattivante.

Ciò ovviamente con il fine di incrementare la visibilità per le aziende e incrementare le vendite nel medio-lungo periodo.

Seguendo questa mission comunicativa il Consorzio, nel 2017, ha implementato ulteriormente le azioni di

promozione e valorizzazione condotte ogni anno; in particolare - attraverso Mortadella World, la srl costituita ad hoc - ha aderito al progetto di Fabbrica Italiana Contadina (FICO), aperto a Bologna il 15 novembre 2017, realizzando una fabbrica trasparente di Mortadella Bologna in uno spazio di 330 mq in cui effettua quotidianamente attività educative, dimostrative e di vendita.

Il Consorzio sta inoltre continuando a lavorare per implementare e digitalizzare il sistema di controllo della IGP, al fine di migliorare ulteriormente la qualità di questa produzione, migliorare l'efficacia dei controlli e agevolare il lavoro delle imprese produttrici.

Con lo stesso obiettivo di miglioramento qualitativo e per evitare il più possibile eventuali problematiche a livello Media - che riprendono le preoccupazioni del consumatore moderno, sempre più sensibile all'ingredienteistica dei prodotti e attento a quanto riportato in etichetta - **l'Assemblea ha deliberato nel 2017 di eliminare dal Disciplinare di produzione la possibilità di utilizzare il glutammato monosodico e gli aromi diversi da quelli naturali.**

Tali modifiche, già approvate dall'iter nazionale, sono attualmente al vaglio dell'Unione europea: nei prossimi mesi saranno pertanto definitive.

Anche quest'anno le principali attività di promozione - nel rispetto degli obiettivi di migliorare l'immagine reale e percepita della Mortadella Bologna IGP - hanno riguardato sia la campagna sul mezzo televisivo, in onda in primavera e in autunno sulle emittenti Rai e sui canali La7 e La7d, che la comunicazione digitale del Consorzio,

attraverso una campagna advertising sia su Google sia su Facebook e la traduzione in lingua inglese del sito web www.mortadellabologna.com.

Infine, grazie a importanti contributi pubblici concessi in primis dall'Unione europea e dalla Regione Emilia Romagna

(PSR 2014-2020), dal 2017 sono state potenziate le risorse per le attività in Italia e sono partite le prime azioni informative al di fuori del territorio nazionale; è stato scelto il mercato tedesco per iniziare a comunicare e promuovere la Mortadella Bologna IGP sia direttamente al consumatore finale, attraverso attività sui punti di vendita, che ai principali opinion leader come chef e giornalisti, con masterclass ed eventi dedicati.

Nel 2018 - con il sostegno di ulteriori contributi pubblici ottenuti - le azioni del Consorzio interesseranno inoltre il mercato giapponese, da sempre interessato alle produzioni Made in Italy, anche agroalimentari.

FABBRICA
CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA





LO SCENARIO ECONOMICO

Il settore in Italia e nel mondo



71 Il contesto economico internazionale
e nazionale

72 L'Industria alimentare italiana

73 Suini e carne suina

80 I salumi e gli altri prodotti trasformati



Il contesto economico

L'economia mondiale

Il settore si è confrontato nel 2017 con un **contesto economico globale in decisa ripresa rispetto agli anni passati**¹. In particolare la seconda metà del 2017 ha fatto registrare in alcune aree come quella Euro, il Giappone, la Cina e gli USA, crescite persino superiori a quelle previste a ottobre dagli analisti. A favorire questa ripresa hanno contribuito il ritorno agli investimenti e la nuova accelerazione del commercio mondiale. Nonostante i ventilati protezionismi e l'introduzione di nuove barriere tariffarie e non tariffarie, gli scambi internazionali sono tornati a crescere a un ritmo più elevato del Pil mondiale. È opportuno però ricordare che proprio sugli scambi già incombono nuove incognite in questo inizio di 2018 che ha visto USA e Cina tornare a minacciare una "guerra commerciale".

Nel 2017 il **Pil mondiale** ha registrato un **+3,8%** contro il +3,2% del 2016, mentre il **commercio mondiale** ha segnato un soddisfacente **+4,9%** (+2,3% nel 2016) beneficiando in parte della ripresa della crescita degli investimenti nei principali mercati, in particolare Stati Uniti e Cina.

Gli USA hanno evidenziato un +2,3%, il miglior risultato dal 2014. A sostenere il Pil degli USA sono stati i consumi interni in netta ripresa (anche per la necessaria ricostruzione dopo i danni causati dagli uragani) e la buona tenuta degli investimenti industriali.

In Giappone è proseguita la crescita che ha permesso al Pil di registrare un +1,7% in ragione d'anno, sostenuto sicuramente più dagli investimenti delle aziende (+0,7%) che dai consumi interni, risultati comunque in fase espansiva (+0,5%).

Nel Regno Unito, a dispetto dei timori della Brexit, l'economia è cresciuta del +1,5%. Un livello di crescita superiore alle aspettative, ma inferiore rispetto al +1,8% segnato nel 2016.

Il Pil della Cina, nel 2017 ha evidenziato un +6,9%. Si è trattato di una crescita superiore all'obiettivo minimo fissato dal Governo (+6,5%). Hanno contribuito il buon andamento di esportazioni, le entrate fiscali, il reddito delle famiglie e i profitti aziendali.

Bene il Pil dell'India, che ha chiuso con un +7,2% grazie al recupero dei consumi e al buon andamento delle esportazioni e dell'attività industriale.

Fuori dalla crisi il Brasile, che ha visto il Pil recuperare un +2,7% dopo che a causa delle difficoltà politiche nel 2016 era sceso del -3,6%.

In ripresa la Russia che ha chiuso il 2017 con un +1,5%.

Positiva è stata la performance dei comparti manifatturieri, agroalimentari e agricolo, mentre la produzione di petrolio è stata ancora sotto le attese (-1%).

L'economia dell'Area Euro e quella italiana

Nel 2017 il **Pil della UE** ha registrato un **incremento del 2,4%**, quello dell'area Euro una crescita del +2,3%.

L'economia dell'area euro ha registrato un periodo di crescita continuativa di oltre 4 anni, la fase espansiva più solida degli ultimi 10 anni. A sostenere questo sviluppo è stata la politica monetaria della BCE, grazie alla quale nel 2017 si è registrato il più elevato tasso di crescita del credito al settore privato dall'inizio della crisi nel 2008.

La ripresa dell'economia reale si è trasferita sul mercato del lavoro che ha evidenziato un +1,6% di occupazione e nel progressivo calo del livello di indebitamento delle famiglie. Tuttavia, le dinamiche di crescita reale non sono state accompagnate da un analogo andamento dell'inflazione che, pur risalendo all'1,5% in media d'anno, ha visto le pressioni interne sui prezzi rimanere flebili e la componente di fondo non dare segnali di una sostenuta tendenza al rialzo. Preoccupata da una possibile deflazione, la BCE ha deciso di prolungare almeno fino a settembre 2018 il Quantitative Easing.

Nel 2017 il Pil dell'Italia ha registrato un +1,5%, si tratta del risultato migliore dal 2010 sebbene non sufficiente a far uscire il nostro Paese dagli ultimi posti della graduatoria di crescita dei Paesi UE.

La crescita anche nel corso del 2017 è stata sostenuta dai **consumi interni** che hanno evidenziato un +1,3% in volume; decisamente significativa anche la dinamica degli **investimenti fissi lordi (+3,7%)**.

Vivace l'andamento degli scambi con l'estero: le esportazioni di beni e servizi sono aumentate del 5,4% e le importazioni del 5,3%.

La domanda interna ha contribuito positivamente alla crescita del Pil per 1,5 punti percentuali (1,3 al lordo della variazione delle scorte) mentre la domanda estera netta ha fornito un apporto contenuto pari a +0,2%.

L'indebitamento netto delle Amministrazioni pubbliche (AP), misurato in rapporto al Pil, è stato pari al -1,9%, a fronte del -2,5% del 2016².

Positivo l'andamento del mercato del lavoro, che ha visto il tasso di disoccupazione scendere all'11,2% dal 11,7% del 2016. Un tasso che rimane, comunque, troppo alto soprattutto con riferimento ai giovani e che scende a ritmi ancora troppo contenuti.

Segnali di ripresa sono arrivati anche dall'andamento dei prezzi al consumo che hanno registrato una crescita (+1,2%) in media d'anno dal -0,1% del 2016.

1) Fonte FMI

2) Il risultato del 2017 non include la contabilizzazione degli effetti delle "Disposizioni urgenti per la liquidazione coatta amministrativa di Banca Popolare di Vicenza S.p.A. e di Veneto Banca S.p.A." per la definizione delle quali ISTAT ha richiesto formale valutazione di Eurostat.

L'Industria alimentare italiana

Il contesto internazionale

Il commercio internazionale ha aiutato nel 2017 il rilancio dell'industria, coprendo un ruolo di traino. Dopo i tassi di espansione asfittici, attorno al 2%, del triennio 2014-16, nel 2017 l'export complessivo del Paese ha accelerato il passo, raggiungendo la quota di 445 miliardi 528 milioni, con un aumento del +7,4% sull'anno precedente, dopo il modesto +1,2% del 2016.

Il commercio internazionale rimane esposto tuttavia a una ampia serie di rischi. Che risiedono soprattutto - com'è noto - nei dazi e negli ostacoli extra-tariffari che stanno rifiorendo ovunque. Lo dimostrano in modo eclatante i dazi recenti varati dall'Amministrazione Trump su alluminio e acciaio, che potrebbero innescare l'avvio di una guerra dagli sviluppi insondabili e pericolosi. Questi si aggiungono alle ben note ritorsioni legate all'embargo della Russia, che ci coinvolgono molto pesantemente. Vanno ricordate, infine, nello scacchiere europeo, le incertezze legate alla Brexit e ai profili di impatto che essa andrà a configurare.

Va sottolineato che non sono i dazi, ma **soprattutto le barriere non tariffarie a rappresentare il principale ostacolo agli scambi commerciali.**

Tra il 2012 e il 2016 il numero di misure sanitarie e fitosanitarie e barriere tecniche e commerciali è aumentato, rispettivamente, del 43% e del 99%. Mentre i dazi medi all'import in alcuni casi superano il 30% *ad valorem*.

Sul piano squisitamente economico, si è assistito, invece, all'**allentamento di alcuni freni al commercio.**

Ci si riferisce al fatto che i Paesi emergenti hanno ripreso a fornire spinta al Pil e alla domanda internazionale.

E questo, dopo le flessioni degli anni precedenti, quando avevano ridotto la crescita di investimenti e consumi, per la flessione delle quotazioni del petrolio e delle commodity, ossatura del loro export e delle loro entrate.

Anche nel 2017 l'export è il traino dell'Industria alimentare italiana

In questo quadro, il consuntivo 2017 dell'**export dell'industria alimentare** registra una quota export di **31.925,1 milioni di euro**. Ne esce una variazione del +6,3% sul 2016, in contrazione rispetto alle previsioni Istat, che indicavano un +7,0%, e in leggera contrazione altresì rispetto al +6,7% di gennaio-novembre. Si ricorda che nel 2016 il trend (marginalmente rivalutato in base ai

nuovi calcoli ISTAT) era stato pari al +3,7%.

In proposito, va notato che la dinamica del settore si è mossa, nell'ultimo lustro, con oscillazioni piuttosto regolari, alternando, anno dopo anno, aumenti nella forbice tra il +3% e il +4%, ad aumenti fra il +6% e il +7%.

Il trend 2017 è frutto di andamenti molto diversificati.

Emerge il buon tiro, con aumenti a due cifre, di comparti importanti, come il dolciario e il lattiero-caseario. Mentre altri comparti di forte spessore, portatori tradizionalmente di significative performance all'export, come la pasta, la trasformazione degli ortaggi e gli oli e grassi, hanno accusato leggere flessioni.

L'aumento dell'export alimentare restringe comunque il gap rispetto al "tetto" del 2013. Si dimezza, perciò, la forbice massima raggiunta nel 2015, quando il gap col 2013 raggiunse i 210,6 milioni. Ma in realtà, a guardar bene, la forbice rimane ben maggiore, considerando gli aumenti annuali, probabilmente a due cifre, che avrebbe potuto mettere a segno negli ultimi anni un export alimentare integro e non amputato.

Si aggiunge che l'**import 2017 dell'industria alimentare raggiunge** a consuntivo la quota di **22.063,5 milioni di euro**, con un aumento del +6,0% sul 2016. Ne esce un saldo positivo di 9.861,5 milioni, in aumento del +7,0% su quello dell'anno precedente.

Le **vendite alimentari 2017**, in base ai dati ISTAT, hanno chiuso con un +0,8% in valore e un -1,0% in volume.

Le vendite non alimentari 2017 hanno segnato, in parallelo, un -0,1% in valore e un -0,2% in volume. Dai confronti emerge chiaramente che i prezzi, l'anno scorso, hanno corso di più nel mondo alimentare.

La pressione sui costi del settore alimentare va monitorata attentamente, anche perché potrebbe indebolire i fragili profili di ripresa attesi sul mercato.

Gli ultimi **dati sull'inflazione** indicano che, nel febbraio 2018, è scesa nettamente, arrivando al +0,6% sul febbraio 2017. Ne esce una netta decurtazione rispetto ai trend precedenti (era al +0,9% a dicembre e al +1,5% a giugno), col rischio di riportare il trend alla "quasi deflazione" del triennio 2014-16.

La **fiducia del consumatore** rimane ancora modesta. Il recupero legato alla crescita in atto dell'occupazione si gioca ancora in gran parte sul precariato. Per cui, la connessa crescita di capacità di acquisto entra con prudenza in circolo e non lubrifica a sufficienza i meccanismi di spesa.

I **consumi alimentari complessivi (domestici + ristorazione)** hanno raggiunto nel 2016 quota 236 miliardi (156 domestici + 80 di ristorazione).

Essi dovrebbero attestarsi perciò su una quota non

inferiore ai 240 miliardi nel 2017 (+1,7%), confermando una incidenza sul Pil del 14%.

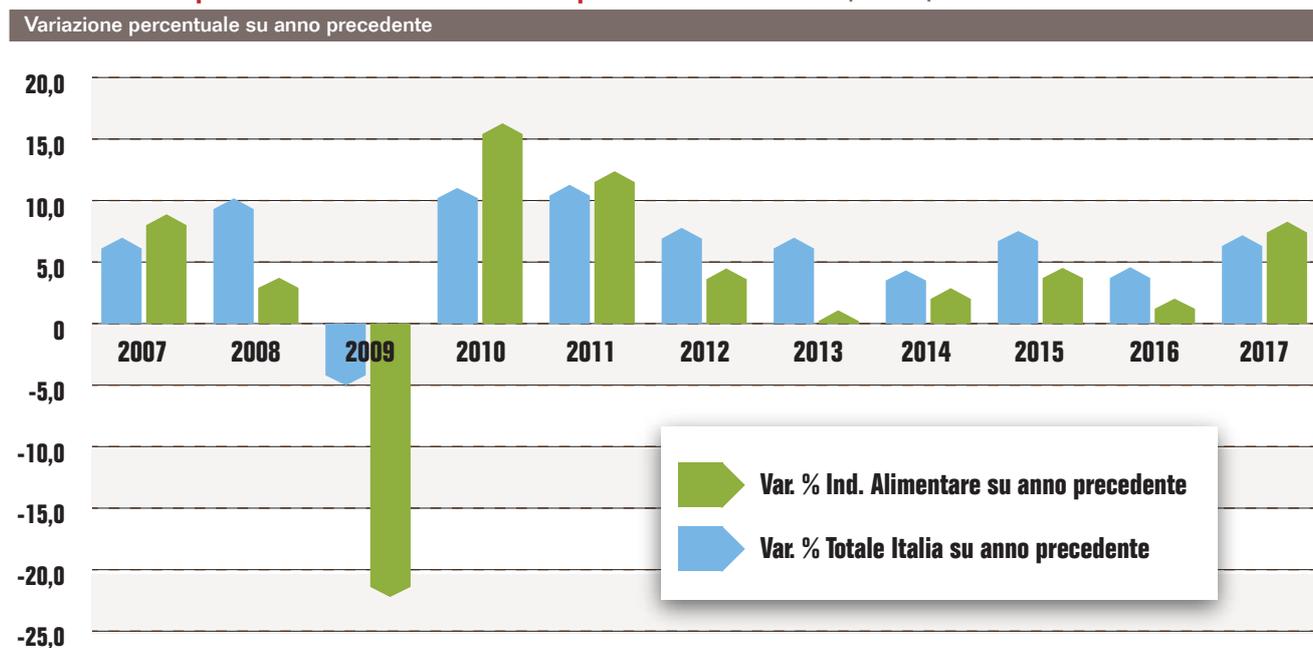
Ma è interessante guardare al **mercato interno** anche attraverso i "panieri della spesa" che l'Istat aggiorna, anno dopo anno, per monitorare l'evoluzione dei consumi specifici del Paese, i prezzi corrispondenti, e il conseguente tasso di inflazione aggregato.

È evidente che i confronti fra i panieri della spesa alimentare delle famiglie non mostrano l'evoluzione in assoluto dei consumi delle singole voci, ma quella relativa: ovvero le modifiche nel tempo del loro "peso" all'interno della torta complessiva dei consumi. È inutile aggiungere che tale peso è influenzato in modo mutevole, secondo i comparti, dalle componenti prezzo e quantità. Le caratteristiche di fondo degli acquisti continuano a essere sobrietà negli acquisti, attenzione al risparmio e scelte guidate spesso da aspetti salutistici.

Comunque l'industria sta facendo la sua parte. La riorganizzazione delle imprese seguita alla crisi innescata nel 2008 è stata profonda e proficua. Non a caso l'Italia è il secondo esportatore manifatturiero d'Europa. C'è, nel Paese, un perimetro non ristretto di imprese per le quali le analisi segnalano incrementi significativi di produzione, ricavi e cultura industriale. È emerso insomma un cambiamento strutturale e promettente per la competitività futura della manifattura italiana. Il punto debole riguarda la ricaduta di questo processo virtuoso sul mondo del lavoro, sul livello quali-quantitativo dell'occupazione e sul livello specifico dei salari. È l'impatto insufficiente di questa ricaduta che ha inceppato finora la ripresa dei consumi.

Non a caso la ripresa è ancora volatile, e manca di segnali concordi. È molto significativo che un parametro di vitalità economica come l'inflazione ancora latiti. L'auspicio della BCE per l'Europa e per l'Italia era il raggiungimento di un

2007-2017 - Export Industria Alimentare ed export totale Italia (Dati espressi in percentuale)



In questo contesto, va segnalato che, sull'arco ultraventennale (media 1995-2017), e anche nell'ultimo tendenziale annuale dicembre 2017/16, i **prezzi al consumo** dell'"alimentare lavorato" hanno confermato il loro ruolo calmieratore. In entrambi i periodi, infatti, essi si sono fermati sotto il livello dell'inflazione.

Va aggiunto che i **prezzi alla produzione** dell'industria alimentare evidenziano sull'arco annuale (media 2017/16) un andamento analogo a quello dei prezzi al consumo, con un +1,9%, nel confronto media 2017/16. Peraltro, sul passo lungo (1995-2017), i prezzi alla produzione del settore mostrano un trend inferiore a quello parallelo dei rispettivi prezzi al consumo.

tasso del 2%. Ma gli ultimi dati di avvio 2018 indicano, come accennato, un tasso di inflazione molto modesto e in ulteriore, netta contrazione.

Suini e carne suina

Lo scenario mondiale

Nel 2017 la **produzione suinicola mondiale**¹ si è attestata sui 110,9 milioni di tonnellate, registrando un incremento del +0,7% rispetto ai 110,1² milioni di tonnellate del 2016.

A determinare il risultato sono stati principalmente gli aumenti di Cina (+0,8%), il cui incremento è riconducibile ai piani di investimento per la modernizzazione della suinicoltura voluti dal governo, e Stati Uniti (+2,6%), dove i produttori hanno potuto contare su una robusta domanda interna ed estera e su buoni rendimenti.

Un trend crescente è stato evidenziato anche da tutti gli altri maggiori produttori: Brasile (+0,7%), Russia (+3,1%), Vietnam (+1,5%) e Canada (+2,9%). Unica eccezione l'Unione europea che ha registrato un -0,8%.

In flessione, infine, sono risultati gli altri mercati minori (-0,5%).

Nel corso del 2017 anche gli scambi internazionali hanno mostrato una nuova crescita. Le prime stime sul **commercio mondiale** di carne suina dei principali Paesi produttori indicano un incremento delle esportazioni del +3,8% per 8,6 milioni di ton. A determinare questo aumento sono state essenzialmente le performance di USA e Canada. In contrazione sono apparse, invece, le esportazioni della UE, che comunque si è confermata primo esportatore mondiale.

Per quanto riguarda le **previsioni per il 2018**, l'anno in corso vedrebbe ancora una sostenuta crescita della produzione mondiale che dovrebbe salire del 2,3% a quota 113,4 milioni di ton grazie agli incrementi di Cina e, in misura minore, di Unione europea, Stati Uniti e Russia. I grandi investimenti in Cina, infatti, hanno iniziato a dare risultati auspicati e la produzione dovrebbe far registrare un +2,3% nell'anno in corso. Negli USA la produzione dovrebbe crescere del 5% e nella UE è previsto un aumento di quasi 2 punti percentuali grazie agli incrementi evidenziati dal patrimonio delle scrofe in Polonia, nei Paesi Bassi e in Spagna.

La produzione di carne suina risulterebbe in crescita anche in Russia, poiché il divieto di importazione dal Brasile ha fatto aumentare la domanda di carne suina nazionale.

Le esportazioni globali dovrebbero crescere del +1% nel 2018 grazie all'aumento della domanda globale e alla diminuzione dei prezzi del suino. Il Messico, Hong Kong, le Filippine e Taiwan dovrebbero guidare la crescita, ma un contributo arriverebbe anche da Sud e Centro America.

Lo scenario europeo

Il 2017 è stato un anno positivo per il settore europeo della carne suina. Dopo il difficile biennio 2014-15 e la ripresa registrata nel 2016, nei dodici mesi passati si è assistito a un importante consolidamento del comparto.

A determinare il miglioramento della situazione di mercato è stata senza dubbio la domanda estera, in particolare quella cinese che, assieme agli aggiustamenti della produzione attuati nel corso del 2016 dai vari Stati membri della UE e ai prezzi ancora sostenibili dei mangimi, ha determinato un miglioramento dei guadagni soprattutto per gli allevatori.

Nella UE, infatti, i prezzi dei suini sono rimasti favorevoli per tutto il 2017, incentivando l'espansione della produzione. Una situazione che - è bene sottolinearlo - potrebbe mutare già nel prossimo futuro. La debolezza della domanda interna e la prospettiva di un rallentamento nelle esportazioni - a causa di una minore domanda cinese e di un euro più forte - dovrebbero, infatti, fare pressione sui prezzi quest'anno, innescando una nuova riduzione della produzione.

Determinante per il 2018 sarà dunque l'evoluzione della domanda estera, in particolare in Cina. Sebbene le previsioni dei principali osservatori mondiali convergano verso una contrazione della domanda cinese, determinata dalla maggiore autosufficienza che il Paese sta raggiungendo, e su una minore domanda per le carni europee, al momento non è facile prevedere l'impatto che potrebbe avere su questa situazione la concreta messa in opera da parte della Cina delle misure protezionistiche annunciate per contrastare le politiche di Trump.

Il **patrimonio suinicolo** dell'Unione europea (28 Stati membri) a dicembre 2017 ha manifestato un incremento, salendo a 150,1 milioni di capi dai 147,2 dell'anno precedente (+2%).

Tutti i Paesi a suinicoltura rilevante hanno mostrato un andamento positivo: Spagna il cui parco suini si è confermato il più grande d'Europa (+3,1%), Germania (+0,7%), Francia (+2,4%), Danimarca (+4,5%), Paesi Bassi (+3,5%), Polonia (+7,1%) e Italia (+1,1%).

Difficoltà sono state evidenziate, invece, in diversi Paesi a suinicoltura meno rilevante ma non trascurabile come Belgio (-1,1%), Romania (-5,7%) e Ungheria (-1,3%). Fra questi Paesi hanno, invece, mostrato un andamento positivo Regno Unito (+2%), Austria (+1%) e Portogallo (+0,7%).

L'indagine del bestiame a dicembre **ha confermato la crescita nel dato dei riproduttori saliti** a 12,386 milioni di capi dai 12,208 dell'anno precedente (+1,5%).

In particolare è risultata in crescita la categoria delle scrofe. Il numero totale di scrofe riproduttrici è aumentato di 171.000 capi rispetto al 2016 (+1,4%).

1) Fonte USDA "Livestock and Poultry: World Markets and Trade"
2) Il dato 2016 è stato rettificato

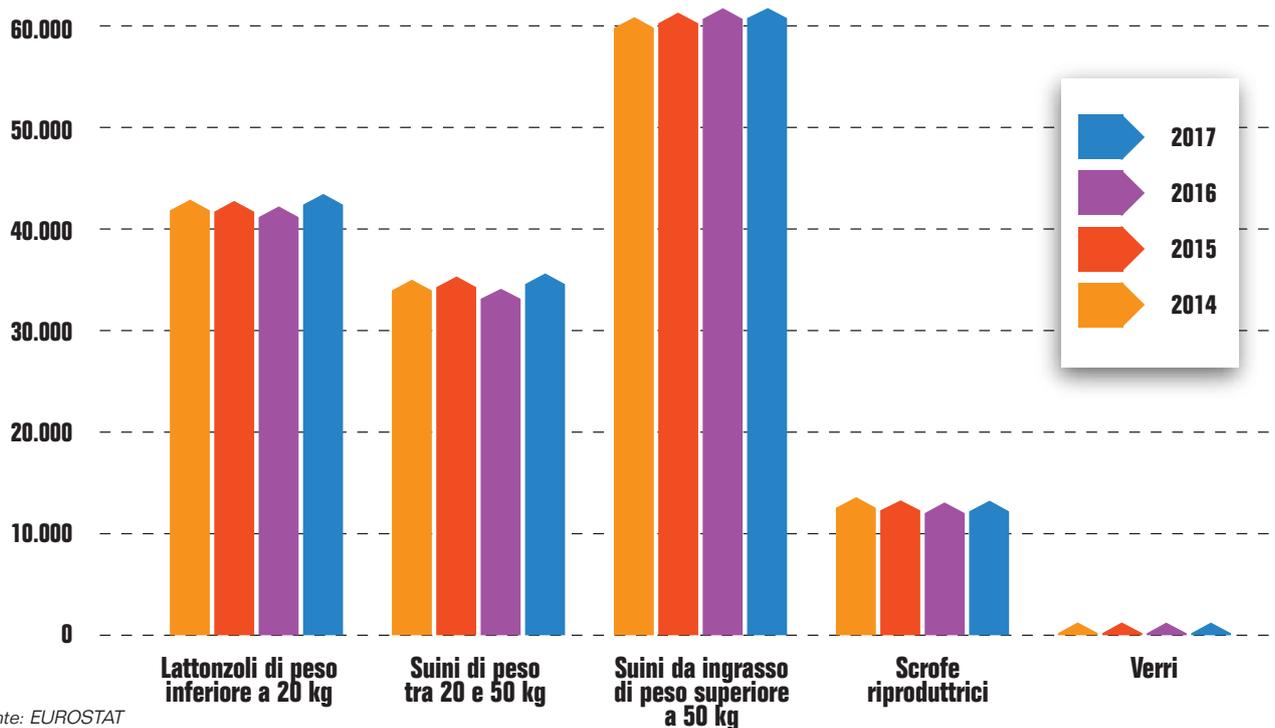
Con riferimento a questa categoria, incrementi significativi sono stati registrati nella maggior parte dei principali Paesi produttori: Spagna (+63.000 capi), Polonia (+50.000 capi), Paesi Bassi (+44.000 capi) e Danimarca (+24.000 capi). Principale eccezione la Germania, che ha registrato ancora un leggero calo (-4.500 capi) dopo quello più considerevole dell'anno precedente.

ancora una volta disomogenei, con una produzione in calo nell'UE-15 (-1,3%) e in aumento (+1,6%) nei restanti Paesi membri (UE-N13). All'interno dei principali produttori dell'UE-15, **solo la Spagna ha registrato un aumento della produzione (+1,6%)**. Per quanto riguarda l'UE-N13, tutti i principali Paesi produttori hanno aumentato la produzione: Polonia (+0,6%), Romania (+9,1%) e Ungheria (+4,6%).

Patrimonio suinicolo europeo per categorie di suini (Dati espressi in migliaia di capi)

Categorie di suini	Variatz. % 2017/2016	2017	2016	2015	2014
Lattonzoli di peso inferiore a 20 kg	3,0	42.395	41.166	41.705	41.832
Suini di peso tra 20 e 50 kg	4,4	34.570	33.128	34.271	33.949
Suini da ingrasso di peso sup. a 50 kg	0,1	60.768	60.685	60.245	59.804
Scrofe riproduttrici	1,4	12.194	12.022	12.293	12.542
Verri	1,9	191	187	200	204
Totale suini vivi specie domestica	2,0	150.119	147.188	148.716	148.331

Il dato 2016 è stato rettificato



Fonte: EUROSTAT

Per quanto riguarda le altre categorie del patrimonio suinicolo sono risultati in aumento i suinetti di meno di 20 kg (+3%) come pure i giovani suini di peso compreso fra 20 e 50 kg (+4,4%) mentre sono rimasti stabili i suini da ingrasso (+0,1%). Hanno registrato una crescita, infine, anche i verri (+1,9%)

Riflettendo la riduzione registrata nel patrimonio delle scrofe negli anni 2015 e 2016, nel corso del 2017 la **produzione di carne suina della UE ha registrato una flessione del -0,8%** rispetto all'anno precedente attestandosi a quota 23,7 milioni di tonnellate.

Gli aumenti all'interno del mercato unico sono stati

Le **esportazioni**³ comunitarie di carni, animali vivi e prodotti verso i Paesi terzi hanno evidenziato, nel 2017, una contrazione scendendo a circa 3,8 milioni di ton (-8,1%) dai 4,1milioni del 2016, un livello comunque superiore a quello del 2015.

A determinare la flessione delle spedizioni dell'Unione europea di carne suina e relativi prodotti, è stato il calo nella domanda della Cina, che con 1,389 mln di ton (-25,6%) si è comunque confermata il principale destinatario delle esportazioni UE con una quota del

³ I quantitativi riportati sono espressi in tonnes carcass weight

36,4% sul totale, seguita da Giappone con 426mila ton (+5,1%), Hong Kong con 379mila (+4,5%), Corea del Sud con 274mila (+5,2), Filippine con 249mila (+15,5%) e USA con 156mila (+33,2%). Gli altri Paesi extra UE hanno assorbito circa 947 mila tonnellate (+1,9%).

A essere esportate sono state soprattutto le carni fresche e congelate (2,080 milioni di ton con un -9,5% sul 2016), le frattaglie (1,309 milioni di ton, con un -6,1%) e il lardo e altri grassi (216mila ton, con un -17,9%). Salami, prodotti cotti, stagionati e affumicati e preparazioni varie hanno interessato, invece, circa 198mila ton (+5,3%).

Le **importazioni** del settore nel corso del 2017, pur rimanendo ancora limitate, hanno mostrato una crescita, arrivando a 36.366 ton dalle 32.787 ton del 2016 (+10,9%).

Sul fronte dell'import è da sottolineare che alcuni studi della Commissione suggeriscono che le quantità scambiate potrebbero aumentare nei prossimi anni a seguito dell'accordo economico e commerciale con il Canada (CETA), entrato in vigore a settembre 2017. Al momento le quantità scambiate all'interno del CETA restano però molto contenute.

I principali fornitori di carni suine sono stati: Svizzera, in crescita con 22.922 ton (+3%), Serbia con 2.694 ton dalle 614 dell'anno precedente, Cile con 2.434 ton (-17,7%), Norvegia con 2.303 ton (+15,8%), USA con 1.707 ton (-0,2%), altri Paesi 4.308 ton (+32,1%).

A essere importate, sono state soprattutto le frattaglie (21.778 ton +8,8%), le carni fresche e congelate (7.740 ton +3,6%) e i grassi (1.770 ton -18,7% di cui 925 ton -18% di grassi diversi dal lardo), mentre salami, prodotti cotti, stagionati e affumicati e preparazioni varie hanno interessato 5.033 ton (+61,4%).

Il grado di **auto-provvigionamento** della UE a 28 membri per la carne suina è sceso al 112% dal 113% dell'anno precedente.

I **consumi interni** sono saliti oltre quota 21,1 milioni, soglia appena sfiorata l'anno precedente (+0,3%). Il **consumo procapite**, considerato l'incremento della popolazione, è rimasto stabile a 32,2 kg come nell'anno precedente.

Il 2017 è stato un anno caratterizzato da **prezzi** di vendita della carne suina elevati. I **prezzi della carcassa E** della UE a 28 nella media dell'anno si sono attestati a 160,60€/100kg dai 145,96€/100kg del 2016 (+10,1%). Nel corso dei dodici mesi passati, i prezzi della carne suina si sono collocati sempre su livelli superiori a quelli del 2016, partiti in gennaio a quota 151,7 €/100kg hanno raggiunto il massimo a 176,7 €/100 kg in giugno per ridiscendere e toccare il minimo di 142,8 €/100kg in dicembre.

Lo scenario italiano

Il 2017 è stato per il comparto delle carni suine un anno complessivamente positivo. Miglioramenti sono stati registrati sia sul fronte dei consumi interni, soprattutto nella seconda metà dell'anno, sia sul fronte dell'export. Tuttavia l'importante aumento dei prezzi della materia prima e la risalita dei costi degli altri fattori di produzione ha reso fragile la ripresa, soprattutto per le fasi a valle della filiera, per le quali gli effetti positivi dell'incremento della domanda finale sono stati maggiormente stemperati dagli aumenti dei costi.

La crescita dei prezzi della materia prima, innescata sul mercato europeo della carne suina dalla domanda cinese rimasta sostenuta, sebbene inferiore a quella record del 2016, ha prodotto di riflesso (il mercato cinese infatti non è accessibile alla carne suina fresca nazionale) un incremento dei prezzi della carne suina anche in Italia. Inoltre, alcuni problemi legati alla conformità dei suini destinati alle produzioni DOP hanno accentuato i trend in corso e contribuito a spingere verso l'alto i corsi.

La ripresa dei corsi dei suini ha determinato un miglioramento della fiducia degli allevatori, tornati ad investire nei riproduttori.

A dicembre 2017 il **patrimonio suinicolo nazionale era costituito da 8,571 milioni di capi, in aumento (+1,1%)** rispetto alla rilevazione effettuata a dicembre 2016, quando la consistenza ammontava a 8,478 milioni di capi. In aumento sono risultate tutte le principali categorie.

I **lattonzoli di peso inferiore a 20 kg** sono saliti a 1,385 milioni di capi (+0,7%) da 1,375 milioni dell'anno precedente. Solida la crescita dei **suini di peso compreso tra 20 e 50 kg**, che hanno mostrato l'incremento maggiore, passando a 1,624 milioni di capi da 1,602 milioni dell'anno precedente (+1,3%). Bene anche suini da ingrasso di peso superiore a 50 kg, arrivati a quota 4,971 milioni di capi dai 4,914 del 2016 (+1,2%). In crescita anche il **patrimonio riproduttori**.

Le **scrofe** hanno registrato un incremento del **+0,6%** pari a 561.654 capi, si erano fermate a 558.065 capi nel dicembre 2016. All'interno della categoria, le **"scrofe montate"** sono salite a **465.409** unità dalle 463.984 unità dello stesso periodo del 2016 (**+0,3%**). L'andamento di questo insieme ha risentito da un lato del decremento delle scrofe già montate (-1,5% per 359.773 capi), dall'altro di un **consistente aumento** delle **scrofe "montate per la prima volta"** salite a 105.636 da 98.780 capi (+6,9%).

Sono risultate in crescita, anche, le **altre scrofe diverse da quelle montate (+2,3%)**, salite a 96.245 capi dai 94.080 capi del dicembre 2016. In questo insieme, le **giovani scrofette non ancora montate** sono arrivate a 56.939 capi (+7,3%) dai 55.780 capi dello stesso periodo

Patrimonio suinicolo italiano per categorie di suini (Dati espressi in migliaia di capi)

Categorie di suini	Variatz. % 2017/2016	Dicembre 2017	Dicembre 2016	Dicembre 2015	Dicembre 2014
Lattonzoli di peso inferiore a 20 kg	0,7	1.385	1.375	1.408	1.407
Suini di peso tra 20 e 50 kg	1,3	1.624	1.602	1.633	1.629
Suini da ingrasso di peso sup. a 50 kg	1,2	4.971	4.914	5.023	5.028
Scrofe d'allevamento	0,6	562	558	582	586
di cui montate	0,3	465	464	481	488
Verri	1,2	29	29	28	26
Totale	1,1	8.571	8.478	8.675	8.676

Fonte: EUROSTAT

N.B. I dati 2017 sono soggetti a revisione

del 2016, mentre sono diminuite le altre scrofe non più adatte alla riproduzione, scese a 39.306 capi dai 41.005 (-4,1%) della rilevazione precedente.

Hanno evidenziato un trend positivo, infine, i **verri**, saliti a 29.028 capi dai 28.675 del 2016 (+1,2%).

Il dato dei riproduttori, analizzato nel suo insieme, ha mostrato, dunque, una crescita inferiore rispetto a quella media della UE. I numeri, comunque, indicano una inversione di tendenza rispetto al 2016 e si legano anche alla esigenza di assicurare un adeguato numero di capi suini conformi ai disciplinari delle DOP.

La produzione italiana di carne suina⁴ nel 2017 ha evidenziato un calo scendendo a 1,177 milioni di ton da 1,224 milioni di ton dell'anno precedente (-3,9%).

La minore produzione ha rispecchiato le scelte attuate dagli allevatori negli anni precedenti in risposta alle gravi difficoltà registrate nel biennio 2014-2015.

La minore disponibilità di carni e la pressione della domanda estera sulle carni UE anche sul nostro mercato ha generato un importante crescita dei prezzi. Il **prezzo** della carne suina ha registrato, dopo l'incremento del 2016, un nuovo importante aumento. Il prezzo dei suini tutelati 152/160 kg in media d'anno si è attestato su 1,610 €/kg (+15,7%) quello dei suini tutelati di 160/176 kg su 1,670 €/kg (+15%).

Stabili sono risultate le **importazioni di animali vivi, carni e prodotti**, fermatesi a 1,068 milioni di ton (-0,1%), per 2.226 milioni di euro (+8,5%).

Nel corso dei dodici mesi hanno mostrato una flessione - dopo la crescita del triennio precedente - gli arrivi di suini vivi (esclusi i riproduttori di razza pura): -19,9% per 846.212 dai circa 1.055.910 del 2016.

In flessione sono risultate sia le importazioni dei suinetti da ingrasso (-31,6% per 517.603 capi), sia quelle dei suini grassi pronti per la macellazione (+9,5% per 327.624 capi).

Nel 2017 hanno evidenziato una lieve flessione anche le

importazioni di carni fresche e congelate, scese a 954.167 tonnellate (-0,4%) dalle circa 957.760 del 2016 per un valore di 1,9 miliardi di euro (+8,2%). Di queste, 550.370 ton hanno interessato cosce da lavorare (-2,0%), 136.470 ton carcasse o mezzene (-4,0%), 193.855 ton le carni suine disossate(+8,7%), 33.900 ton le pancette fresche (-13,9%), 18.680 ton le spalle (+13,5%), 13.340 ton le lombate (-7,5%) e 7.550 ton le parti anteriori (+50,3%).

In aumento sono risultati, infine, gli **arrivi di salumi** di origine suina (al netto della bresaola) che hanno superato il traguardo delle 55.820 tonnellate (+4,5%).

L'export di carne e prodotti, nel corso del 2017 è aumentato del +1,1%, sfiorando le 259 mila ton (256 mila nel 2016) per un valore di 1.641 milioni di euro (+6,3%).

A trainare le esportazioni sono state soprattutto le spedizioni di salumi a base di carne suina salite a 175.415 ton (+3,3%) per un valore di circa 1.452 milioni di euro (+6,9%). Hanno invece mostrato un andamento cedente animali vivi e carni fresche e congelate scesi a 83.400 ton dalle oltre 86mila ton del 2016 (-3,1%) per un fatturato di 189,8 milioni di euro (+1,7%). Un dato, questo dell'export, che aggiungendo a carni e prodotti anche lardo, grasso, strutto e frattaglie di origine suina (oltre 114mila⁵ ton - 6,1% rispetto al 2016) arriva 373mila ton (-1,2%) per un valore complessivo di 1.750 milioni di euro (+6,5%).

Il **consumo apparente interno di carne suina** (carne fresca e salumi a base di carne suina), nel corso dell'anno è aumentato rispetto all'anno precedente, attestandosi a 1,766 milioni di ton (+0,3%). Il consumo pro-capite si è attestato sui 29,3 kg. Il risultato ha rispecchiato l'incremento nei consumi sia di carne fresca sia di salumi. Il consumo apparente di **carne fresca** nel corso del 2017 è salito a 721mila ton dalle 719mila del 2016 (+0,3%). Il consumo apparente procapite si è attestato a 12 chilogrammi.

⁴ La produzione nazionale di carne suina è al netto dell'import di suini da macello e dei suinetti da allevamento a peso morto
⁵ Il totale comprende: frattaglie, lardo fresco, grasso di maiale, strutto per uso alimentare e strutto per uso industriale.

I salumi e gli altri prodotti trasformati

Il 2017 ha segnato una ripartenza anche per i produttori di salumi. Il settore, come il resto del comparto alimentare, ha potuto contare su un miglioramento dei consumi interni e su esportazioni ancora in crescita, ma ha anche dovuto confrontarsi con costi crescenti, soprattutto della materia prima, che hanno indebolito la spinta.

Produzione

Nel complesso del 2017 la **produzione** di conserve animali e quella di grassi lavorati è risultata in aumento rispetto a quella dell'anno precedente attestandosi a 1,445 milioni di ton da 1,439 milioni di ton del 2016 (+0,4%).

All'interno dell'aggregato tutte le componenti: salumi, carni bovine in scatola e grassi sono risultate in crescita.

sopravanzare le importazioni, anch'esse in flessione (-36% per 4.616 ton). Il saldo commerciale della categoria si è confermato negativo (-4,5 milioni di euro), con l'export in valore oltre quota 23,5 milioni di euro a fronte di un import fermo a 28,1 milioni di euro.

La produzione di **grassi suini lavorati**, nel complesso dei 12 mesi passati, ha evidenziato un aumento, salendo a 247 mila ton (+0,5%) dalle 246 mila ton dell'anno precedente

Le quotazioni hanno mostrato ancora un andamento crescente, portando il fatturato a quota 177 milioni di euro (+5,5%) dai 168 milioni di euro del 2016. Nell'arco dei dodici mesi le esportazioni di lardo, strutto e altri grassi sono scese in quantità (-6,4% per 60.356 ton) segnando al contempo una crescita in valore (+6,5% per 46,6 milioni di euro). All'interno dell'aggregato, le spedizioni di lardo hanno registrato una flessione in quantità (-4,1% per 42.920 ton) e un progresso in valore (+8,8% per 30,9 milioni di euro). Le spedizioni di strutto e grasso ad uso alimentare sono scese a 8.020 ton (-10%) per 8,3 milioni di euro (-0,7%), quelle di strutto e grassi ad uso industriale sono scese a 3.511 ton (-

2017-2015 - Produzione salumi (Dati espressi in quantità e valore)

	Var.% 2017/2016	2017 (.000t)	2016 (.000t)	2015 (.000t)	Quota Prod. %	Var.% 2017/2016	2017 (mln)	2016 (mln)	2015 (mln)
Prosciutto crudo	-2,3	278,6	285,2	286,9	23,7	0,6	2.186,8	2.173,3	2.169,0
Prosciutto cotto	1,8	295,2	290,0	288,8	25,1	2,3	2.007,2	1.962,0	1.963,9
Mortadella	2,8	166,3	161,8	164,9	14,1	3,3	665,1	643,8	659,5
Salame	3,4	111,3	107,6	109,1	9,5	4,3	930,6	892,0	909,9
Wurstel	0,6	61,2	60,9	66,2	5,2	0,1	187,8	187,7	217,0
Pancetta	-2,1	52,3	53,5	53,9	4,4	-0,2	233,1	233,6	239,9
Coppa	1,0	43,3	42,9	42,2	3,7	-0,1	321,8	322,1	325,5
Speck	2,7	34,5	33,6	32,3	2,9	3,0	343,9	333,7	324,8
Bresaola	5,9	17,3	16,3	16,1	1,4	5,7	270,5	256,0	256,8
Altri prodotti	-3,8	117,2	121,8	115,1	10,0	-4,7	830,0	871,3	808,6
Totale	0,3	1.177,2	1.173,5	1.175,6	100,0	1,3	7.976,8	7.875,4	7.874,9

Fonte: ASSICA su dati ISTAT e aziendali

L'insieme delle produzioni ha presentato un fatturato di 8.291 milioni di euro, superiore (+1,4%) a quello del 2016 (8.179 milioni di euro).

Nel 2017 la produzione di **carni bovine in scatola** ha registrato un incremento, attestandosi sulle 20.300 ton (+1,8%), per un fatturato di 137 milioni di euro (+1,3%). Una crescita questa determinata essenzialmente dai consumi interni che, stimolati dall'estate molto calda, hanno mostrato un aggiustamento rispetto al difficile 2016 (+0,7%), mentre in difficoltà sono apparse le esportazioni. Sul fronte export, infatti, l'anno ha fatto registrare una importante flessione nelle spedizioni che si sono fermate a quota 10.236 tonnellate, segnando un -20,1% rispetto ai dodici mesi precedenti. Nonostante questa contrazione, le esportazioni hanno continuato a

16,7%) per 3,2 milioni di euro (+2,9%), mentre quelle degli altri grassi lavorati si sono fermate a quota 5.905 ton (-10,3%) per 4,2 milioni di euro (+8%).

Nel 2017 è risultata in aumento la produzione di **salumi**, che ha chiuso i dodici mesi attestandosi a oltre 1,177 milioni di tonnellate da 1,174 del 2016 (+0,3%). A fronte della lieve crescita delle quantità prodotte il valore della produzione ha mostrato una crescita più sostenuta, portandosi a 7.977 milioni di euro (+1,3%). La dinamica quantità prezzi ha rispecchiato da un lato la ripresa dei consumi interni e il trend positivo delle esportazioni; dall'altro il corposo incremento dei costi della materia prima che si è sommato quello, più modesto, ma comunque crescente degli altri fattori di produzione.

In merito ai singoli salumi, il 2017 ha visto ancora una

crescita nella produzione di **prosciutto cotto**. Grazie alla ripresa dei consumi interni e allo stimolo, ancora forte, esercitato dalla crescita delle esportazioni, la produzione è salita a 295.200 mila ton (+1,8%) per un valore di 2.007 milioni di euro (+2,3%). Il prosciutto cotto si è confermato così il principale salume prodotto con riferimento ai volumi.

Anno in flessione, invece, per i **prosciutti crudi stagionati**. Dopo il piccolo aggiustamento registrato nel corso del 2016, la categoria ha fatto registrare nel 2017 una flessione più marcata -2,3% in quantità per 278.600 ton ma +0,6% in valore per 2.187 milioni di euro. Una dinamica questa su cui ha pesantemente inciso la contrazione registrata nella produzione di prodotti a maggiore valore aggiunto, in particolare DOP.

La quota di **prosciutti crudi e cotti**, prodotti leader del settore, è leggermente scesa rispetto all'anno precedente al 48,7% in quantità e si è mantenuta sul 52,5% in valore.

Trend positivo per la produzione di **mortadella**, attestatesi sulle 166.300 ton (+2,8%) per un valore di 665 milioni di euro (+3,3%). In ripresa anche i **wurstel** saliti a 61.200 ton (+0,6%) per un valore di 188 milioni di euro (+0,1%). Ancora in crescita, dopo il notevole incremento del

17.300 ton e un +5,7% in valore per 270,5 milioni di euro. Il 2017 è stato un altro anno di svolta per i consumi. I miglioramenti registrati dall'economia nazionale e il miglioramento del clima di fiducia delle famiglie ha fatto ripartire gli acquisti con una crescita che è apparsa particolarmente robusta nella GDO.

Nel complesso dell'anno la **disponibilità totale per il consumo nazionale di salumi** (compresa la bresaola) è stata di 1,059 milioni di ton (+0,4%) contro 1,054 milioni dell'anno precedente.

Il consumo apparente procapite si è attestato intorno ai 17,6 kg contro i 17,5 del 2016.

Considerando l'insieme dei salumi e delle carni suine fresche, il consumo apparente procapite è salito a 29,5 kg da 29,4 dell'anno precedente (+0,3%).

Nel 2017 sono rimasti sostanzialmente stabili i consumi apparenti dei **prosciutti crudi stagionati**, fermi a 231.900 ton (-0,1%). In aumento sono risultati i consumi di **prosciutto cotto**, che si sono portati sulle 280.300 ton (+1,2%). Segno positivo anche per i consumi di **mortadella e wurstel** (+1,5% per 202.900 ton) e per quelli di **salame** saliti a 83.700 ton (+1,9%) dalle 82.100 ton dell'anno precedente. In crescita sono apparsi, infine, i consumi di **bresaola** saliti a 14.000 ton (+3,8%) mentre

2017-2016 Produzione, saldo commerciale e disponibilità al consumo (Dati espressi in migliaia di tonnellate)

	2016		2017				
	Disponibilità al consumo (000t)	Produzione e variaz. scorte (000t)	Saldo (000t)	Disponibilità al consumo (000t)	Vaziatura % 17/16	Ripartizione % del consumo	Disponibilità al consumo procapite kg
Prosciutto cotto	277,0	295,2	14,9	280,3	1,2	26,5	4,7
Prosciutto crudo	232,1	283,4	51,5	231,9	-0,1	21,9	3,8
Mortadella e Würstel	199,9	227,1	24,2	202,9	1,5	19,2	3,4
Salame	82,1	111,3	27,6	83,7	1,9	7,9	1,4
Bresaola	13,4	17,3	3,4	14,0	3,8	1,3	0,2
Altri salumi	250,1	247,4	1,4	246,0	-1,7	23,2	4,1
Totale	1.054,4	1.181,7	122,9	1.058,72	0,4	100,0	17,6
Carne in scatola	14,6	20,3	5,6	14,7	0,7		0,2

Fonte: elaborazione ASSICA su dati ISTAT e aziendali

Note: Disponibilità al consumo apparente = produzione - saldo al netto delle variazioni delle scorte

Saldo = esportazioni-importazioni

triennio precedente, la produzione di **speck**, arrivata a quota 34.500 ton (+2,7%) per un valore di 344 milioni di euro (+3%),

In aumento la produzione di **salame** che, anche grazie alla brillante performance dell'export, ha visto la produzione salire a **111.300 ton** (+3,4%) per un valore di circa 931 milioni di euro (+4,3%).

Andamento cedente, invece, per la **pancetta** (-2,1% per 52.300 ton, e -0,2% in valore per 233,1 milioni di euro), mentre è risultata in crescita la **coppa** (+1% per 43.300 ton e -0,1% in valore per 321,8 milioni di euro).

Importante aumento, infine, per la produzione di **bresaola**, che ha chiuso il 2017 con +5,9% in quantità per

hanno registrato una flessione quelli degli **"altri salumi"** attestatisi a 246.000 ton (-1,7%).

La **struttura dei consumi interni** ha così visto al primo posto sempre il prosciutto cotto, con una quota pari al 26,5% del totale dei salumi, seguito dal prosciutto crudo ridimensionatosi al 21,9%, da mortadella/wurstel saliti al 19,2%, dal salame in aumento al 7,9% e dalla bresaola stabile all'1,3%. Chiudono gli altri salumi scesi al 23,2%

Export

2017 in crescita per le esportazioni di salumi italiani. Secondo le elaborazioni ASSICA sui primi dati ISTAT nel corso del 2017 il nostro export ha raggiunto quota **179.318 ton (+3,3%) per un valore di 1,5 miliardi di euro (+6,9%)**.

Un risultato soddisfacente, soprattutto considerando che il contesto economico in cui è maturato, caratterizzato da costi crescenti, ha imposto una revisione del mix dell'offerta.

Vivace la dinamica dell'export verso i Paesi terzi, dove sono tornate a crescere le spedizioni verso gli USA, mentre-anche penalizzata dal confronto con il buon 2016 - è apparsa meno sostenuta quella delle spedizioni verso i Paesi UE.

Nel corso dell'anno sono risultate ancora in crescita le importazioni di salumi, salite a 56.373 ton (+4,4%) per un

oltre 268,2 mln di euro. Sul mercato francese, significativi gli incrementi di prosciutti cotti, salami e pancette, ma sono risultati in crescita anche insaccati cotti e bresaola. Bene il **Regno Unito** che con un +3,9% in quantità per 16.295 ton e un +3,1% in valore per 171,9 milioni di euro ha rafforzato la propria terza posizione fra i mercati di riferimento per i nostri salumi. Oltremarina spicca la brillante performance dei prosciutti cotti (+45% in quantità), molto bene la bresaola e discreti i risultati di salami e prosciutti crudi stagionati.

Ottimo trend per le spedizioni verso la **Spagna** che ha visto gli arrivi dei nostri salumi superare quota 12.570 ton (+7,4%) per 48,6 mln di euro (+14,1%) e ha evidenziato un consolidamento degli ottimi risultati raggiunti nel biennio precedente. Su questo mercato si sono ulteriormente rafforzate nel corso del 2017 le spedizioni di prosciutti cotti a cui si sono aggiunti gli importanti contributi di prosciutti crudi, salami e insaccati cotti.

2017-2016 - Esportazione salumi (Dati espressi in tonnellate e migliaia di euro)

	Export 2017		Var. % 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Prosciutti crudi stagionati	68.627	717.493	1,9	1,2
Mortadella e wurstel	36.075	126.262	3,8	2,3
Salami stagionati	29.701	284.956	9,5	7,9
Prosciutti cotti	23.255	133.907	13,8	10,3
Pancette stagionate	5.314	39.300	8,3	15,9
Bresaola	6.587	53.262	26,7	23,9
Altri salumi	3.652	60.478	14,9	8,9
Totale salumi	173.211	1.415.658	6,3	4,8

Fonte: elaborazione ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati relativi al 2017 sono soggetti a revisione da parte di ISTAT

valore di 216,5 milioni di euro (+9,4%).

Il saldo commerciale del settore ha registrato un incremento del +6,5% per circa 1,3 miliardi di euro.

Le esportazioni del comparto, in termini di fatturato, hanno mostrato un passo più veloce rispetto a quello dell'industria alimentare (+6,3%) ma più lento rispetto a quello generale del Paese (+7,4%).

I principali mercati di destinazione

2017 discreto nel per le esportazioni di salumi verso la UE che hanno registrato un +3% in quantità per 145.577 tonnellate e un +6,8% in valore per circa 1,2 miliardi di euro.

All'interno della UE, la **Germania** si è confermata primo mercato di destinazione dei salumi italiani con oltre 33.857 ton (+3,2%) e 329,8 mln di euro (+10,2%). Decisiva, per questa piazza, la crescita dei salami cui si sono sommati gli incrementi di prosciutti cotti e bresaole.

Positivo il trend delle spedizioni verso la **Francia**, che hanno registrato un +2,5% per 33.220 ton e un +7,1% per

Anno negativo per l'**Austria** (-5,3% per 8.873 ton e -0,9% per 69,9 mln di euro) che ha evidenziato un rallentamento generale negli acquisti dei salumi italiani. Calo in quantità ma segno positivo in valore per il Belgio (-4,8% per oltre 7.915 ton ma +0,9% per 82,7 mln di euro) e per i Paesi Bassi (-7,4% ma +5,4%)

Bene, infine, Croazia, Slovenia, Grecia.

Buon 2017 per gli scambi con i **Paesi extra UE**. Favorite dal rafforzamento del commercio mondiale nel corso dell'anno, infatti, le esportazioni verso i Paesi terzi sono salite a 33.742 ton dalle 32.114 ton del 2016 (+5,1%) per un valore di quasi 332,5 milioni di euro (+7%). Un crescita, questa, sulla quale si stanno allungando, pesanti, le ombre del neoprotezionismo e di una possibile guerra commerciale.

Importante risultato per l'export verso gli **Stati Uniti**, nostro principale partner commerciale fuori dalla UE. Dopo il difficile 2016, sono tornati a crescere gli invii di tutte le categorie di salumi, che complessivamente hanno registrato un +6,7% per oltre 8.845 ton e un +5,9% a

valore pari a 106,3 mln di euro. Oltreoceano: bene i prosciutti crudi, solida la crescita dei prosciutti cotti, brillanti le performance di insaccati cotti e soprattutto salami raddoppiati rispetto all'anno precedente.

Nel Nord-America ottima crescita anche per l'export verso il **Canada** (+39,4% per circa 2.150 ton e +43,5% per 25,9 mln di euro) grazie ai brillanti risultati di prosciutti crudi stagionati e salami, a cui si sono aggiunti gli incrementi di insaccati cotti e bresaola.

Buona performance verso il **Giappone**, che con oltre 4.260 ton (+5,7%) per 41,9 milioni di euro (+6,3%) si è confermato terzo mercato di destinazione per i nostri salumi fuori dalla UE accorciando la distanza con la

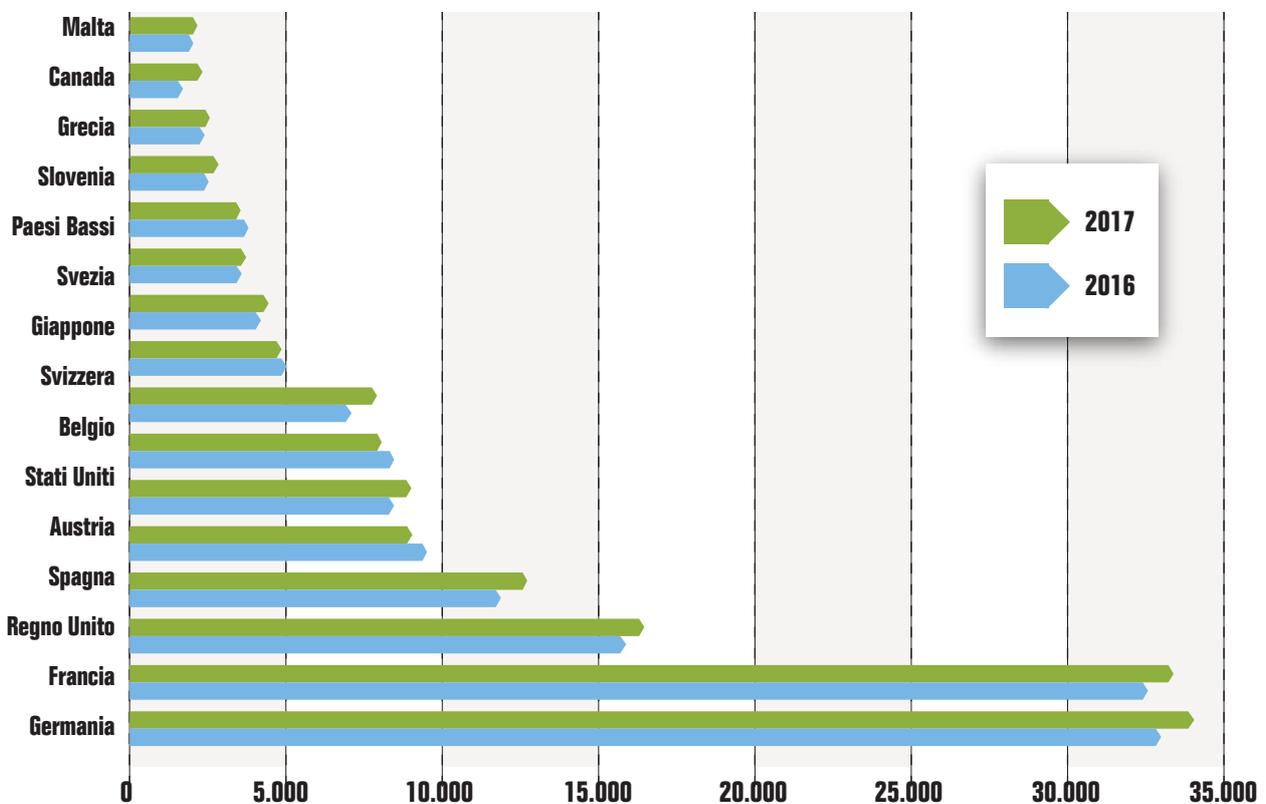
Ha chiuso, infine, con un +26,9% in quantità per 622 ton e un +27,6% in valore per 7,9 milioni di euro la Federazione russa, le cui importazioni sono ancora limitate al codice 1602 a causa dell'embargo.

I principali prodotti esportati

2017 in salita per le esportazioni di **prosciutti crudi stagionati**. Gli invii di prodotti con e senza osso hanno evidenziato un -0,7% in quantità per 68.277 ton ma un +4% in valore per 748,3 milioni di euro.

L'export della categoria è apparso, dunque, opaco con riferimento ai volumi, mentre ha registrato una discreta

2017-2016 - Principali Paesi di destinazione dei salumi italiani (Dati espressi in tonnellate)



Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Svizzera che, nonostante le difficoltà evidenziate (-3,6% per circa 4.680 ton e -1,4% in valore per 74,2mln di euro), ha mantenuto comunque la seconda posizione. A trainare la crescita dei nostri prodotti nel mercato del sol levante sono state le spedizioni di pancette, mentre sul mercato svizzero un contributo positivo è arrivato dalla bresaola. Anno positivo anche per le spedizioni verso la **Bosnia Erzegovina** (+45,6% e +39,9%) e **Brasile** (+2,5% in quantità e +0,9% in valore) soprattutto per gli insaccati cotti. Bene anche la **Norvegia** (+6,2% e +8,3%) e l'Argentina (+118% e +104%). In frenata sono risultate, invece, le spedizioni verso **Libano** (-0,2% e -0,7%), **Repubblica Sudafricana** (-32,2% e -29,1%) e **Hong Kong** (-2,6% ma +5,4% in valore).

crescita in termini di fatturati. Su questa dinamica ha inciso da un lato - quello dei volumi - la pesante flessione dei prodotti in osso non compensata dai prodotti disossati; dall'altro - quello dei fatturati - l'incremento dei costi di produzione, tornati a salire in maniera incisiva.

Nel corso dell'anno hanno mostrato una crescita sia in quantità sia in valore le importazioni, salite a 16.810 ton dalle oltre 15.580 ton del 2016 (+7,9%) per un valore di 72,6 milioni di euro (+12,2%).

Il saldo commerciale della categoria ha registrato un incremento, arrivando a 675,8 milioni di euro dai 654,6 del 2016 (+3,2%).

Le esportazioni di prosciutti disossati (la voce comprende anche speck, coppe e culatelli) hanno toccato quota

64.535 ton (+0,7%) per un fatturato di circa 725 milioni di euro (+4,5%), grazie soprattutto al buon andamento della domanda proveniente dai Paesi terzi.

I prosciutti in osso, invece, hanno registrato una importante flessione: -19,1% in quantità per poco più di 3.740 ton e -7,8% in valore per 23,3 milioni di euro. Determinante, per questa voce, il significativo ridimensionamento delle spedizioni verso la Francia (-40,3% in quantità) principale mercato di destinazione. Considerando l'insieme delle due voci doganali, gli scambi intracomunitari hanno mostrato le maggiori difficoltà, mentre sono risultate in crescita le esportazioni verso i Paesi terzi, sostanzialmente sostenute dai progressi di Stati Uniti e Canada.

Le spedizioni verso la UE hanno chiuso l'anno con un -1,4% in quantità per 53.956 ton e un +4% in valore per 560 milioni di euro. All'interno del mercato unico, ha registrato una discreta performance il Regno Unito (+2,2% in quantità e +4,5% in valore), un brillante risultato la Croazia (+30,8% e +27%) e un buon andamento la Svezia (+5,2% e +6,3%).

Hanno evidenziato incrementi in valore e flessioni in quantità Francia (-2,2% in quantità ma +5,1% in valore), Belgio (-9,0% ma +2,1%) e i Paesi Bassi (-9,9% ma +7,1%). Sono risultati in contrazione, infine, Germania (-5,6% e -0,1%) e Austria (-4,4% e -0,5%).

Le esportazioni verso i Paesi extra UE hanno, invece, evidenziato un +2,1% in quantità per 14.320 ton e un +4,3% in valore per 188,3 milioni di euro. Determinanti fuori dalla UE le esportazioni verso gli USA, tomate a crescere (+2% in quantità per 7.028 ton e +2,5% a valore per 92,9 milioni di euro) dopo il difficile 2016. Un risultato, questo, che conferma la centralità di questo mercato, il principale fra i Paesi terzi, per le nostre spedizioni. In Nord America importante successo anche per gli invii verso il Canada (+25,3% in quantità per 1.076 ton e +23,6% in valore per 13,7 milioni di euro). In aumento sono risultati, inoltre, gli invii verso Repubblica Sudafricana (+9,8% e +22,3%) e Libano (+19,4% e +20,6%).

Fuori dalla UE hanno mostrato, invece, un rallentamento il Giappone (-4% in quantità e -0,2% in valore per 21,6 milioni di euro) e la Svizzera (-7,2% in quantità e -1% in valore per circa 19,4 mln di euro); sono rimasti pressoché invariati gli invii verso il Brasile (-0,1% ma +1,7% in valore) e si sono ulteriormente ridimensionate le spedizioni verso Hong Kong (-23,2% e -13,4%).

Buon 2017 per l'export di **mortadella e wurstel**: +4% in quantità per 37.608 tonnellate e +4,2% in valore per 131,8 milioni di euro.

La voce doganale ha contemporaneamente registrato un incremento delle importazioni (+0,3% in quantità per oltre 13.385 tonnellate e +6,9% in valore per 32,8 milioni di euro), evidenziando comunque un miglioramento del saldo commerciale del +3,4% rispetto al 2016 per 99,1

milioni di euro.

Discreta la performance verso la UE (+3,7% in quantità per oltre 28.485 ton e +4,6% in valore per 105,1 milioni di euro), dove hanno mostrato un buon passo gli invii verso la Croazia (+8% in quantità e +2,7% in valore) che si è confermata la prima piazza di destinazione per la categoria con riferimento alle quantità. Lieve flessione in volume per gli invii verso la Germania (-0,2% in quantità e +1,5% in valore) che, però, ha mantenuto la propria prima posizione con riferimento ai fatturati. In aumento le esportazioni verso Francia (+4,7% e +7,2%), Spagna (+7,7% e +9,7%) e Belgio (+17,5% e +23%), discreti i risultati di Grecia e Malta. In controtendenza le spedizioni verso il Regno Unito (-16,4% e -6%).

Dinamici, soprattutto con riferimento alle quantità, gli scambi con i Paesi terzi (+5% per 9.122 ton e +2,7% per 26,8 milioni di euro), trainati ancora una volta dalle spedizioni di prodotti a minor valore aggiunto verso i Paesi dell'Est Europa, in particolare Serbia (+2,2% per oltre 2.797 ton e +1,9% per oltre 4,4 milioni di euro), Kosovo (+13,1% per circa 1.110 ton e +5,2% per oltre 1,4 milioni di euro), Ex repubblica jugoslava di Macedonia (+9,7% per 758 ton e +3,4% 987mila euro) e Bosnia Erzegovina (+68,1% per 540 ton circa e +69% per 780mila euro circa). Fra i mercati più significativi in termini di fatturato, bene Stati Uniti (+14,3% e +7,3%) e solo con riferimento alle quantità Canada (+6,7% ma -5%); mentre hanno segnato il passo Libano (-1,8% in quantità e -6,8% a valore), Giappone (-14% e -17,7%), Svizzera (-3,7% ma +3,2%) e Hong Kong (-3,5% ma +5,6% in valore).

Ottimo risultato per le esportazioni di **salami** nel 2017, arrivate a quota 31.637 ton (+6,5%) per 307,8 milioni di euro (+8%).

In crescita anche l'import: +2,6% per 4.046 ton e +5% per 18,2 milioni di euro. Il saldo commerciale ha evidenziato un incremento del +8,2% per 289,6 milioni di euro.

Solida la crescita degli invii verso la UE: +6% per 26.754 ton e +7,7% per 243,7 milioni di euro. Nel mercato unico hanno mostrato un ottimo andamento Germania (+8,5% in quantità e +13,6% in valore) e Francia (+14,8% e +14,7%), un risultato positivo Regno Unito (+2,4% ma -0,2%) e Svezia (+2,6% e +4,8%), mentre hanno evidenziato contrazioni Austria (-5,5% in quantità e -2,5% in valore), Paesi Bassi (-3,8% ma +5,1%) e Belgio (-2,3% e -3,1%).

Più sostenuto il ritmo dell'export verso i Paesi extra UE, che hanno chiuso l'anno con un +8,9% per oltre 4.880 ton e un +9,2% per 64,1 mln di euro. Trainanti per la crescita Canada (+137,3% per 663 ton e +162,3% per 8,6 mln di euro) e USA (+102,7% per 417 ton e +92,5% per 4,2 mln di euro), dove i consumatori hanno dimostrato di apprezzare i prodotti a breve stagionatura che finalmente hanno potuto raggiungere il mercato. Hanno chiuso in flessione, invece, Svizzera (-3,5% in

quantità e -2,7 % in valore), Giappone (-7,8% e -10,1%) e Hong Kong (-28,8% e -26,3%).

È proseguito anche nel 2017 il buon andamento delle esportazioni di **prosciutto cotto**: +6,6% in quantità per oltre 24.820 ton e +11,4% in valore per 149,5 milioni di euro.

Nel corso dell'anno hanno mostrato una nuova contrazione le importazioni, scese a circa 9.925 ton (-3,4%) per oltre 42,9 milioni di euro (-3,4%). L'attivo commerciale ha così registrato un ulteriore importante incremento (+18,7%) arrivando a 106,6 milioni di euro.

Vivaci gli invii verso la UE (+6,3% per oltre 23.110 ton e +11,8% per oltre 134,5 mln di euro), dove spiccano gli incrementi a due cifre di Regno Unito (+45% e +18,7%) e Francia (+11,2% e +12,6%). Importanti contributi sono arrivati, inoltre, da Germania (+4,6% e +22,1%) e Spagna (+3,5% e +7,3%) che si conferma primo mercato di riferimento per questa categoria. Buone anche le performance dell'export verso Polonia (+33,1% e +43,1%) e Slovenia (+9,9% e +15,5%), mentre si sono ridotte, ma solo in quantità le spedizioni verso l'Austria (-4,5% ma +5,4%).

Molto dinamici anche gli scambi con i Paesi terzi: +11% in quantità per 1.710 ton e +8,4% in valore per circa 15 milioni di euro. Una spinta alla crescita è arrivata ancora da USA (+5% in quantità per 603 ton e +6% in valore per 4,2 mln di euro), Federazione russa (+33,7% e +42,2%) e Giappone (+3% ma -1,8%). In calo sono apparse, invece, le spedizioni verso la Svizzera (-1,2% in quantità e -9,5% in valore), il Libano (-17,2% e -13,3%) e il Canada (-1,1% e -9,9%). Ricordiamo che la voce 16024110, come tutte le sottovoci del gruppo 1602, non rientra fra quelle oggetto dell'embargo Russia.

Bene l'export di **pancetta stagionata** che ha chiuso il 2017 con un +5,1% per 5.592 ton e un +9,6% per 43,1 milioni di euro.

In forte aumento l'import salito a 2.803 ton (+32,5%) per 12,6 mln di euro (+46%). La dinamica import-export ha determinato un peggioramento del saldo commerciale sceso a 30,5 milioni di euro (-0,7%).

In difficoltà l'export verso l'Unione europea (-2,4% per oltre 3.960 ton ma +2,4% per 32,1 milioni di euro), dove hanno pesato la flessione degli invii verso il Regno Unito (-6,7% in quantità e -9,5% a valore), primo mercato di riferimento, e i cali di Austria (-43,4% e -33,3%) e Paesi Bassi (-8,2% in quantità ma +3,3 % in valore). Flessioni, queste, solo in parte compensate dagli incrementi di Francia (+13,8% e +30,1%), Germania (+5,5% e +35,2%), Belgio (+0,7% e +7,2%) Spagna (+17,3% e +28,9%) e altri Paesi.

Importante, invece, la crescita dell'export verso i Paesi terzi, che hanno evidenziato un +29,3% in quantità per 1.628 ton e un +37,9% in valore per circa 11 milioni di

euro, essenzialmente grazie alla ottima performance registrata per il secondo anno consecutivo verso il Giappone (che da solo rappresenta circa il 94% di questi mercati), dove gli arrivi di pancetta hanno raggiunto quota 1.528 ton (+30,3%) per un valore di circa 10,2 milioni di euro (+40,7%).

Trend significativo per le esportazioni di **bresaola** nel 2017. La voce nel complesso dei dodici mesi ha messo a segno un +6,8% in quantità per 3.903 ton e un +6,4% in valore per 64,4 milioni di euro.

A fronte del positivo risultato dell'export, nel corso dell'anno le importazioni hanno registrato una riduzione in volume, scendendo a 552 ton (-2,8%), ma un incremento in valore pari a circa 3,5 mln di euro (+13,5%).

Il saldo commerciale ha registrato anche nel 2017 un incremento, salendo a circa 61 mln di euro dai 57,5 del 2016 (+6,1%).

Nel totale dell'anno, l'export verso la UE ha evidenziato un +4,7% per circa 3.235 ton e +5,9% per 52,2 milioni di euro.

All'interno del mercato unico i principali Paesi di riferimento hanno mostrato buone dinamiche: Francia (+3,9% e +1,6%) saldamente al primo posto fra i Paesi di destinazione; Germania (+6,7% e +13,5%); Regno Unito (+9% e +8,5%), Svezia (+8,6% e +11,8%) e Spagna (+14,8% e +13%). In controtendenza rispetto all'andamento generale il Belgio (-7% e -13%).

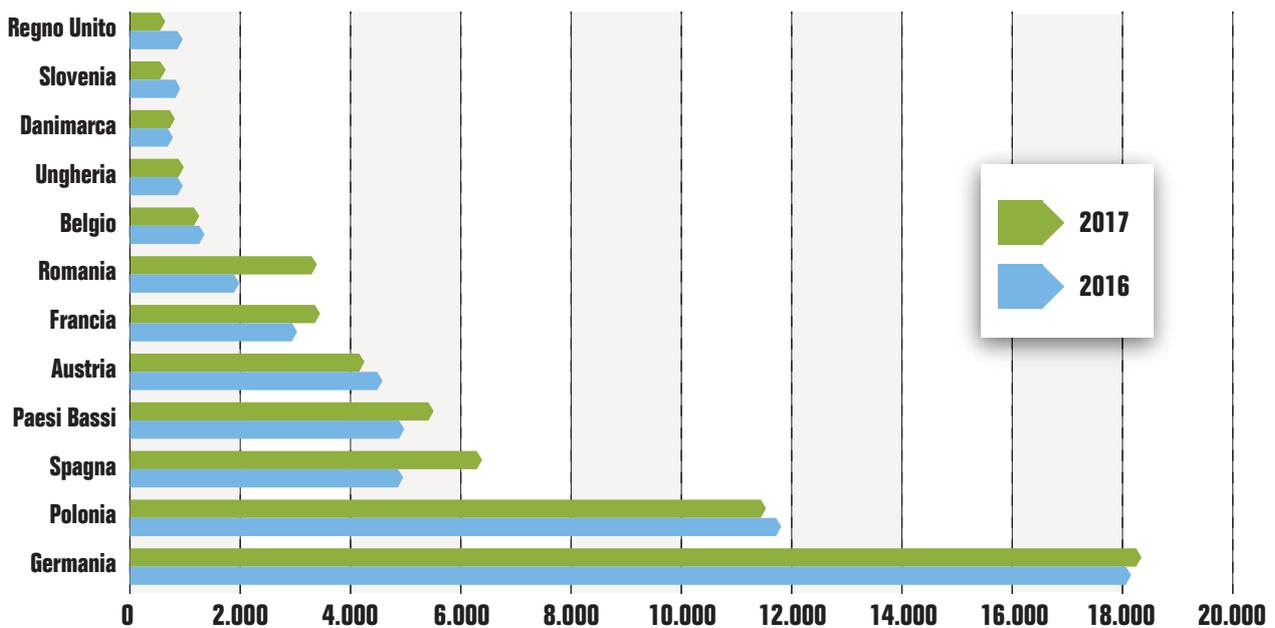
Molto interessante, soprattutto con riferimento ai volumi, la crescita dell'export verso i Paesi terzi, che nel complesso del 2017 hanno fatto registrare un +18,3% in quantità per 669 ton e +8,7% in valore per 12,2 milioni di euro. Decisivo per questo risultato l'incremento registrato dagli invii verso la Svizzera (+4,4% per 466 ton e +3,2% per circa 9,5 milioni di euro). Contributi positivi alla performance sono arrivati, inoltre, da Vietnam che ha registrato arrivi per 48 ton e 271mila euro, Emirati Arabi (+2,3% per 40 ton ma -4,4% per 690mila euro) e Qatar (+124,7% per 16 ton e +105,4% per 279mila euro). Numeri questi ultimi che, sebbene ancora riferiti a piccoli quantitativi, dimostrano come il prodotto abbia un grande potenziale su mercati nuovi e in crescita.

Import

Nel 2017, secondo ISTAT, le importazioni italiane di prodotti della salumeria sono salite a 56.373 ton dalle oltre 53.970 ton del 2016 (+4,4%) per un valore di 216,5 milioni di euro (+9,4%).

Alla base di questo incremento vi sono alcune tendenze già emerse nel recente passato. In particolare le scelte di alcuni Paesi della UE, trasformatori oltre che grandi produttori di carni suine, di spingere i propri prodotti sul mercato italiano sfruttando il vantaggio rappresentato dalle proprie catene distributive e offrendo salumi caratterizzati da un buon rapporto qualità/prezzo; dall'altro la scelta delle aziende caratterizzate da una maggiore vocazione all'internazionalizzazione di spingere sul pedale degli investimenti sul territorio comunitario e sull'integrazione commerciale.

2017-2016 - Principali Paesi di provenienza dei salumi (Dati espressi in tonnellate)



Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

I Paesi fornitori

Gli arrivi di salumi nel nostro Paese hanno riguardato, ancora una volta, **quasi esclusivamente merci comunitarie (99,9%)**.

All'interno del mercato unico, sulla scia del buon risultato del 2016, hanno mostrato un buon passo gli arrivi dai nostri partner "storici", che hanno evidenziato un +4,5% in quantità e soprattutto un +11,2% in valore, buona è risultata anche la performance dei partner comunitari di più recente adesione (+5,0% in quantità e +5,3% in valore) che hanno consolidato l'ottimo risultato del 2016. Nel 2017 hanno evidenziato una crescita contenuta le importazioni dalla **Germania - nostro principale fornitore** - che ha registrato +1,0% in quantità per oltre 18.245 ton

e un +10,2% in valore per 69,2 milioni di euro. Sulla scia dell'ottimo risultato del 2016, hanno mostrato ancora una crescita le spedizioni di prosciutti crudi stagionati saliti oltre quota 6.725 ton per 20,8 milioni di euro (+3,6% e +14,5%). La categoria si è così confermata la più importante dell'export tedesco verso il nostro Paese davanti a quella degli insaccati cotti, apparsi ancora in calo in quantità ma in ripresa con riferimento ai valori (-7,4% per 3.947 ton e +3,6% per 14,3 milioni di euro). Nelle importazioni dalla Germania, importante progresso delle pancette salite a quota 2.113 ton dalle circa 1.700 ton del 2016 (+24,5%) per 9,8 milioni di euro (+43%), in flessione sono risultati, infine i prosciutti cotti (-2,6% a quantità e valore) e i salami (-8,6% e -13,6%).

Nel corso dell'anno hanno mostrato una contenuta flessione, dopo i progressi del biennio precedente, le importazioni dalla **Polonia**, scese a circa 11.440 ton (-

2,4%) dalle 11.715 ton dell'anno precedente per un valore di oltre 28,7 milioni di euro (-7,2%). Nonostante questa contrazione, il Paese ha confermato la propria seconda posizione tra i nostri fornitori nella classifica per quantità, ma è sceso al terzo posto, subito dopo la Spagna, nella classifica a valore. Con riferimento alle singole categorie di prodotti, trend ancora positivo in quantità per gli insaccati cotti, saliti a circa 5.445 ton (+3,9%) pari a poco meno di 4 milioni di euro (-3,3%), mentre sono apparsi in flessione i prosciutti cotti (-3,2% in quantità per 5.435 ton e -5,7% in valore per 22,7 milioni di euro).

Importante incremento nelle importazioni dalla **Spagna** che ha chiuso il 2017 con un +29,5% in quantità per oltre 6.290 ton e un +20,9% in valore per circa 40 milioni di euro. Il Paese ha riguadagnato una posizione tra i nostri

fornitori, risalendo al terzo posto nella classifica per quantità e al secondo in quella a valore. A determinare il progresso negli arrivi delle merci spagnole è stata la performance dei prosciutti crudi (+43,2% quantità e +28,1% in valore) cui hanno fatto eco i progressi dei salami, mentre sono apparsi in calo, almeno in quantità, gli insaccati cotti.

Durante l'anno sono tornate a crescere le spedizioni dai **Paesi Bassi**, salite a 5.402 ton (+10,7%) dalle circa 4.880 del 2016 per un valore di 15,8 milioni di euro (+30,7%). Il Paese ha così occupato la quarta posizione fra i fornitori in quantità e la quinta in valore. A determinare questo aumento sono stati gli incrementi negli invii di prosciutti crudi e lombate cotte.

Segno negativo - ma solo con riferimento alle quantità - per le importazioni dall'**Austria**, scese a quota 4.147 ton (-7,5%) per un valore di 26,3 milioni di euro (+2,8%). Nonostante questa flessione l'Austria si è confermata al quinto posto dei fornitori nella classifica per quantità, dietro ai Paesi Bassi e davanti alla Francia. A pesare sul risultato austriaco è stata, come nel triennio precedente, la performance di prosciutti crudi disossati e speck (-8,7% in quantità e -1,2% in valore) cui si sono sommati le performance opache di salami, insaccati cotti e prosciutti cotti.

Nel corso del 2017, hanno messo a segno una decisa crescita le importazioni dalla **Francia**, che hanno superato le 3.340 ton dalle 2.940 ton del 2016 (+13,8%) per un valore di 11,5 milioni di euro (+7,9%). Il Paese si è confermato al sesto posto tra i fornitori nella classifica per quantità (settimo a valore). Un contributo positivo alle spedizioni francesi è arrivato da insaccati cotti, pancette insaccate di fegato e da altre preparazioni, mentre hanno mostrato un rimbalzo negativo le carni di suino salate e in salamoia, i salami, i prosciutti crudi stagionati e i prosciutti cotti.

Trend positivo anche per le spedizioni da **Romania** (+74,1% per 3.284 ton e +79,7% per 12,2 milioni di euro), **Ungheria** (+1,0% per 870 ton e +4,1% per 3,5 milioni di euro) e Danimarca (+3,9% per 711 ton e +11% per 2,8 milioni di euro).

In contrazione sono apparsi, invece, gli arrivi dal **Belgio** (-8,3%) stabile in ottava posizione nella classifica fornitori con oltre 1.150 ton per 2,9 milioni di euro (+1,2%), e quelli dal **Regno Unito** scesi a 535 ton dalle 860 ton del 2016 (-37,8%) per circa 2,5 milioni di euro (-28,4%), determinante per questo Paese il ridimensionamento nelle spedizioni di insaccati cotti fermatisi a quota 379 ton (-43,1%) dalle 665 dell'anno precedente.

Per quanto concerne i Paesi appartenenti all'area dell'Est Europa, come visto si è evidenziato un incremento dato dalle esportazioni verso l'Italia di Romania e Ungheria. In difficoltà invece, sono apparse per la prima volta le spedizioni dalla Polonia e in forte contrazione quelle dalla Slovenia (-35,1% per 537 ton).

I principali prodotti

2017 in forte crescita per l'import di **prosciutti crudi e speck**. Nel corso dell'anno gli arrivi di questi prodotti hanno superato quota 16.810 ton (+7,9%) per un valore di circa 72,6 milioni di euro (+12,2%). Un livello che rappresenta un nuovo record per la categoria.

Grazie a questo incremento, la quota sul totale di questa famiglia di prodotti è salita al 29,8% dal 28,9% dell'anno precedente.

Il progresso evidenziato è essenzialmente ascrivibile alla crescita a due cifre registrata negli arrivi dalla Spagna saliti a 3.964 ton dalle 3.820 del 2016 (+43,2%) e sostenuto anche dai risultati di Germania, principale fornitore per la categoria con una quota del 40%, che ha visto le proprie spedizioni salire a quota 6.726 ton dalle 6.490 del 2016 (+3,6%) e dai Paesi Bassi (+4,1%). In difficoltà sono apparse invece le spedizioni di Austria (-8,7%) e Francia (-10,6%).

Le voci doganali che compongono la categoria hanno evidenziato entrambe una crescita: i prodotti in osso sono saliti oltre quota 4.940 ton (+4,2%) e i prodotti disossati sono arrivati a 11.870 ton (+9,5%).

Lieve incremento per gli **insaccati cotti**. La categoria, con arrivi per oltre 13.385 ton (+0,3%) e un valore di 32,8 milioni di euro (+6,9%), ha mostrato una piccola ripresa dopo il calo dello scorso anno. Il peso della voce sul totale dei prodotti importati è però sceso a quota 23,7% dal 24,7% del 2016. Contributi positivi al risultato sono arrivati da Polonia, saldamente al primo posto nella classifica dei fornitori con 5.445 ton dalle oltre 5.240 ton dell'anno precedente (+3,9%), Romania (+55,5% per 1.432 ton e 5,6 milioni di euro +61%), Austria (+1,0% per circa 550 ton e ma -1,2% per 2,3 milioni di euro) e Francia (+65,9% per 246 ton e +25,5% per 800mila euro). In contrazione sono apparse, invece, le spedizioni di Germania (-7,4%), Belgio (-11,2%), Regno Unito, i cui invii sono scesi a 379 ton dalle 665 dell'anno precedente (-43,1%) per un valore di 1,5 milioni di euro; Spagna (-2,1%), Slovenia (-4,3%) e Paesi Bassi (-20,9%).

Nel corso dei dodici mesi passati, hanno frenato anche gli arrivi di **prosciutti cotti**: -3,4% per oltre 9.925 ton e -3,4% anche in valore per circa 42,9 milioni di euro. La quota della categoria sul totale dell'import è scesa al 17,6% dal 19% dell'anno precedente. Fra i principali Paesi fornitori hanno registrato un calo negli invii Polonia (-3,2%), Germania (-2,6%) Belgio (-16,2%), Francia (-9,6%) e Slovenia (-55,4%). Flessioni, queste che non sono state compensate dagli incrementi di Ungheria (+0,3%), Austria (+2,3%) Paesi Bassi (+34,1%) e Spagna (+2,0%).

Trend in crescita per l'import di **salami**: +2,6% per 4.046 ton e +5,0% per 18,2 milioni di euro. Grazie a questo

incremento il peso di questa voce sul totale import è salito al 7,2% dal 7,3% del 2016. Fra i principali fornitori importante crescita a due cifre per Spagna (+13,1%), saldamente al primo posto nella classifica dei mercati approvvigionamento. Bena anche Romania (+22,6%) e Danimarca (+27,0%) mentre hanno mostrato un andamento cedente Germania (-8,6%), Austria (-1,6%) e Francia (-13,0%).

Anno in contenuto aumento anche per le importazioni delle **carni suine salate o in salamoia**: +0,9% in quantità per 2.554 ton e +1,5% in valore per oltre 10,1 milioni di euro. Decisivi per il risultato della categoria gli incrementi di Spagna (+54,4%) e Romania, le cui spedizioni verso l'Italia sono balzate a 161 ton dalle circa 14 dei dodici mesi precedenti. In flessione sono apparsi, invece, gli arrivi da Francia (-4,4% in quantità e -8,3% in valore) principale fornitore con una quota del 66,8%, Germania (-35,8%) e Paesi Bassi (-5,1%)

Nel corso del 2017, infine, hanno mostrato un incremento a due cifre gli arrivi delle **pancette stagionate**, balzati a quota 2.803 ton dalle 2.115 ton del 2016 (+32,5%) per un valore di 12,6 milioni di euro (+46,0%).

Determinante per questa categoria la performance della Germania, primo mercato di approvvigionamento con una quota del 75%, che ha visto le proprie spedizioni arrivare a 2.113 ton dalle 1.697 dell'anno precedente (+24,5%) per un valore di 9,8 milioni di euro (+43%). Importante aumento anche per la Francia le cui spedizioni sono salite circa 440 ton dalle 105 del 2016, i Paesi Bassi (+15,1%) e la Danimarca (+31,5%). In controtendenza sono risultate, invece, le spedizioni dalla Romania scese a 24 ton dalle 111 del 2016.



APPENDICE STATISTICA

Il comparto in cifre



- 90 Prezzi
- 92 Produzione e consumo
- 94 Interscambio commerciale
- 119 Costo del lavoro



2017 - Prezzi medi suini da macello - Commissione Unica Nazionale (CUN)

(a peso vivo - euro per kg - IVA esclusa)

Categoria	Gennaio 2017	Febbraio 2017	Marzo 2017	Aprile 2017	Maggio 2017	Giugno 2017
Non Tutelati 115/130 kg	1,259	1,255	1,277	1,368	1,301	1,304
Non Tutelati 130/144 kg	1,274	1,270	1,292	1,383	1,316	1,319
Non Tutelati 144/152 kg	1,304	1,300	1,322	1,413	1,346	1,349
Non Tutelati 152/160 kg	1,334	1,330	1,352	1,443	1,376	1,379
Non Tutelati 160/176 kg	1,394	1,390	1,412	1,503	1,436	1,439
Non Tutelati 176/180 kg	1,324	1,320	1,342	1,433	1,366	1,369
Non Tutelati oltre 180 kg	1,294	1,290	1,312	1,403	1,336	1,339
Tutelati 144/152 kg	1,476	1,471	1,493	1,586	1,552	1,559
Tutelati 152/160 kg	1,506	1,501	1,523	1,616	1,582	1,589
Tutelati 160/176 kg	1,566	1,561	1,583	1,676	1,642	1,649
Tutelati 160/176 kg (peso morto)	1,909	1,904	1,860	2,044	2,002	2,011

Fonte: elaborazione ASSICA su dati Commissione Unica Nazionale

2017 - Prezzi medi carni suine fresche - Commissione Unica Nazionale (CUN)

(euro per kg - IVA esclusa)

	Gennaio 2017	Febbraio 2017	Marzo 2017	Aprile 2017	Maggio 2017	Giugno 2017
Tagli freschi da macelleria						
Carrè senza coppa, senza fondello, senza costine (lombo Bologna) (**)	2,600	2,638	2,775	3,275	2,575	2,788
Carrè senza coppa, senza fondello, con costine (lombo Padova) (**)	2,700	2,638	2,850	3,750	2,925	3,125
Busto con coppa, senza fondello, con costine (**)	2,550	2,538	2,750	3,650	2,825	3,025
Coppa fresca con osso (**)	2,300	2,325	2,513	2,963	2,825	2,950
Coscia fresca per crudo - refilata						
da 10 a 12 kg (peso medio 11)	3,097	3,120	3,150	3,100	2,978	2,975
da 12 kg e oltre	4,137	4,180	4,230	4,165	4,005	3,990
Coscia fresca per crudo - refilata per produzione tipica (senza piede)						
da 11 a 13 kg (peso medio 12)	4,770	4,825	4,890	4,890	4,890	4,933
da 13 a 16 kg (peso medio 14,5)	5,123	5,160	5,200	5,200	5,200	5,198
Coppa fresca refilata da 2,5 kg e oltre	3,750	3,775	3,980	4,228	4,320	4,440
Spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 Kg e oltre						
	2,950	2,760	2,805	3,008	2,998	2,853
Trito 85/15 (rapporto magro/grasso pari a 85/15 e percentuali di variabilità pari al \pm 20 %) (**)						
	2,870	2,750	2,758	2,908	2,940	2,890
Pancettone con bronza da 7,5 a 9,5 kg						
	1,993	1,850	1,928	2,045	2,053	1,995
Pancetta fresca squadrata 4/5 kg						
	3,627	3,410	3,545	3,728	3,738	3,638
Gola intera con cotenna e magro						
	1,490	1,228	1,150	1,238	1,290	1,290
Lardo						
Lardo fresco 3 cm +	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500
Lardo fresco 4 cm +	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300
Lardello con cotenna da lavorazione						
	1,283	1,220	1,180	1,210	1,240	1,240
Carrè intero con coppa (*)	3,800					
Carrè senza coppa (lombo Modena) (*)	4,000					
Trito di banco (\pm 10%) (*)	3,900					

Fonte: elaborazione ASSICA su dati Commissione Unica Nazionale

(*): le voci segnalate non sono più quotate dal 20 gennaio 2017 a causa di modifiche introdotte nel listino - (**): nuove voci quotate a partire dal 20 gennaio 2017

Luglio 2017	Agosto 2017	Settembre 2017	Ottobre 2017	Novembre 2017	Dicembre 2017	Media annuale 2017	Variazione % 2017/2016
1,408	1,426	1,421	1,337	1,325	1,269	1,329	15,4
1,423	1,441	1,436	1,352	1,340	1,284	1,344	15,2
1,453	1,471	1,466	1,382	1,370	1,314	1,374	14,9
1,483	1,501	1,496	1,412	1,400	1,344	1,404	14,5
1,543	1,561	1,556	1,472	1,460	1,404	1,464	13,8
1,473	1,491	1,486	1,402	1,390	1,334	1,394	14,6
1,443	1,461	1,456	1,372	1,360	1,304	1,364	15,0
1,668	1,686	1,678	1,613	1,613	1,559	1,580	16,0
1,698	1,716	1,708	1,643	1,643	1,589	1,610	15,7
1,758	1,776	1,768	1,703	1,703	1,649	1,670	15,0
2,136	2,131	2,155	2,076	2,077	2,011	2,026	14,5

Luglio 2017	Agosto 2017	Settembre 2017	Ottobre 2017	Novembre 2017	Dicembre 2017	Media annuale 2017	Variazione % 2017/2016
3,063	3,200	3,110	3,163	3,183	3,670	3,003	-
3,475	3,775	3,360	3,263	3,350	3,630	3,237	-
3,375	3,675	3,260	3,063	3,150	3,420	3,107	-
3,413	3,650	3,200	2,725	2,600	2,840	2,859	-
3,093	3,085	3,130	2,975	2,890	2,798	3,032	4,0
4,140	4,138	4,250	4,118	4,027	3,902	4,107	9,0
5,113	5,105	5,162	5,113	5,057	4,950	4,975	13,5
5,370	5,368	5,476	5,465	5,420	5,294	5,289	12,2
4,883	5,148	4,840	4,245	4,050	4,160	4,318	12,6
2,923	2,943	3,150	3,060	3,217	3,334	3,000	12,9
3,003	3,035	3,342	3,390	3,550	3,552	3,082	-
2,008	2,028	2,032	1,795	1,757	1,794	1,940	17,2
3,660	3,693	3,698	3,303	3,233	3,296	3,547	16,3
1,303	1,353	1,532	1,630	1,673	1,668	1,404	13,1
2,500	2,500	2,550	2,550	2,550	2,550	2,517	6,5
3,300	3,300	3,350	3,350	3,350	3,350	3,317	4,8
1,240	1,240	1,294	1,300	1,300	1,300	1,254	22,1

Principali indicatori economici del settore

Totale conserve suine, conserve bovine e grassi							
Variabili	Unità di misura	Variaz. % 2017/2016	2017	2016	2015	2014	2013
Fatturato	Milioni di €	1,4	8.291	8.179	8.185	8.184	8.328
Esportazioni	Milioni di €	6,5	1.597	1.499	1.422	1.349	1.305
Importazioni	Milioni di €	1,3	259	255	237	244	229
Saldo commerciale	Milioni di €	7,6	1.338	1.244	1.185	1.105	1.076
Produzione	Migliaia di tonn.	0,4	1.445	1.439	1.439	1.434	1.456
Investimenti fissi lordi	Milioni di €	0,0	101	101	101	101	101
Utilizzo impianti	%	0,5	80	80	80	79	80
Numero occupati	Unità	0,0	29.900	29.900	29.900	29.900	30.500
Costo del lavoro per addetto	Variazione %	-	1,0	1,6	0,5	1,8	2,7
Prezzi alla produzione	Variazione %	-	1,0	-0,1	-0,3	-0,2	1,2

Fonte: elaborazione ASSICA su dati ISTAT e dati aziendali. Valori arrotondati.

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

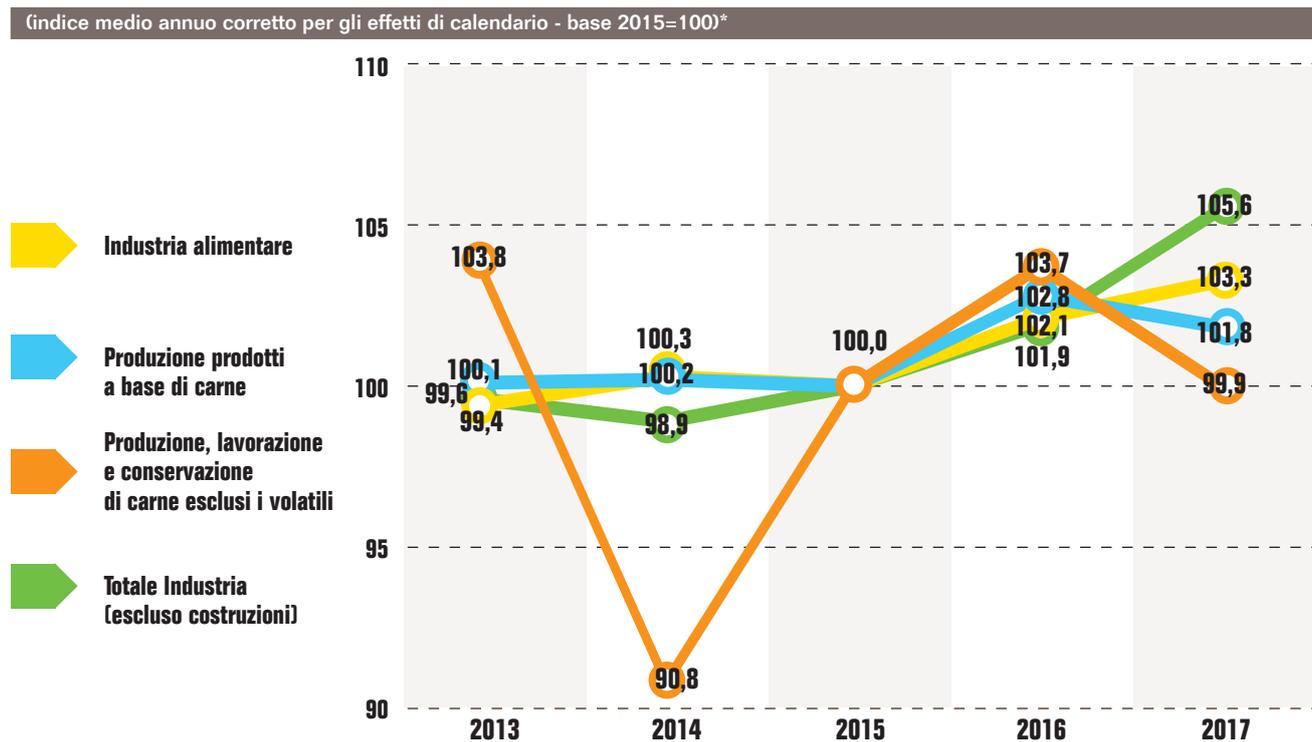
Produzione industriale

Indice medio annuo corretto per gli effetti di calendario - base 2015=100*						
	Variaz. % 2017/2016	2017	2016	2015	2014	2013
Produzione, lavorazione e conservazione di carne esclusi i volatili	-3,6	99,9	103,7	100,0	90,8	103,8
Produzione prodotti a base di carne	-1,0	101,8	102,8	100,0	100,2	100,1
Industrie alimentari (escluse le bevande)	1,2	103,3	102,1	100,0	100,3	99,4
Totale Industria (escluso Costruzioni)	3,6	105,6	101,9	100,0	98,9	99,6

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: La serie dei valori 2012 - 2016 è stata ricalcolata da ISTAT

Produzione industriale



Carne suina e salumi - Produzione, import, export e disponibilità al consumo

Dati espressi in migliaia di tonnellate per i totali e in chilogrammi per i valori pro-capite

Anno	Produzione ¹	Importazioni ²	Esportazioni ²	Disp. al consumo ³	Consumi pro-capite kg
2017	1.177	1.068	259	1.766	29,3
2016 ⁴	1.224	1.073	256	1.760	29,2
2015	1.190	1.106	219	1.799	30,0
2014	1.191	1.097	205	1.824	30,3
2013	1.247	1.013	203	1.850	30,7
2012	1.272	981	205	1.847	30,7
2011	1.277	1.051	205	1.874	31,1
2010	1.336	1.040	189	1.923	31,9
2009	1.306	917	173	1.848	30,8
2008	1.291	902	184	1.843	30,8
2007	1.274	1.000	156	1.867	31,3
2006	1.234	967	149	1.818	30,9
2005	1.200	905	148	1.776	30,2
2004	1.203	926	152	1.775	30,3
2003	1.181	924	128	1.771	30,3
2002	1.158	892	120	1.750	30,0
2001	1.140	915	125	1.761	30,2

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

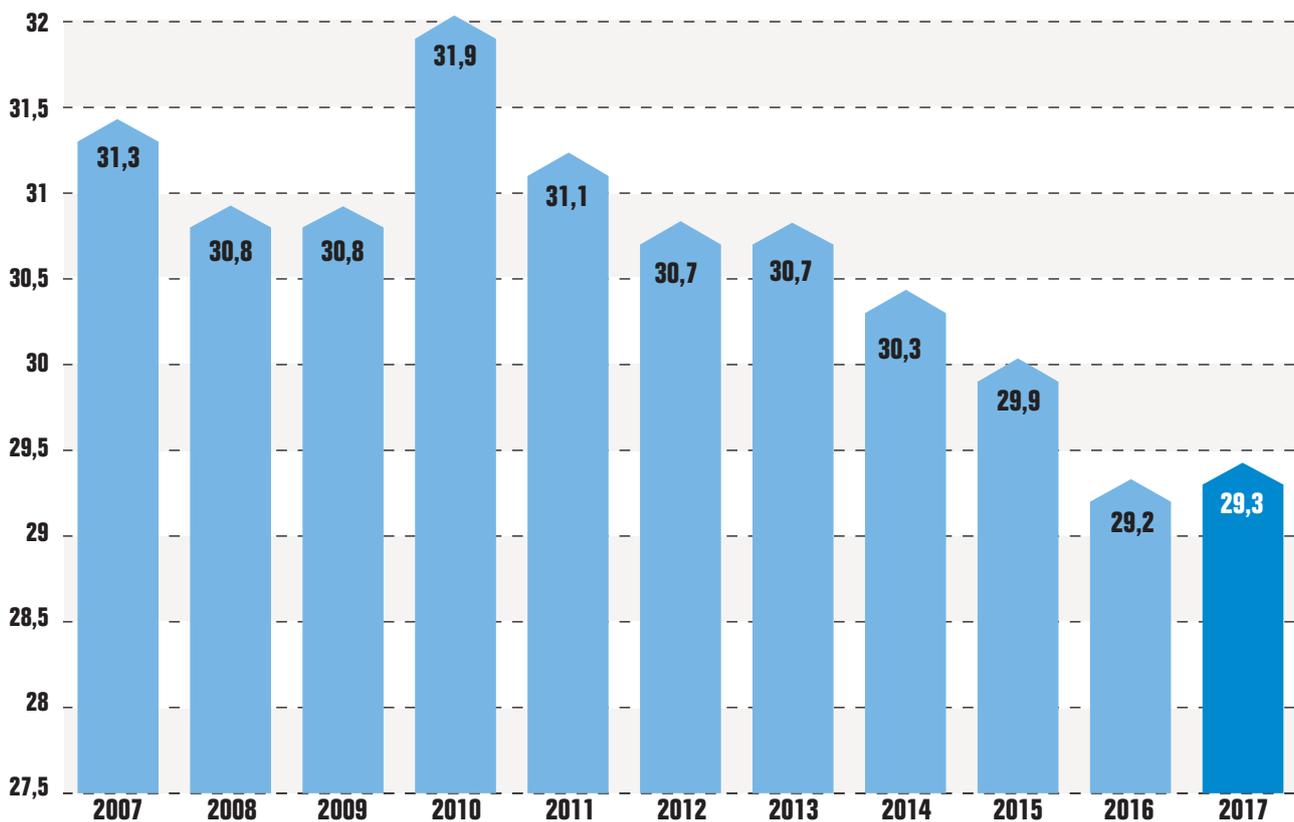
(1) La produzione nazionale di carne suina è al netto dell'import di suini da macello e dei suinetti da allevamento

(2) Le voci comprendono: carni suine, animali vivi a peso vivo, prodotti trasformati a base di carne suina

(3) Consumi di carne suina e salumi, esclusa la bresaola

(4) I dati 2016 sono stati rivisti alla luce delle correzioni apportate da ISTAT

2017-2007 - Disponibilità al consumo pro-capite di carni suine fresche e salumi (Dati espressi in chilogrammi)



2017-2016 - **Importazioni** da UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

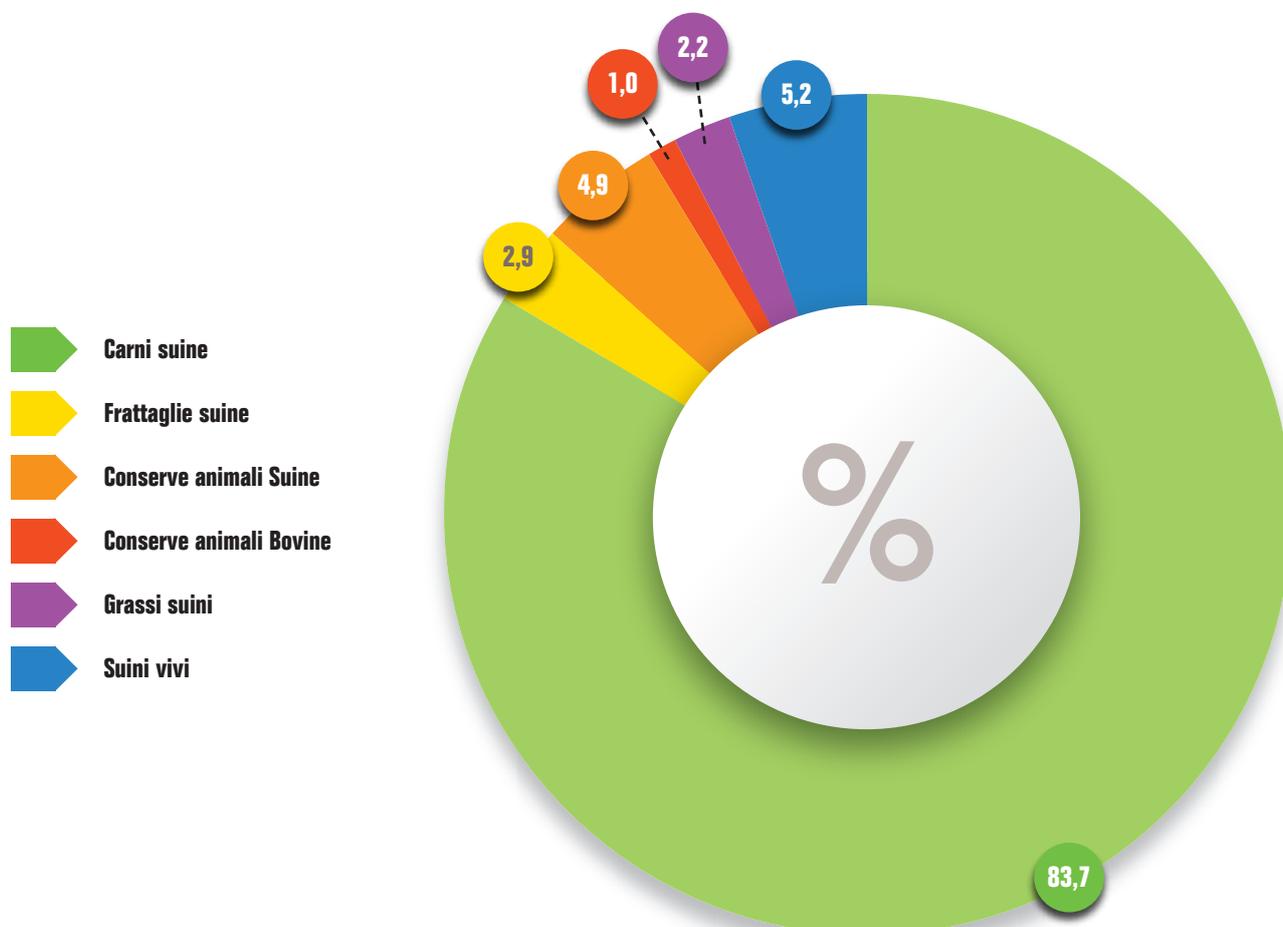
	2017		2016		Var.% 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Carni suine	954.167	1.910.516	957.756	1.765.653	-0,4	8,2
Frattaglie suine	33.559	17.963	27.552	11.261	21,8	59,5
Totale Carni	987.726	1.928.479	985.308	1.776.915	0,2	8,5
Conserve animali suine	55.820	213.005	53.404	194.902	4,5	9,3
Conserve animali bovine	11.015	47.879	14.649	63.562	-24,8	-24,7
Totale Conserve	66.835	260.885	68.053	258.464	-1,8	0,9
Grassi suini	25.453	13.885	23.808	11.607	6,9	19,6
Suini vivi	59.592	105.897	59.219	94.473	0,6	12,1
Totale importazioni	1.139.607	2.309.146	1.136.388	2.141.460	0,3	7,8

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017 - **Importazioni** da UE e Paesi terzi

Quote percentuali sul totale delle quantità importate



2017-2016 - Esportazioni verso UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

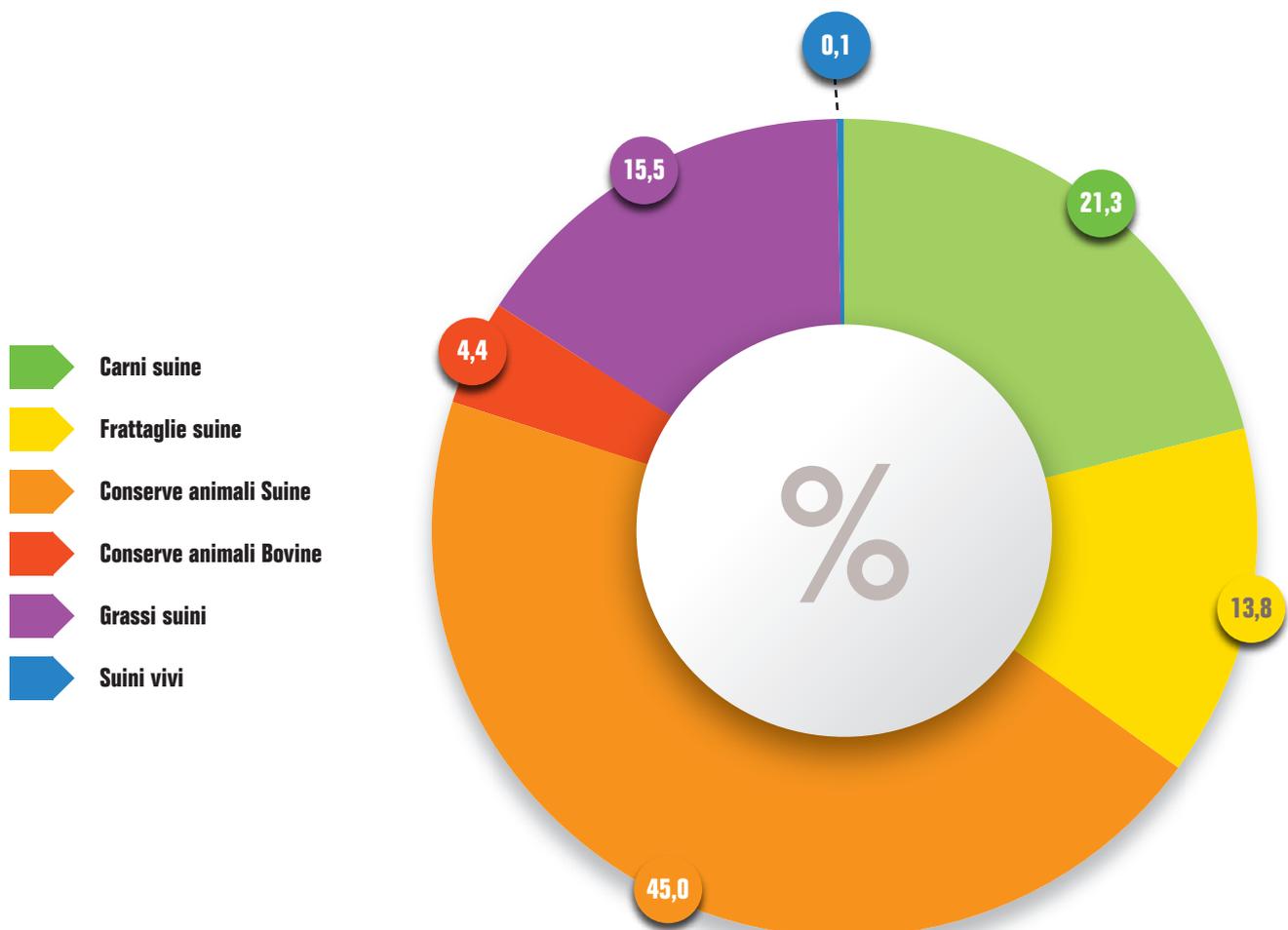
	2017		2016		Var. % 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Carni suine	83.208	189.566	85.684	186.157	-2,9	1,8
Frattaglie suine	53.729	58.709	57.085	51.902	-5,9	13,1
Totale Carni	136.937	248.275	142.770	238.058	-4,1	4,3
Conserven animali suine	175.415	1.451.702	169.856	1.357.885	3,3	6,9
Conserven animali bovine	17.296	100.956	20.466	103.612	-15,5	-2,6
Totale Conserven	192.711	1.552.658	190.322	1.461.497	1,3	6,2
Grassi suini	60.356	46.604	64.464	43.758	-6,4	6,5
Suini vivi	213	191	443	357	-51,9	-46,5
Totale Esportazioni	390.216	1.847.728	397.998	1.743.670	-2,0	6,0

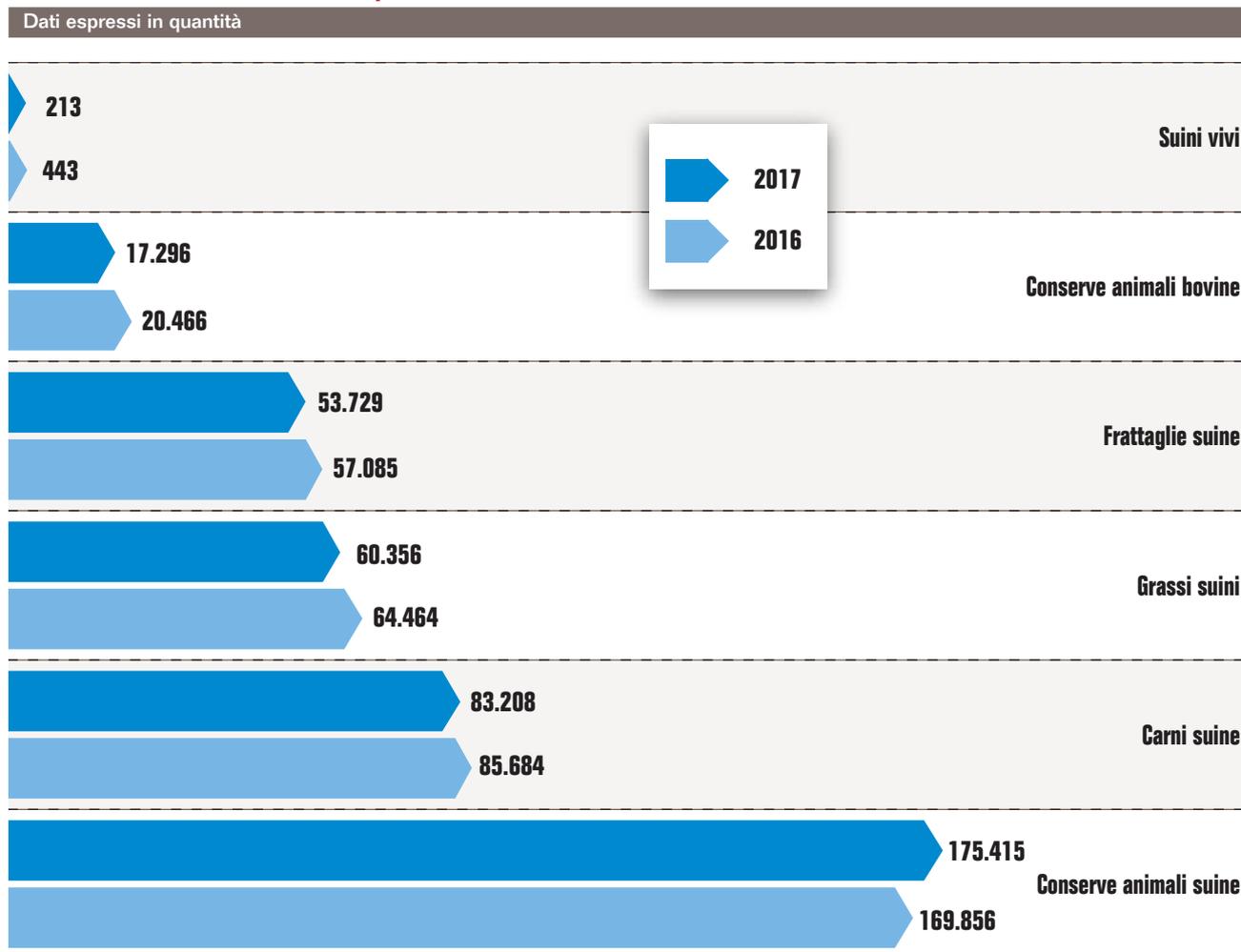
Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017 - Esportazioni verso UE e Paesi terzi

Quote percentuali sul totale delle quantità esportate



2017-2016 - **Andamento dell'export** verso UE e Paesi terzi (tonnellate)2017-2016 - **Bilancia Commerciale** (tonnellate e migliaia di euro)

Dati espressi in quantità e valore

	2017		2016		Variaz. % 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Carni suine	-870.959	-1.720.951	-872.072	-1.579.497	-0,1	9,0
Frattaglie suine	20.170	40.746	29.533	40.640	-31,7	0,3
Totale Carni	-850.789	-1.680.204	-842.539	-1.538.857	1,0	9,2
Conserve animali suine	119.595	1.238.696	116.452	1.162.983	2,7	6,5
Conserve animali bovine	6.281	53.077	5.817	40.050	8,0	32,5
Totale Conserve	125.875	1.291.773	122.269	1.203.032	2,9	7,4
Grassi suini	34.903	32.718	40.656	32.151	-14,2	1,8
Suini vivi	-59.379	-105.706	-58.776	-94.116	1,0	12,3
Saldo	-749.391	-461.419	-738.390	-397.789	1,5	16,0

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Note 1) nella colonna variazioni percentuali i segni negativi associati a quantità negative segnalano il miglioramento del saldo mentre i segni positivi indicano un peggioramento

2) i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017 - Importazioni suini vivi da UE e Paesi terzi (tonnellate)

Dati espressi in quantità															Totale Quantità Tonnellate	Totale Valore € x 1000
Spagna	Paesi Bassi	Croazia	Danimarca	Francia	Germania	Polonia	Ungheria	Belgio	Lussemburgo	Irlanda	Austria	Altri Paesi				
Riproduttori di razza pura (0103 1000)	499	710	-	121	43	9	-	-	-	16	5	-	1.403	3.849		
Scrofe (0103 9211)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	184	-	-	184	210		
Inferiori a 50 kg (0103 9110)	261	4.534	-	7.104	-	1.092	80	58	-	-	117	19	13.265	37.338		
Superiori a 50 kg (0103 9219)	13.642	6.485	7.892	424	7.287	3.159	3.415	1.332	735	334	31	2	44.740	64.500		
Totale	14.401	11.730	7.892	7.649	7.330	4.260	3.495	1.390	735	334	231	124	59.592	105.897		

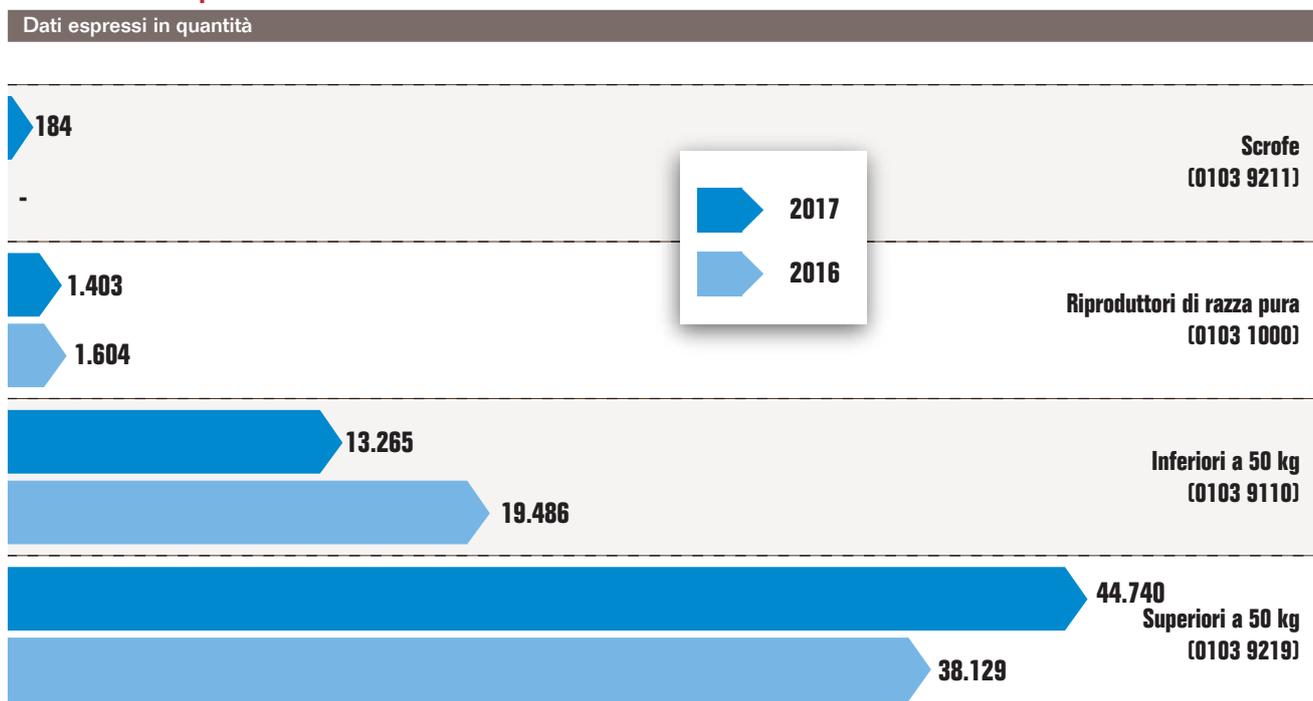
Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017-2016 - Importazioni suini vivi da UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

	2017		2016		Var.% 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Riproduttori di razza pura (0103 1000)	1.403	3.849	1.604	3.994	-12,5	-3,6
Scrofe (0103 9211)	184	210	-	-	-	-
Inferiori a 50 kg (0103 9110)	13.265	37.338	19.486	41.078	-31,9	-9,1
Superiori a 50 kg (0103 9219)	44.740	64.500	38.129	49.401	17,3	30,6
Totale	59.592	105.897	59.219	94.473	0,6	12,1

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017-2016 - Importazioni suini vivi da UE e Paesi terzi (tonnellate)


2017 - **Esportazioni suini vivi** verso UE e Paesi terzi (tonnellate)

Dati espressi in quantità						
	Austria	Paesi Bassi	Spagna	Altri PAesi	Quantità Tonnellate	Totale Valore € x 1000
Riproduttori di razza pura (0103 1000)	0	-	-	-	0	2
Scrofe (0103 9211)	-	-	-	-	-	-
Inferiori a 50 kg (0103 9110)	-	-	-	-	-	-
Superiori a 50 kg (0103 9219)	-	13	200	-	213	189
Totale	0	13	200	-	213	191

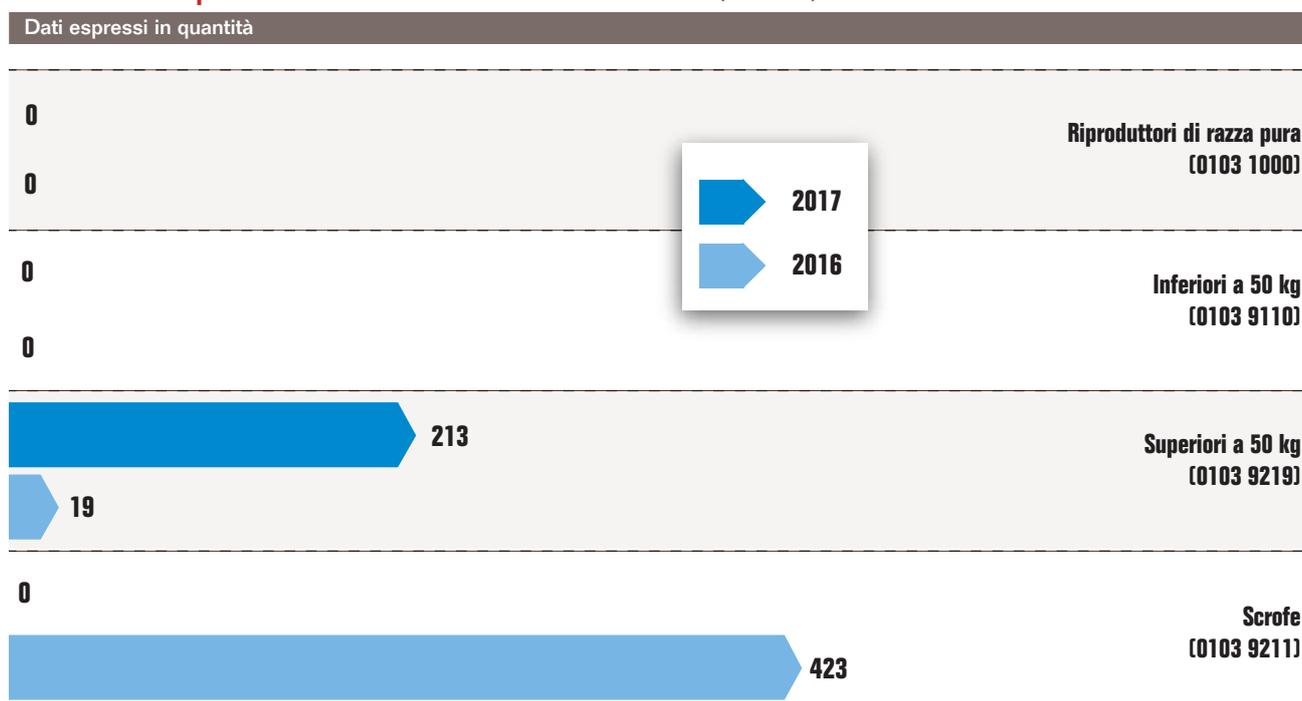
Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017-2016 - **Esportazioni suini vivi** verso UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

Dati espressi in quantità e valore						
	2017		2016		Var. % 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Riproduttori di razza pura (0103 1000)	0	2	0	2	-68,4	-23,8
Scrofe (0103 9211)	-	-	423	338	-100,0	-100,0
Inferiori a 50 kg (0103 9110)	-	-	0	1	-100,0	-100,0
Superiori a 50 kg (0103 9219)	213	189	19	16	991,9	1.070,7
Totale	213	191	443	357	-51,9	-46,5

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017-2016 - **Esportazioni suini vivi** verso UE e Paesi terzi (tonnellate)

2017 - Importazioni carni suine da UE (tonnellate)

Dati espressi in quantità															
	Germania	Spagna	Paesi Bassi	Danimarca	Francia	Polonia	Austria	Belgio	Ungheria	Irlanda	Portogallo	Regno Unito	Altri Paesi	Totale Quantità Tonnellate	Totale Valore €x1000
Carcasse o mezzene (0203 1110/2110)	58.371	10.052	7.879	126	44.877	1.221	3.215	8.990	1.274	7	-	16	441	136.469	267.765
Cosce (0203 1211/2211)	157.732	67.022	104.109	87.604	33.236	60.585	22.286	9.205	6.347	1.232	235	76	677	550.347	975.174
Spalle (0203 1219/2219)	6.754	7.978	646	641	1.187	181	964	275	6	23	-	25	1	18.681	37.702
Parti anteriori (0203 1911/2911)	909	513	161	3.970	1.671	3	93	18	158	41	-	8	4	7.548	14.285
Lombate (0203 1913/2913)	8.309	754	593	54	1.978	44	782	721	42	24	-	0	39	13.341	38.556
Pancette (0203 1915/2915)	12.726	11.001	2.420	319	3.433	79	1.639	565	748	943	-	12	19	33.902	94.035
Altre carni suine (0203 1955/2955) (0203 1959/2959)	79.568	49.698	25.069	3.555	5.917	2.370	19.253	3.294	2.715	45	523	581	842	193.430	481.040
Totale	324.369	147.018	140.878	96.270	92.299	64.482	48.232	23.068	11.290	2.315	758	717	2.022	953.718	1.908.557

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017 - Importazioni carni suine da Paesi terzi (tonnellate)

Dati espressi in quantità						
	Cile	Svizzera	Canada	Altri Paesi	Totale Quantità Tonnellate	Totale Valore € x 1000
Cosce (0203 1211/2211)	-	13	10	0	23	97
Parti anteriori (0203 1911/2911)	-	1	-	0	1	5
Altre carni suine (0203 1955/2955) (0203 1959/2959)	320	97	8	0	425	1.857
Totale	320	111	18	0	449	1.959

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: le altre voci doganali non sono state inserite in quanto non sono stati rilevati valori per le stesse

2017-2016 - Importazioni carni suine da UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

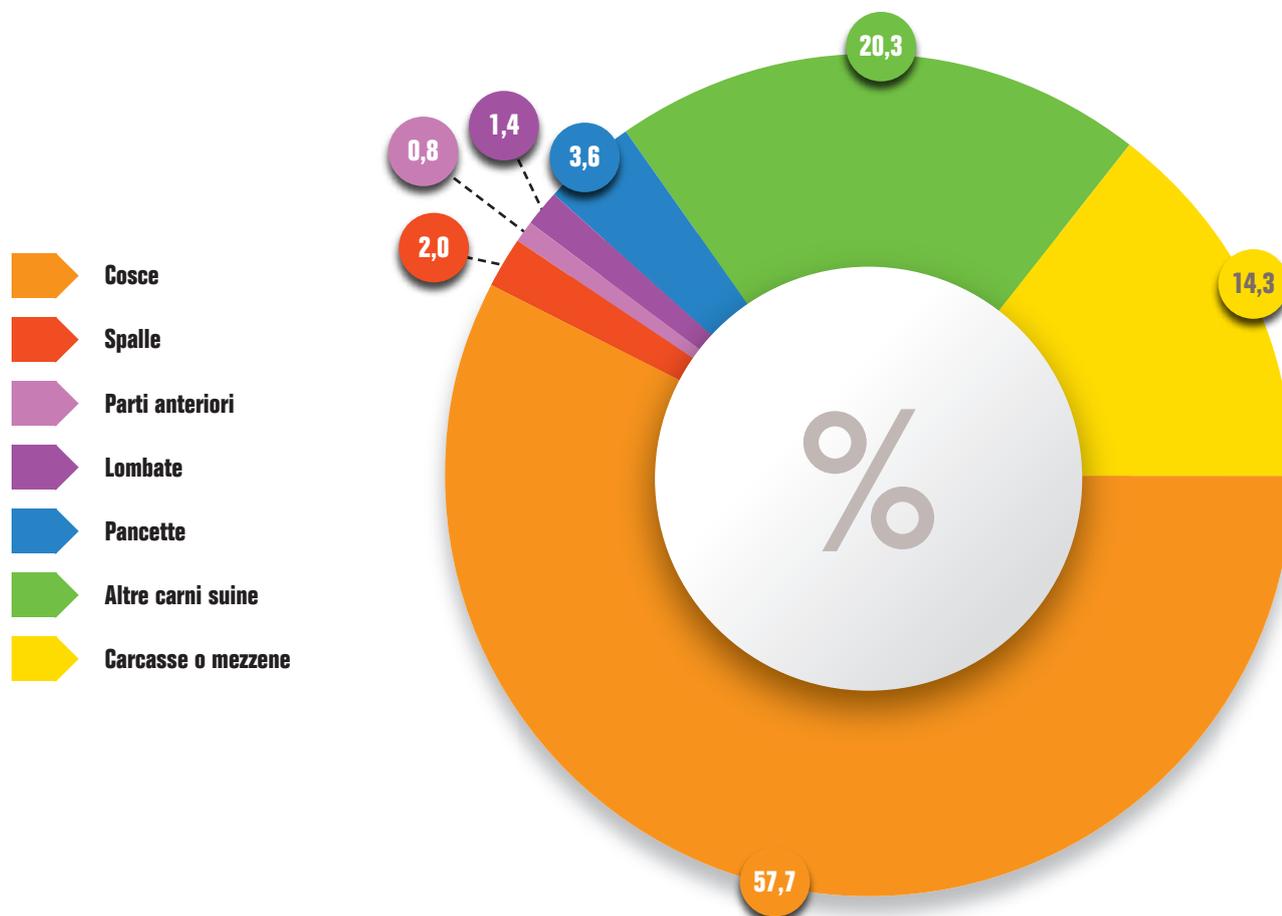
	2017		2016		Var. % 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Carcasse o mezzene (0203 1110/2110)	136.469	267.765	142.200	256.546	-4,0	4,4
Cosce (0203 1211/2211)	550.371	975.271	561.852	926.692	-2,0	5,2
Spalle (0203 1219/2219)	18.681	37.702	16.454	30.582	13,5	23,3
Parti anteriori (0203 1911/2911)	7.549	14.291	5.023	8.570	50,3	66,8
Lombate (0203 1913/2913)	13.341	38.556	14.420	39.464	-7,5	-2,3
Pancette (0203 1915/2915)	33.902	94.035	39.397	93.588	-13,9	0,5
Altre carni suine (0203 1955/2955) (0203 1959/2959)	193.855	482.896	178.410	410.211	8,7	17,7
Totale	954.167	1.910.516	957.756	1.765.653	-0,4	8,2

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017 - Importazioni carni suine da UE e Paesi terzi

Quote percentuali sul totale delle quantità importate



2017 - Esportazioni carni suine verso UE (tonnellate)

	Dati espressi in quantità																	Totale	
	Germania	Spagna	Francia	Romania	Polonia	Rep. Ceca	Austria	Paesi Bassi	Slovenia	Regno Unito	Ungheria	Bulgaria	Slovacchia	Grecia	Belgio	Malta	Altri Paesi	Quantità Tonnellate	Valore € x 1000
Carcasse o mezzene (0203 1110/2110)	2.987	68	67	230	28	95	1.255	29	120	4	802	128	171	208	136	114	93	6.536	9.378
Cosce (0203 1211/2211)	687	179	1.431	327	164	375	565	5	1.200	9	65	85	94	183	24	59	239	5.690	14.712
Spalle (0203 1219/2219)	2	260	40	46	0	762	151	115	384	0	59	1	10	84	0	16	8	1.938	3.178
Parti anteriori (0203 1911/2911)	77	4.117	794	263	0	415	615	1.629	10	121	267	173	110	23	25	3	23	8.665	7.400
Lombate (0203 1913/2913)	325	247	485	144	184	376	61	186	33	138	152	106	-	148	67	91	188	2.933	6.992
Pancette (0203 1915/2915)	567	20	541	925	2	229	477	101	42	553	0	11	109	94	371	53	45	4.141	10.344
Altre carni suine (0203 1955/2955) (0203 1959/2959)	2.497	1.670	1.789	3.132	4.031	1.946	435	278	514	1.373	585	1.202	973	574	508	518	763	22.786	56.266
Totale	7.142	6.561	5.148	5.067	4.409	4.197	3.557	2.343	2.303	2.199	1.930	1.706	1.467	1.316	1.132	854	1.359	52.690	108.270

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017 - Esportazioni carni suine verso Paesi terzi (tonnellate)

	Dati espressi in quantità											Totale	
	Giappone	Hong Kong	Costa d'Avorio	Albania	Stati Uniti	Canada	Armenia	Brasile	Libano	Argentina	Altri Paesi	Quantità Tonnellate	Valore € x 1000
Carcasse o mezzene (0203 1110/2110)	0	251	175	-	-	-	-	-	-	-	106	532	563
Cosce (0203 1211/2211)	157	178	-	0	2	26	0	8	-	6	147	525	2.499
Spalle (0203 1219/2219)	2	300	21	-	-	-	-	-	-	-	122	445	699
Parti anteriori (0203 1911/2911)	2.295	4.100	1.075	26	30	25	-	9	2	19	1.187	8.769	20.245
Lombate (0203 1913/2913)	346	175	-	-	-	-	1	-	-	-	86	608	2.019
Pancette (0203 1915/2915)	7.130	1	-	1	19	-	13	-	1	-	217	7.382	30.289
Altre carni suine (0203 1955/2955) (0203 1959/2959)	3.201	2.971	1.018	605	74	53	51	17	29	-	4.237	12.258	24.982
Totale	13.131	7.976	2.289	633	125	105	66	34	31	25	6.103	30.518	81.296

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017-2016 - Esportazioni carni suine verso UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

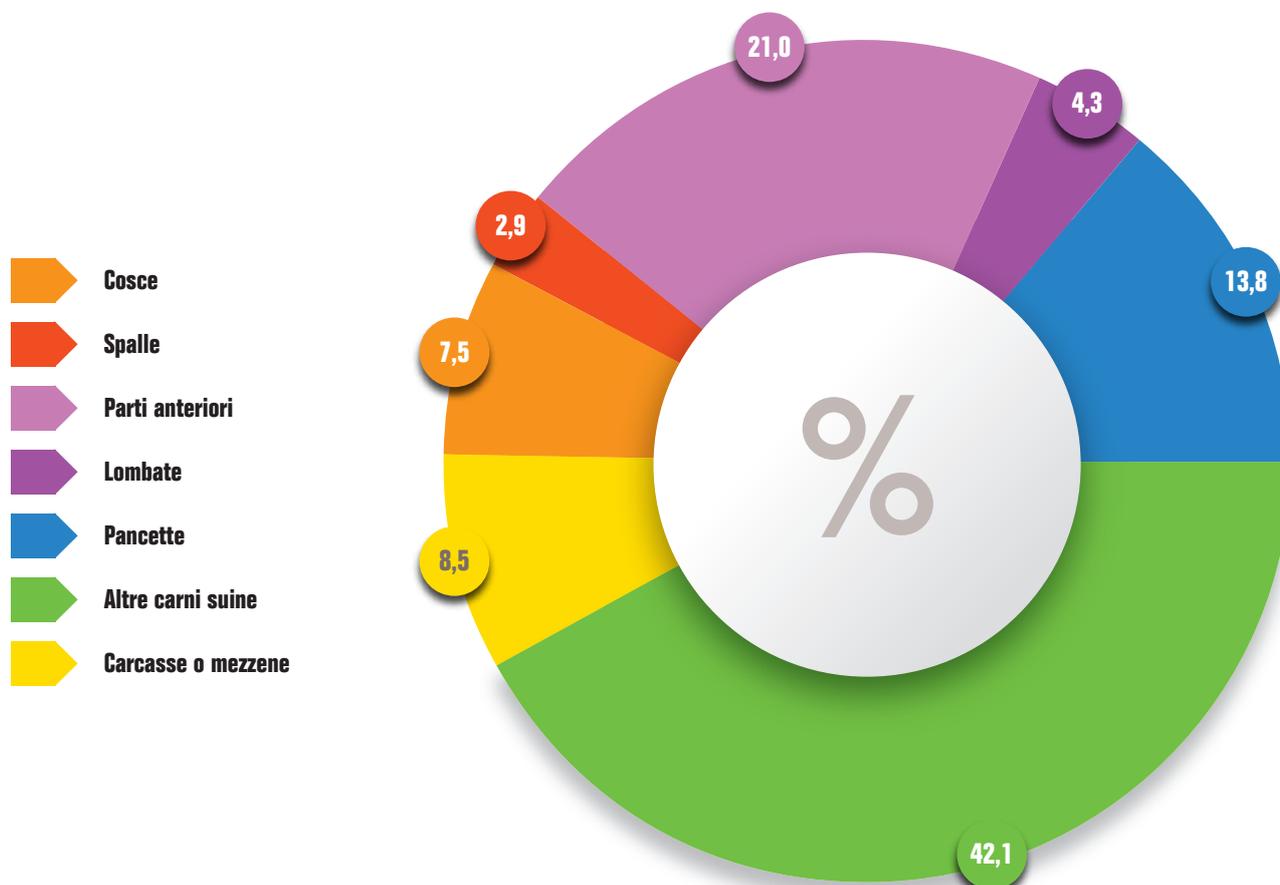
	2017		2016		Var.% 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Carcasse o mezzene (0203 1110/2110)	7.068	9.941	6.051	8.225	16,8	20,9
Cosce (0203 1211/2211)	6.215	17.210	6.772	17.180	-8,2	0,2
Spalle (0203 1219/2219)	2.383	3.877	2.895	3.557	-17,7	9,0
Parti anteriori (0203 1911/2911)	17.434	27.645	10.960	14.747	59,1	87,5
Lombate (0203 1913/2913)	3.540	9.011	4.166	10.719	-15,0	-15,9
Pancette (0203 1915/2915)	11.523	40.633	8.916	27.975	29,2	45,2
Altre carni suine (0203 1955/2955) (0203 1959/2959)	35.044	81.248	45.924	103.754	-23,7	-21,7
Totale	83.208	189.566	85.684	186.157	-2,9	1,8

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017 - Esportazioni carni suine verso UE e Paesi terzi

Quote percentuali sul totale delle quantità esportate



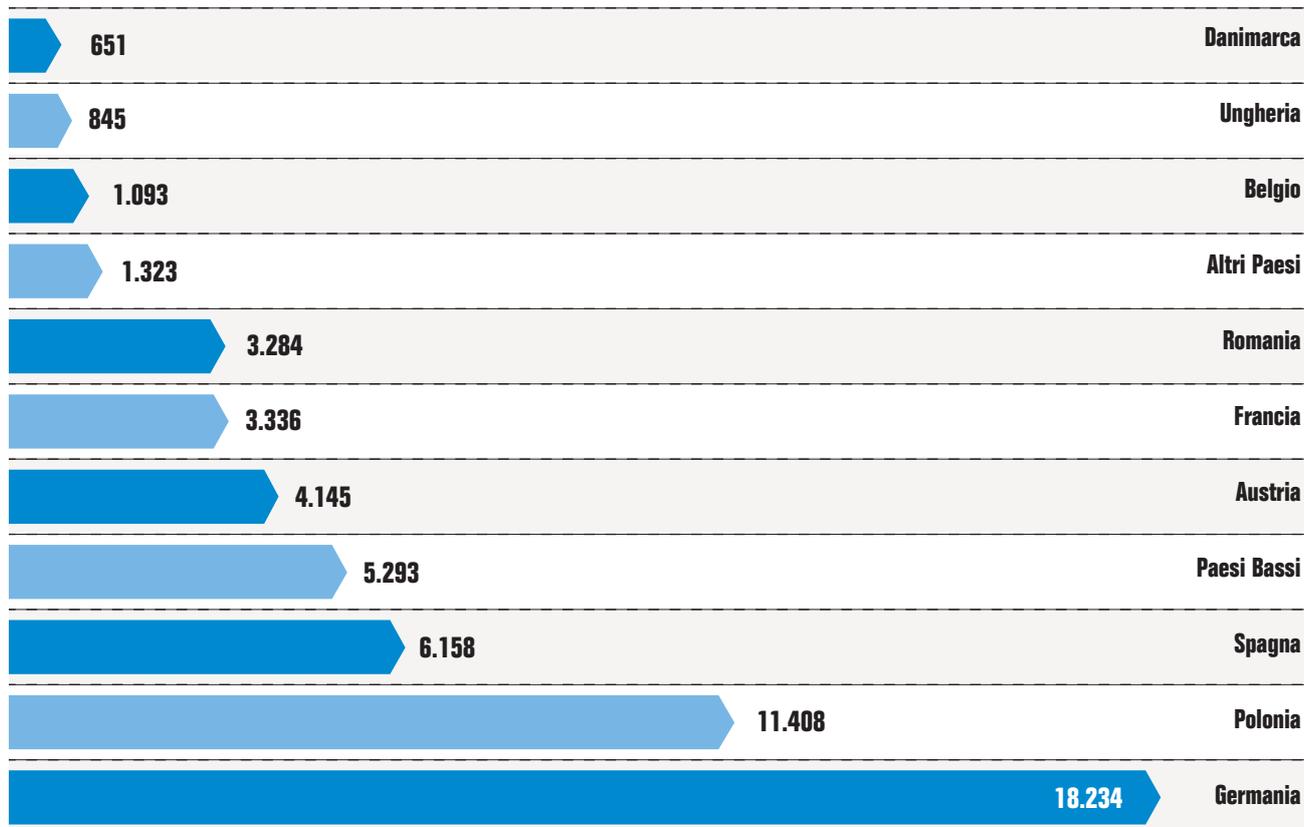
2017 - Importazioni conserve animali suine da UE (tonnellate)

Dati espressi in quantità													
	Germania	Polonia	Spagna	Paesi Bassi	Austria	Francia	Romania	Belgio	Ungheria	Danimarca	Altri Paesi	Quantità Tonnellate	Totale Valore € x 1000
Prosciutti stagionati con osso (0210 1131)	134	-	792	3.913	0	23	-	2	-	-	36	4.900	15.524
Prosciutti stagionati, disossati, speck, coppe e culatelli (0210 1981)	6.592	2	3.172	63	1.894	56	6	17	5	-	62	11.866	56.527
Spalle stagionate (0210 1139)	-	-	0	-	-	-	13	-	-	-	3	16	68
Pancette (0210 1219)	2.113	-	7	88	44	439	24	1	2	69	18	2.803	12.619
Lombate (0210 1970)	4	-	0	0	2	-	-	-	-	-	0	6	71
Altri prodotti stagionati di carne suina (0210 1989)	-	-	6	-	0	-	-	-	-	-	0	6	36
Salsicce e salami stagionati (1601 0091)	866	26	1.154	1	858	320	387	20	3	209	200	4.045	18.173
Carni di suino salate o in salamoia (0210 1111 19/1211/1910-59)	177	-	307	91	4	1.707	161	4	0	46	57	2.554	10.141
Insaccati di fegato (1601 0010)	20	-	12	1	4	163	946	-	-	-	3	1.150	3.358
Prosciutti cotti (1602 4110)	1.941	5.435	167	182	465	249	37	572	771	9	95	9.922	42.822
Mortadella, wurstel, cotechini e zamponi (1601 0099)	3.947	5.445	360	192	548	246	1.432	457	1	28	730	13.386	32.759
Spalle cotte (1602 4210)	148	-	67	1	8	12	0	5	-	5	1	246	906
Lombate cotte (1602 4911)	76	-	59	733	5	5	-	-	1	-	3	882	4.226
Collari cotti (1602 4913)	1	-	0	-	1	-	0	-	-	0	0	2	23
Miscugli di prosciutti, spalle, lombate, etc. (1602 4915)	16	124	-	8	0	1	4	-	60	-	68	282	1.006
Altre carni cotte (1602 4919)	727	18	19	6	250	94	240	15	3	286	45	1.704	7.375
Altre preparazioni (1602 4930/4950)	1.473	358	30	6	61	22	26	-	-	-	2	1.978	6.663
Lardo stagionato (0209 1019)	0	-	4	9	1	-	7	-	0	-	0	22	125
Totale	18.234	11.408	6.158	5.293	4.145	3.336	3.284	1.093	845	651	1.323	55.770	212.421

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

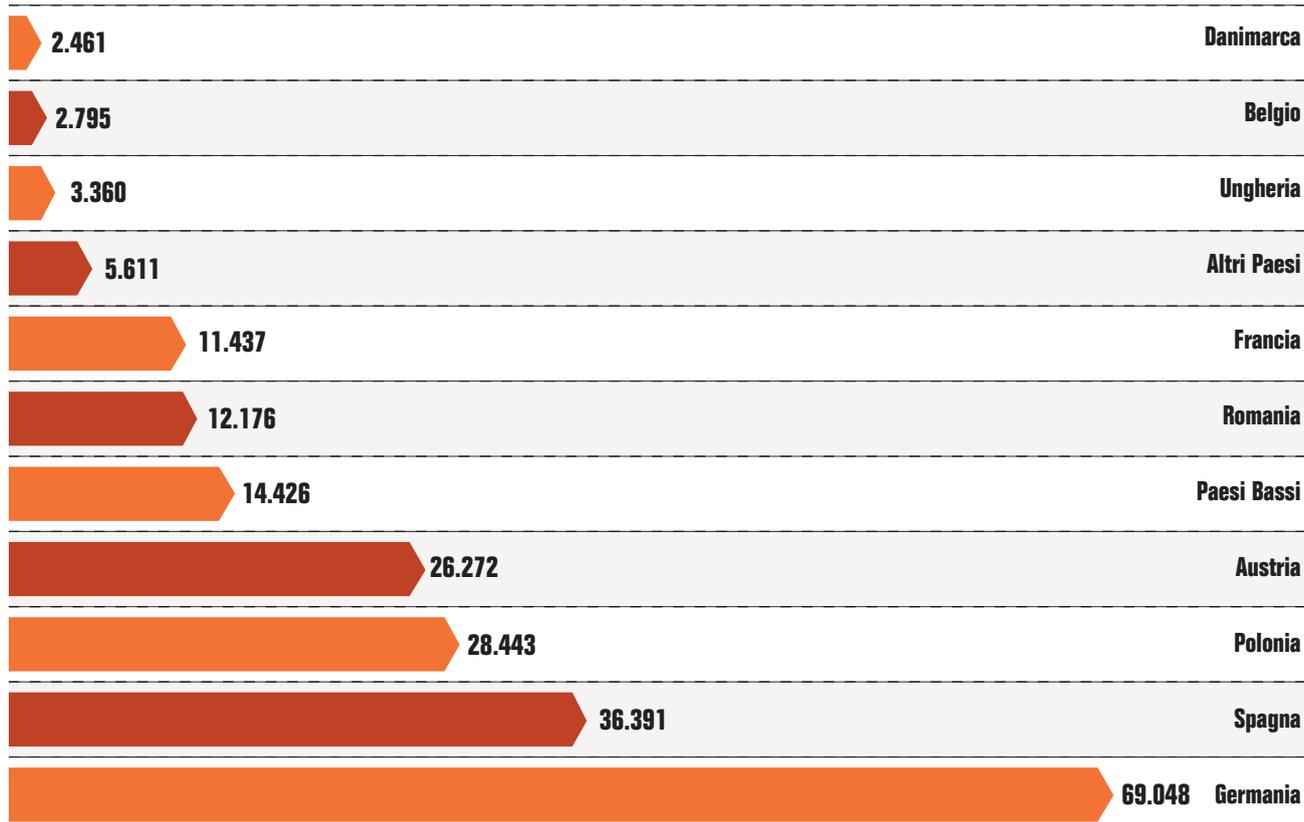
2017 - Importazioni conserve animali suine da UE (tonnellate)

Dati espressi in quantità



2017 - Importazioni conserve animali suine da UE (migliaia di euro)

Dati espressi in valore



2017-2016 - Importazioni conserve animali suine da UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

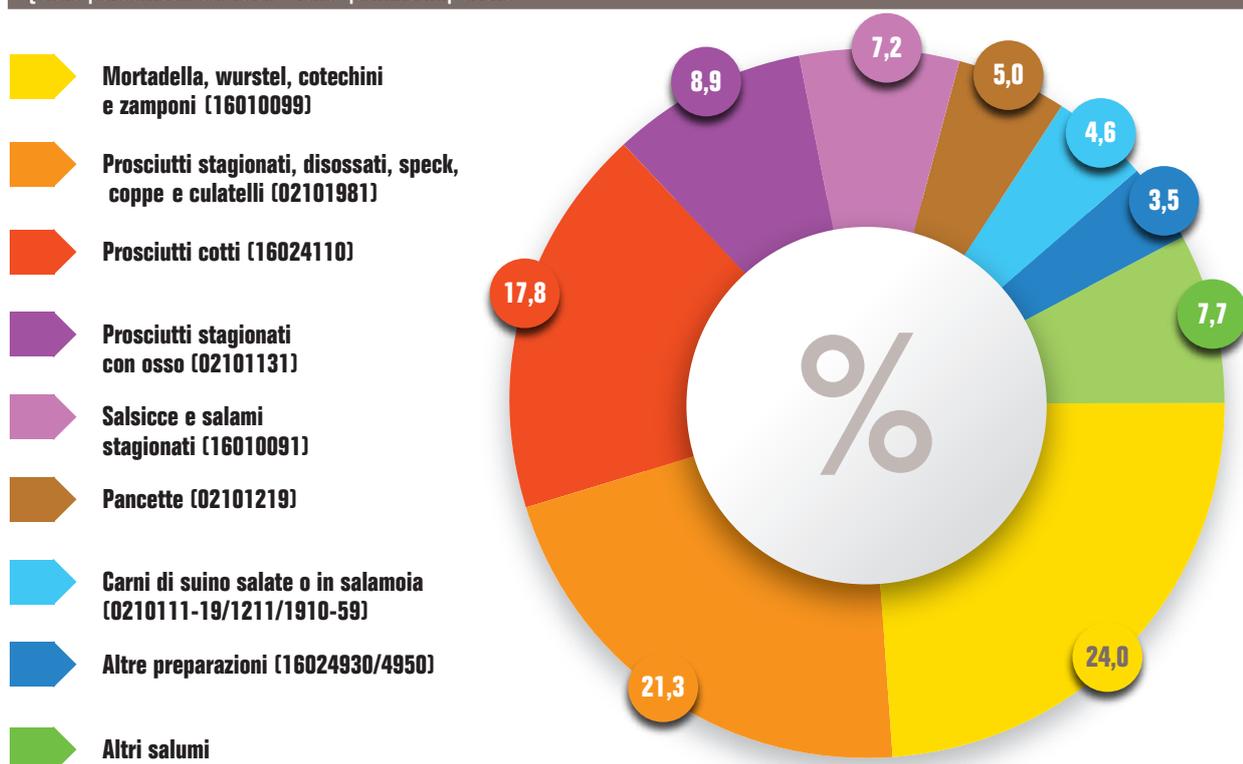
	2017		2016		Var.% 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Prosciutti stagionati con osso (0210 1131)	4.942	15.995	4.741	14.762	4,2	8,3
Prosciutti stagionati, disossati, speck, coppe e culatelli (0210 1981)	11.869	56.562	10.840	49.914	9,5	13,3
Spalle stagionate (0210 1139)	16	68	21	204	-20,9	-66,6
Pancette (0210 1219)	2.803	12.619	2.115	8.643	32,5	46,0
Lombate (0210 1970)	6	71	3	22	128,8	219,5
Altri prodotti stagionati di carne suina (0210 1989)	6	36	2	11	251,0	242,7
Salsicce e salami stagionati (1601 0091)	4.046	18.187	3.944	17.319	2,6	5,0
Carni di suino salate o in salamoia (0210 1111-19/1211/1910-59)	2.554	10.141	2.530	9.991	0,9	1,5
Insaccati di fegato (1601 0010)	1.150	3.358	375	1.349	206,8	148,9
Prosciutti cotti (1602 4110)	9.927	42.886	10.277	44.393	-3,4	-3,4
Mortadella, wurstel, cotecchini e zamponi (1601 0099)	13.386	32.759	13.341	30.655	0,3	6,9
Spalle cotte (1602 4210)	246	906	211	769	16,6	17,8
Lombate cotte (1602 4911)	882	4.226	841	2.917	4,9	44,9
Collari cotti (1602 4913)	2	23	6	46	-65,2	-50,6
Miscugli di prosciutti, spalle, lombate, etc. (1602 4915)	282	1.006	486	1.585	-41,9	-36,5
Altre carni cotte (1602 4919)	1.704	7.375	1.591	5.287	7,1	39,5
Altre preparazioni (1602 4930/4950)	1.978	6.663	2.063	6.961	-4,1	-4,3
Lardo stagionato (0209 1019)	22	125	18	74	26,8	68,9
Totale	55.820	213.005	53.404	194.902	4,5	9,3

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017 - Importazioni conserve animali suine da UE e Paesi terzi

Quote percentuali sul totale delle quantità importate

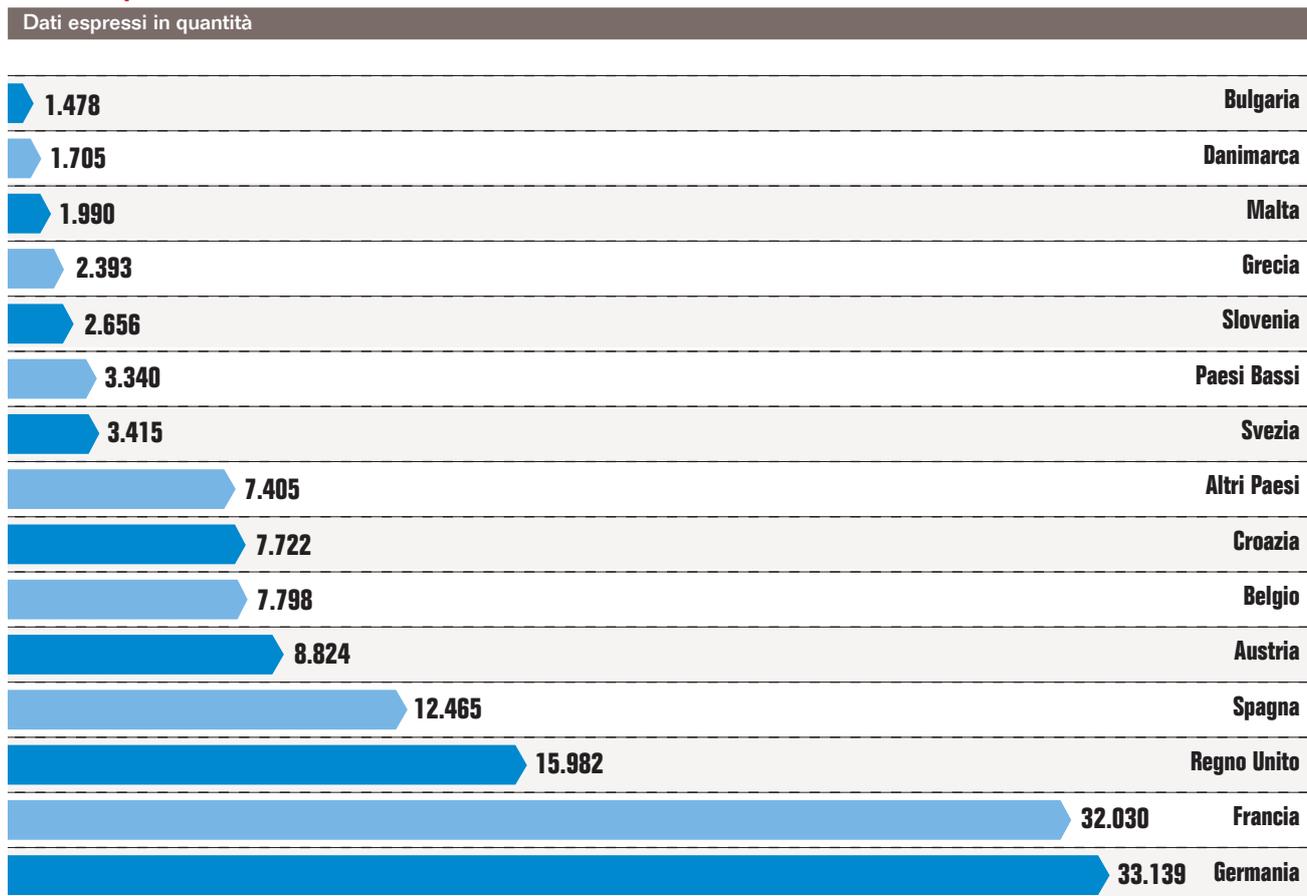


2017 - Esportazioni conserve animali suine verso UE (tonnellate)

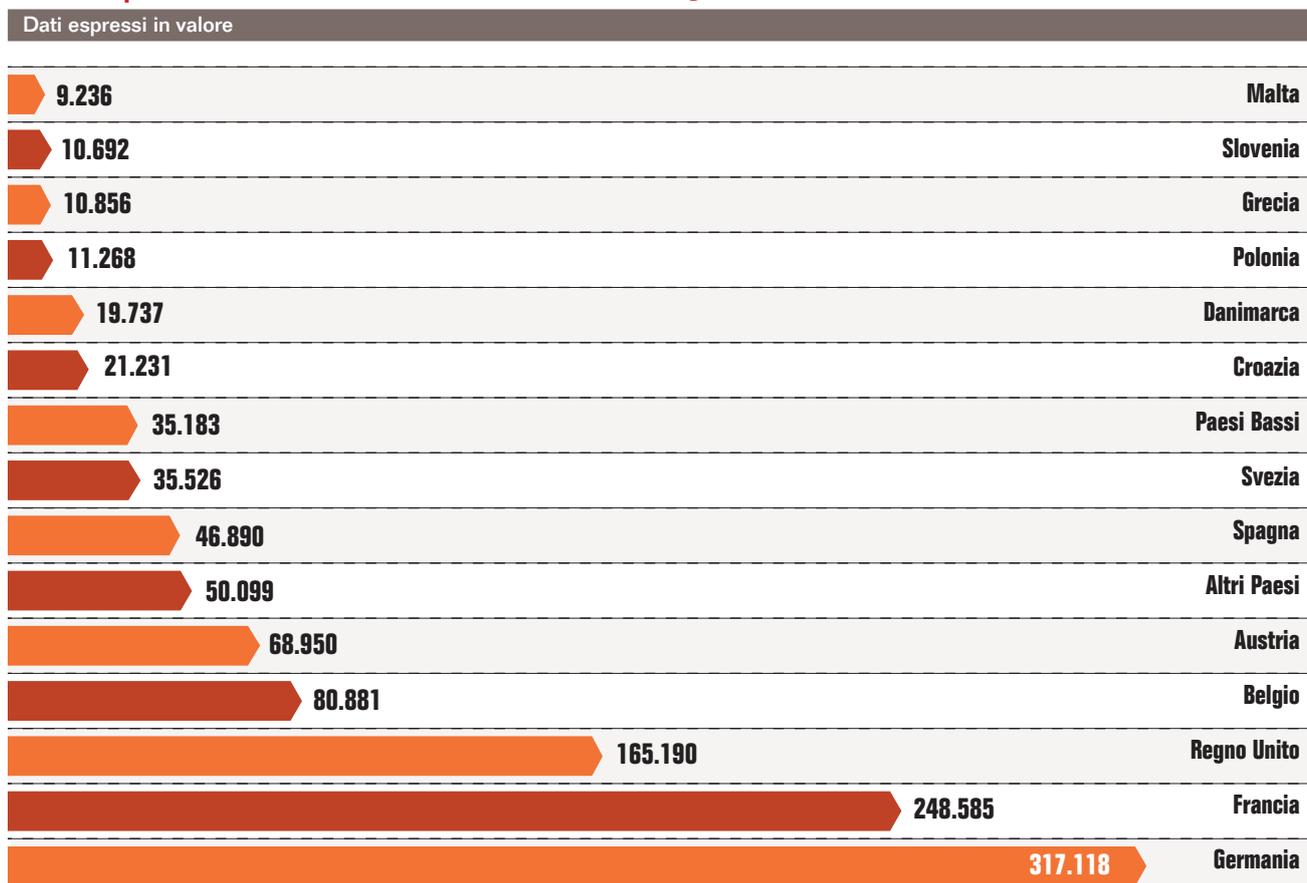
Dati espressi in quantità																
	Germania	Francia	Regno Unito	Spagna	Austria	Belgio	Croazia	Svezia	Paesi Bassi	Slovenia	Grecia	Malta	Danimarca	Altri Paesi	Totale Quantità Tonnellate	Valore € x 1000
Prosciutti stagionati con osso (0210 1131)	48	2.136	31	57	44	162	182	14	63	475	33	9	2	100	3.355	18.963
Prosciutti stagionati, disossati, speck, coppe e culatelli (0210 1981)	13.543	15.022	4.751	478	4.726	3.653	1.473	1.290	1.441	515	371	167	581	2.590	50.602	541.072
Spalle stagionate (0210 1139)	2	1	0	-	5	0	-	-	0	-	-	0	-	0	8	46
Pancette (0210 1219)	319	609	1.786	82	141	305	10	74	150	32	21	42	45	346	3.964	32.145
Lombate (0210 1970)	3	28	2	3	4	2	-	1	3	3	-	0	0	0	48	725
Altri prodotti stagionati di carne suina (0210 1989)	2	3	29	18	1	1	0	0	3	0	0	0	0	19	77	463
Salsicce e salami stagionati (1601 0091)	9.748	2.999	4.424	466	1.704	1.831	77	1.437	1.051	171	152	237	428	2.028	26.754	243.714
Cami di suino salate o in salamoia (0210 1111- 19/1211/1910-59)	138	536	271	62	18	121	21	35	56	45	9	22	22	161	1.518	13.971
Insaccati di fegato (1601 0010)	68	64	54	1	9	5	1	13	5	11	8	11	1	58	310	2.619
Prosciutti cotti (1602 4110)	3.278	4.992	2.555	7.648	1.166	486	147	218	132	309	79	219	367	1.517	23.111	134.518
Mortadella, wurstel, cotechini e zamponi (1601 0099)	4.564	4.775	1.739	3.539	933	1.043	5.738	247	368	817	1.680	1.158	114	1.770	28.486	105.052
Spalle cotte (1602 4210)	46	77	20	1	15	11	23	10	4	22	6	3	19	61	318	1.725
Lombate cotte (1602 4911)	15	20	65	5	1	37	1	0	0	2	2	5	0	8	161	1.434
Collari cotti (1602 4913)	4	12	2	0	0	1	0	1	2	0	0	0	0	2	24	453
Miscugli di prosciutti, spalle, lombate, etc. (1602 4915)	91	110	42	8	3	72	0	11	6	0	1	14	20	18	398	3.637
Altre carni cotte (1602 4919)	1.174	590	207	88	43	64	46	61	53	243	30	54	103	193	2.948	29.380
Altre preparazioni (1602 4930/4950)	8	7	2	9	0	2	2	1	1	11	0	47	0	5	96	473
Lardo stagionato (0209 1019)	89	51	1	0	11	3	0	1	3	0	0	0	1	6	166	1.052
Totale	33.139	32.030	15.982	12.465	8.824	7.798	7.722	3.415	3.340	2.656	2.393	1.990	1.705	8.883	142.342	1.131.443

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017 - Esportazioni conserve animali suine verso UE (tonnellate)



2017 - Esportazioni conserve animali suine verso UE (migliaia di euro)



2017 - Esportazioni conserve animali suine verso Paesi terzi (tonnellate)

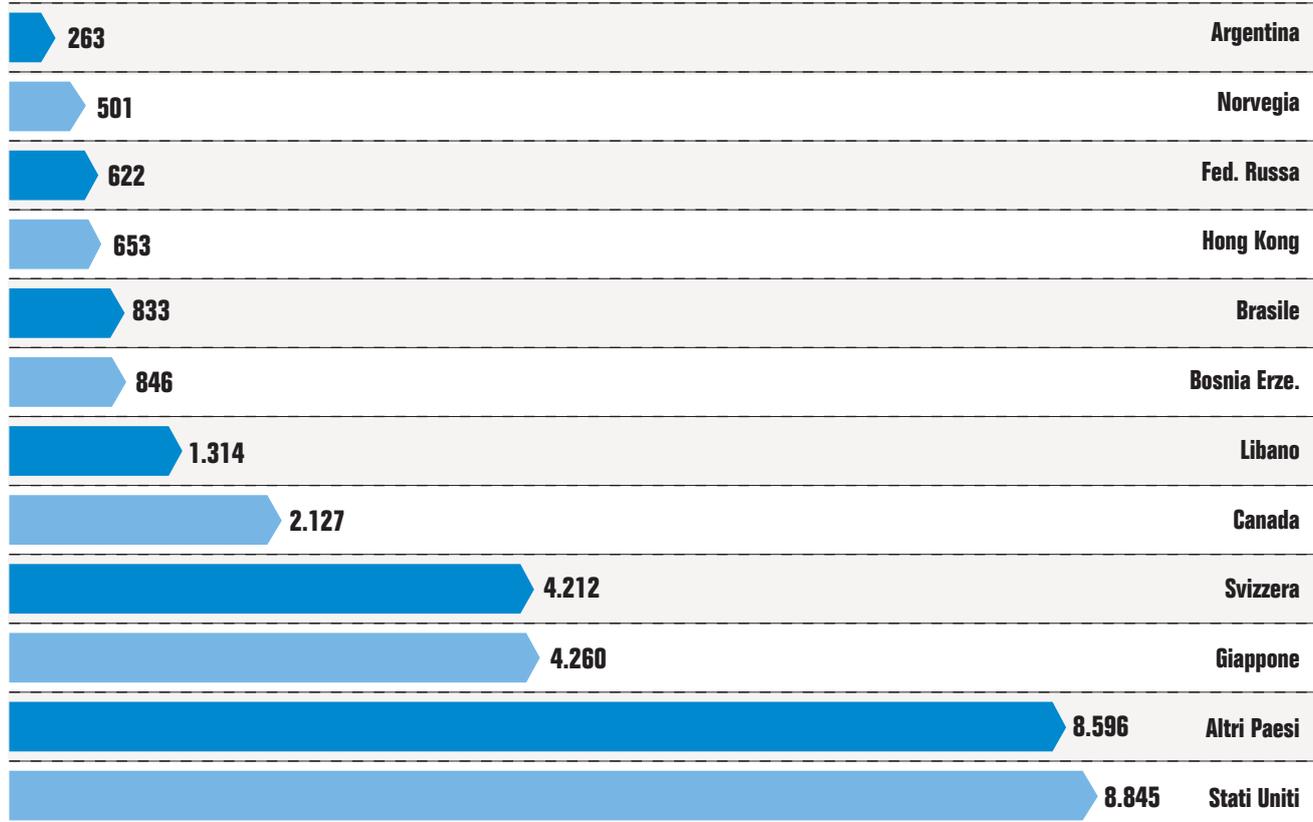
Dati espressi in quantità

	Stati Uniti	Giappone	Svizzera	Canada	Libano	Bosnia Erze.	Brasile	Hong Kong	Fed. Russa	Norvegia	Argentina	Altri Paesi	Totale Quantità Tonnellate	Valore € x 1000
Prosciutti stagionati con osso (0210 1131)	92	43	20	1	0	18	58	5	0	99	-	51	388	4.381
Prosciutti stagionati, disossati, speck, coppe e culatelli (0210 1981)	6.936	1.616	1.001	1.075	43	289	578	141	7	157	237	1.852	13.933	183.905
Spalle stagionate (0210 1139)	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	15
Pancette (0210 1219)	3	1.528	9	4	2	-	1	30	0	0	-	51	1.628	10.976
Lombate (0210 1970)	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	2
Altri prodotti stag. di carne suina (0210 1989)	-	13	0	3	0	-	1	4	-	-	-	25	45	570
Salsicce e salami stagionati (1601 0091)	417	492	2.349	663	9	-	70	174	11	165	-	533	4.883	64.055
Cami di suino salate o in salamoia (0210 1111- 19/1211/1910-59)	79	99	10	25	0	-	14	67	-	3	4	107	408	4.283
Insaccati di fegato (1601 0010)	15	12	3	23	31	-	5	94	-	-	-	89	272	2.298
Prosciutti cotti (1602 4110)	603	119	235	154	87	-	11	9	251	61	20	160	1.710	14.970
Mortadella, wurstel, cotechini e zamponi (1601 0099)	544	326	575	142	1.087	539	94	128	0	10	2	5.676	9.122	26.784
Spalle cotte (1602 4210)	-	0	1	-	0	-	-	-	27	-	-	27	55	263
Lombate cotte (1602 4911)	2	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0	2	17
Collari cotti (11602 4913)	-	-	-	-	-	-	-	-	42	-	-	1	42	485
Miscugli di prosciutti spalle, lombate, ecc. (1602 4915)	17	-	3	-	1	-	-	0	95	-	-	4	120	1.626
Altre carni cotte (1602 4919)	137	11	7	25	52	-	-	2	190	-	-	14	439	5.388
Altre preparazioni (1602 4930/4950)	-	-	1	12	-	-	-	-	-	6	-	5	25	240
Lardo stagionato (0209 1019)	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	1
Totale	8.845	4.260	4.212	2.127	1.314	846	833	653	622	501	263	8.596	33.073	320.259

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

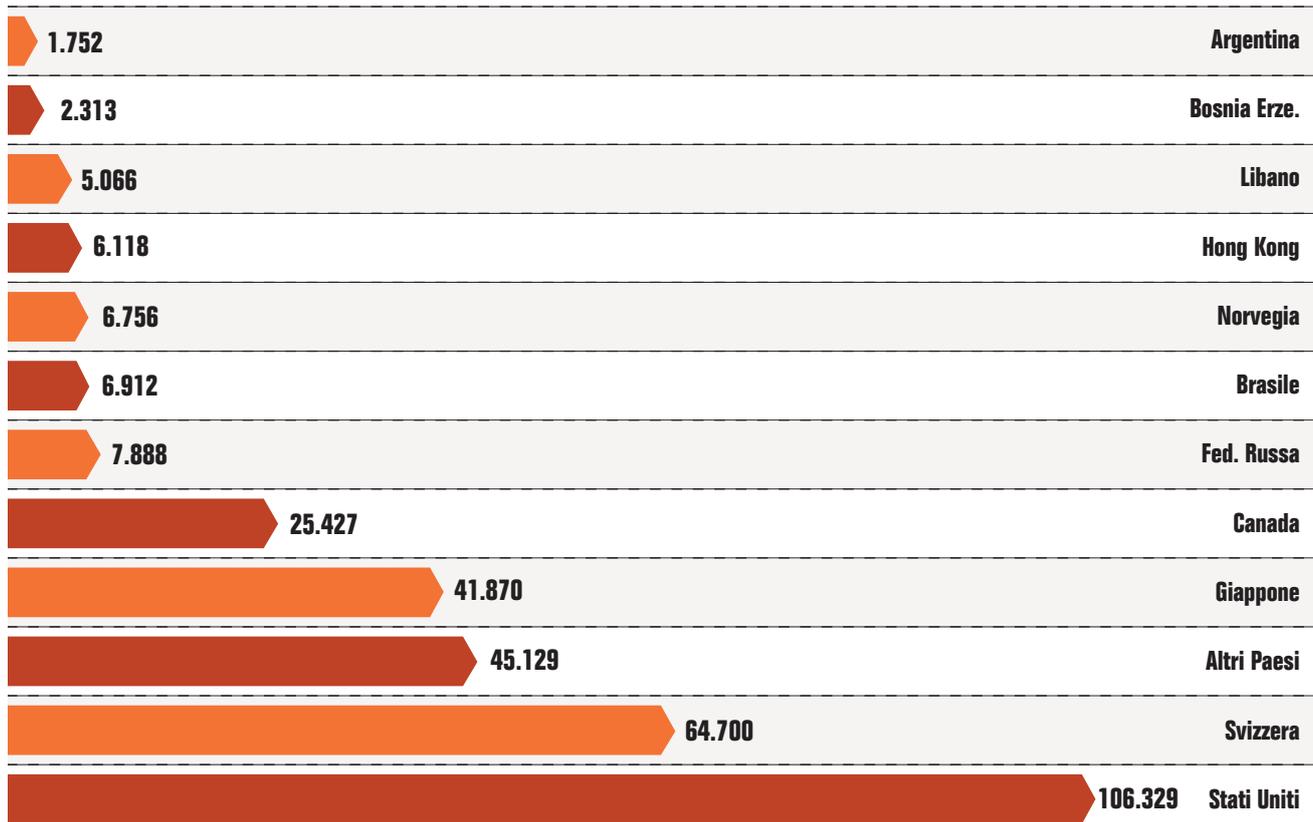
2017 - Esportazioni conserve animali suine verso Paesi terzi (tonnellate)

Dati espressi in quantità



2017 - Esportazioni conserve animali suine verso Paesi terzi (migliaia di euro)

Dati espressi in valore



2017-2016 - Esportazioni conserve animali suine verso UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

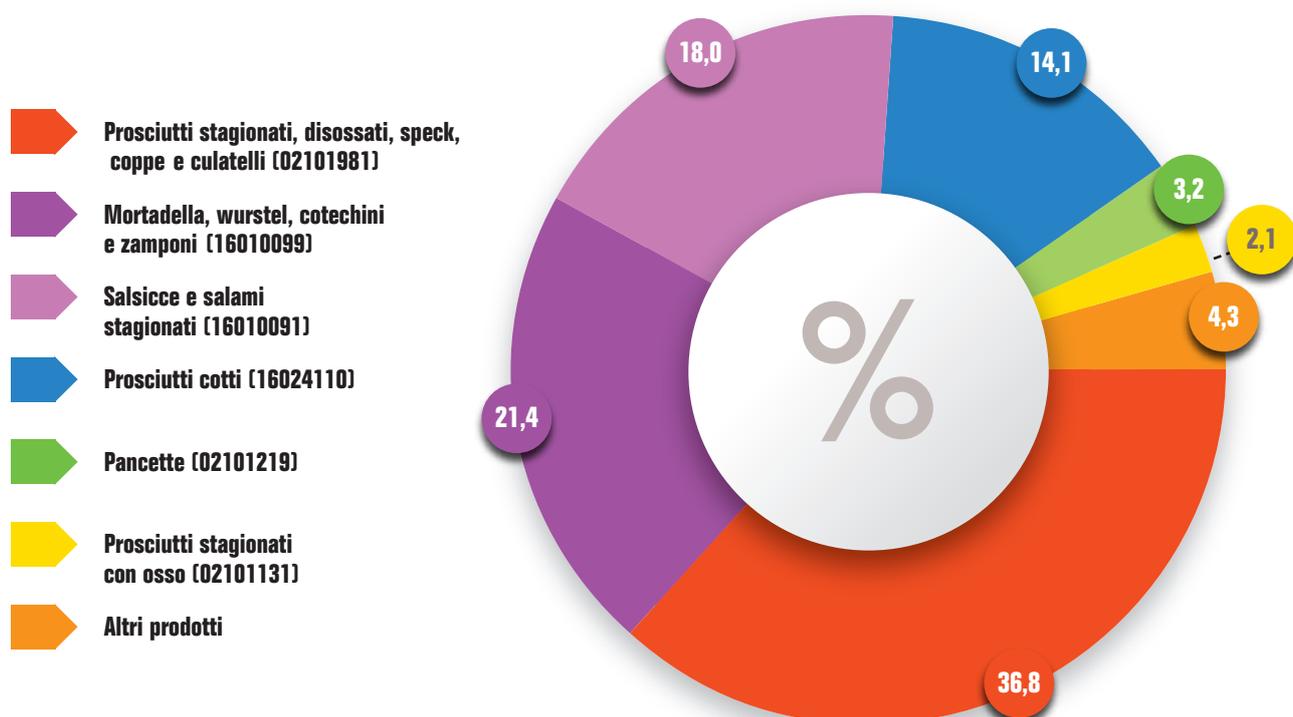
	2017		2016		Var.% 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Prosciutti stagionati con osso (0210 1131)	3.742	23.344	4.628	25.320	-19,1	-7,8
Prosciutti stagionati, disossati, speck, coppe e culatelli (0210 1981)	64.535	724.977	64.112	693.979	0,7	4,5
Spalle stagionate (0210 1139)	9	61	10	66	-14,5	-8,1
Pancette (0210 1219)	5.592	43.122	5.321	39.358	5,1	9,6
Lombate (0210 1970)	48	727	60	902	-20,1	-19,5
Altri prodotti stagionati di carne suina (0210 1989)	122	1.034	34	281	260,2	268,2
Salsicce e salami stagionati (1601 0091)	31.637	307.769	29.719	285.034	6,5	8,0
Carni di suino salate o in salamoia (0210 1111-19/1211/1910-59)	1.925	18.254	1.968	17.503	-2,2	4,3
Insaccati di fegato (1601 0010)	583	4.917	607	6.034	-4,0	-18,5
Prosciutti cotti (1602 4110)	24.821	149.488	23.288	134.185	6,6	11,4
Mortadella, wurstel, cotechini e zamponi (1601 0099)	37.608	131.836	36.167	126.515	4,0	4,2
Spalle cotte (1602 4210)	374	1.988	353	1.472	5,7	35,0
Lombate cotte (1602 4911)	163	1.452	729	3.237	-77,6	-55,2
Collari cotti (1602 4913)	66	938	47	683	39,0	37,3
Miscugli di prosciutti, spalle, lombate, etc. (1602 4915)	517	5.263	383	3.555	34,9	48,0
Altre carni cotte (1602 4919)	3.388	34.768	2.138	18.120	58,5	91,9
Altre preparazioni (1602 4930/4950)	120	712	108	472	11,3	50,8
Lardo stagionato (0209 1019)	166	1.053	183	1.167	-9,2	-9,8
Totale	175.415	1.451.702	169.856	1.357.885	3,3	6,9

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017 - Esportazioni conserve animali suine verso UE e Paesi terzi

Quote percentuali sul totale delle quantità esportate



2017 - Importazioni grassi suini da UE e Paesi terzi (tonnellate)

Dati espressi in quantità										
	Ungheria	Germania	Austria	Spagna	Francia	Regno Unito	Romania	Altri Paesi	Totale Quantità Tonnellate	Valore € x 1000
Lardo fresco, refrigerato, congelato, salato o in salamoia (0209 1011)	356	147	17	388	30	3	42	55	1.039	1.011
Grasso di maiale (0209 1090)	5.640	1.329	4.667	3.107	32	883	490	921	17.069	7.793
Strutto ed altri grassi di maiale per uso alimentare (1501 1090/2090)	714	2.447	-	75	25	97	307	212	3.876	2.495
Strutto ed altri grassi di maiale per uso industriale (1501 1010/2010)	-	1.224	133	9	1.137	13	-	953	3.469	2.586
Totale	6.710	5.148	4.817	3.579	1.223	997	839	2.140	25.453	13.885

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

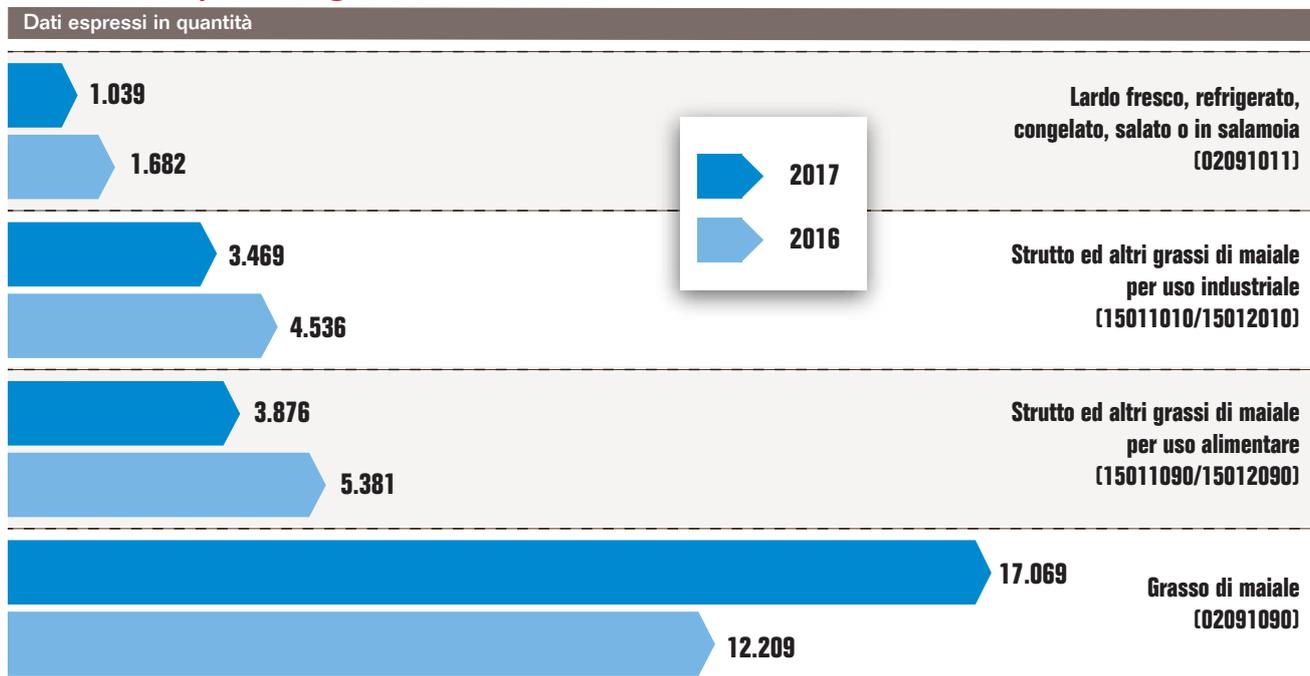
2017-2016 - Importazioni grassi suini da UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

	2017		2016		Var. % 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Lardo fresco, refrigerato, congelato, salato o in salamoia (0209 1011)	1.039	1.011	1.682	1.054	-38,2	-4,0
Grasso di maiale (0209 1090)	17.069	7.793	12.209	4.553	39,8	71,2
Strutto ed altri grassi di maiale per uso alimentare (1501 1090/2090)	3.876	2.495	5.381	3.623	-28,0	-31,1
Strutto ed altri grassi di maiale per uso industriale (1501 1010/2010)	3.469	2.586	4.536	2.378	-23,5	8,8
Totale	25.453	13.885	23.808	11.607	6,9	19,6

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017-2016 - Importazioni grassi suini da UE e Paesi terzi (tonnellate)



2017 - Esportazioni grassi suini verso UE e Paesi terzi (tonnellate)

	Dati espressi in quantità															Totale	
	Francia	Belgio	Regno Unito	Paesi Bassi	Spagna	Rep. Ceca	Austria	Romania	Ungheria	Bulgaria	Polonia	Croazia	Germania	Slovacchia	Altri Paesi	Quantità Tonnellate	Valore € x 1000
Lardo fresco, refrigerato, congelato, salato o in salamoia (0209 1011)	12.894	11.819	3	4.254	356	1.534	2.695	1.517	1.248	741	169	284	217	95	5.093	42.919	30.879
Grasso di maiale (0209 1090)	424	2	113	105	1.460	1.959	0	594	61	68	269	-	4	106	741	5.906	4.195
Strutto ed altri grassi di maiale per uso alimentare (1501 1090/2090)	269	18	4.633	79	2.181	0	538	-	62	-	158	15	7	-	62	8.020	8.346
Strutto ed altri grassi di maiale per uso industriale (1501 1010/2010)	2.516	3	0	-	257	-	-	-	-	-	-	-	-	-	736	3.511	3.183
Totale	16.103	11.841	4.749	4.438	4.254	3.493	3.233	2.111	1.371	809	595	300	228	201	6.632	60.356	46.604

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

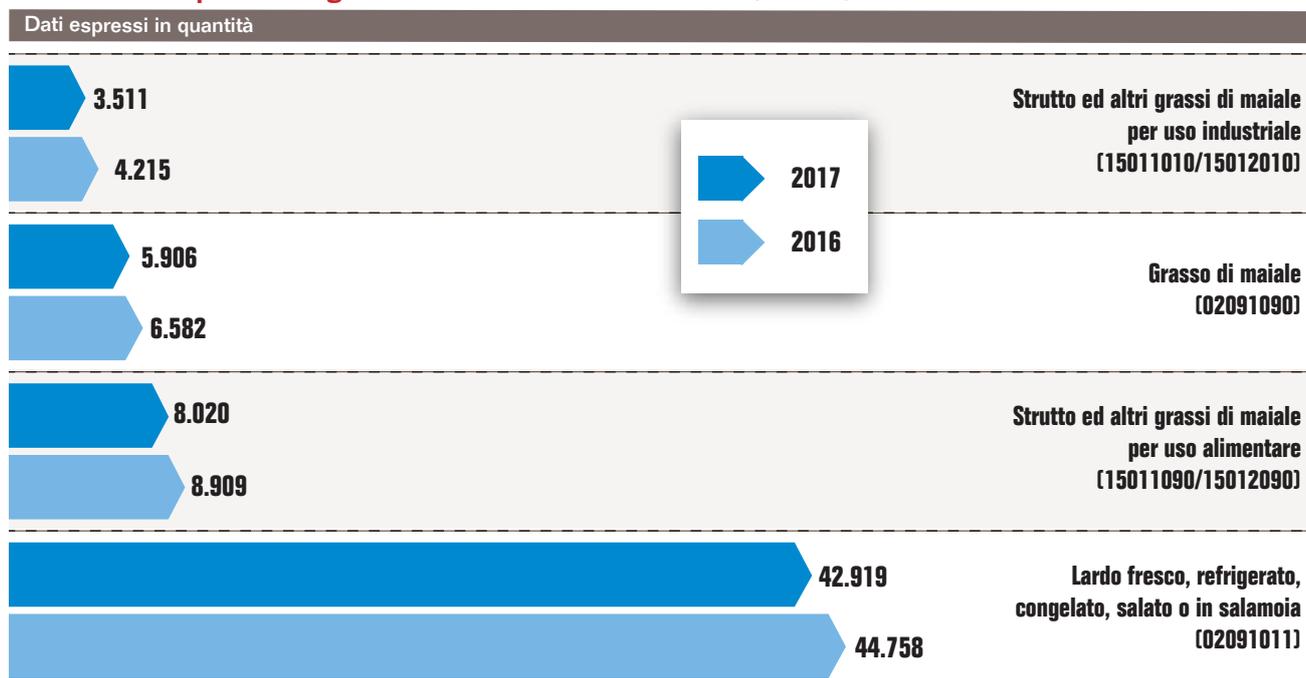
2017-2016 - Esportazioni grassi suini verso UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

	2017		2016		Var. % 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Lardo fresco, refrigerato, congelato, salato o in salamoia (0209 1011)	42.919	30.879	44.758	28.378	-4,1	8,8
Grasso di maiale (0209 1090)	5.906	4.195	6.582	3.883	-10,3	8,0
Strutto ed altri grassi di maiale per uso alimentare (1501 1090/2090)	8.020	8.346	8.909	8.403	-10,0	-0,7
Strutto ed altri grassi di maiale per uso industriale (1501 1010/2010)	3.511	3.183	4.215	3.094	-16,7	2,9
Totale	60.356	46.604	64.464	43.758	-6,4	6,5

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017-2016 - Esportazioni grassi suini verso UE e Paesi terzi (tonnellate)



2017 - Importazioni conserve animali bovine da UE (tonnellate)

Dati espressi in quantità												
	Francia	Germania	Svezia	Paesi Bassi	Irlanda	Spagna	Austria	Slovenia	Regno Unito	Altri Paesi	Totale Quantità Tonnellate	Totale Valore € x 1000
Prodotti stagionati in osso (0210 2010)	1	0	-	28	-	1	0	0	-	0	30	257
Bresaole (0210 2090)	7	13	0	109	90	132	2	0	10	174	537	3.292
Preparazioni omogeneizzate (1602 1000)	1.815	0	-	-	-	254	0	0	-	21	2.090	1.727
Preparazioni non cotte (1602 5010)	1.200	1.436	-	25	354	1	325	0	29	105	3.475	13.473
Comed beef in scatola (1602 5031)	136	0	-	17	-	0	-	-	63	1	217	722
Altre preparazioni cotte (1602 5095)	487	334	621	332	53	6	8	294	22	119	2.276	10.952
Totale	3.646	1.784	621	511	496	393	335	295	124	420	8.626	30.424

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017 - Importazioni conserve animali bovine da Paesi terzi (tonnellate)

Dati espressi in quantità						
	Brasile	Argentina	Svizzera	Altri Paesi	Totale Quantità Tonnellate	Totale Valore € x 1000
Bresaole (0210 2090)	-	-	15	0	15	174
Comed beef in scatola (1602 5031)	35	-	-	-	35	178
Altre preparazioni cotte (1602 5095)	2.270	69	-	-	2.339	17.103
Totale	2.305	69	15	-	2.389	17.455

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: le altre voci doganali non sono state inserite in quanto non sono stati rilevati valori per le stesse

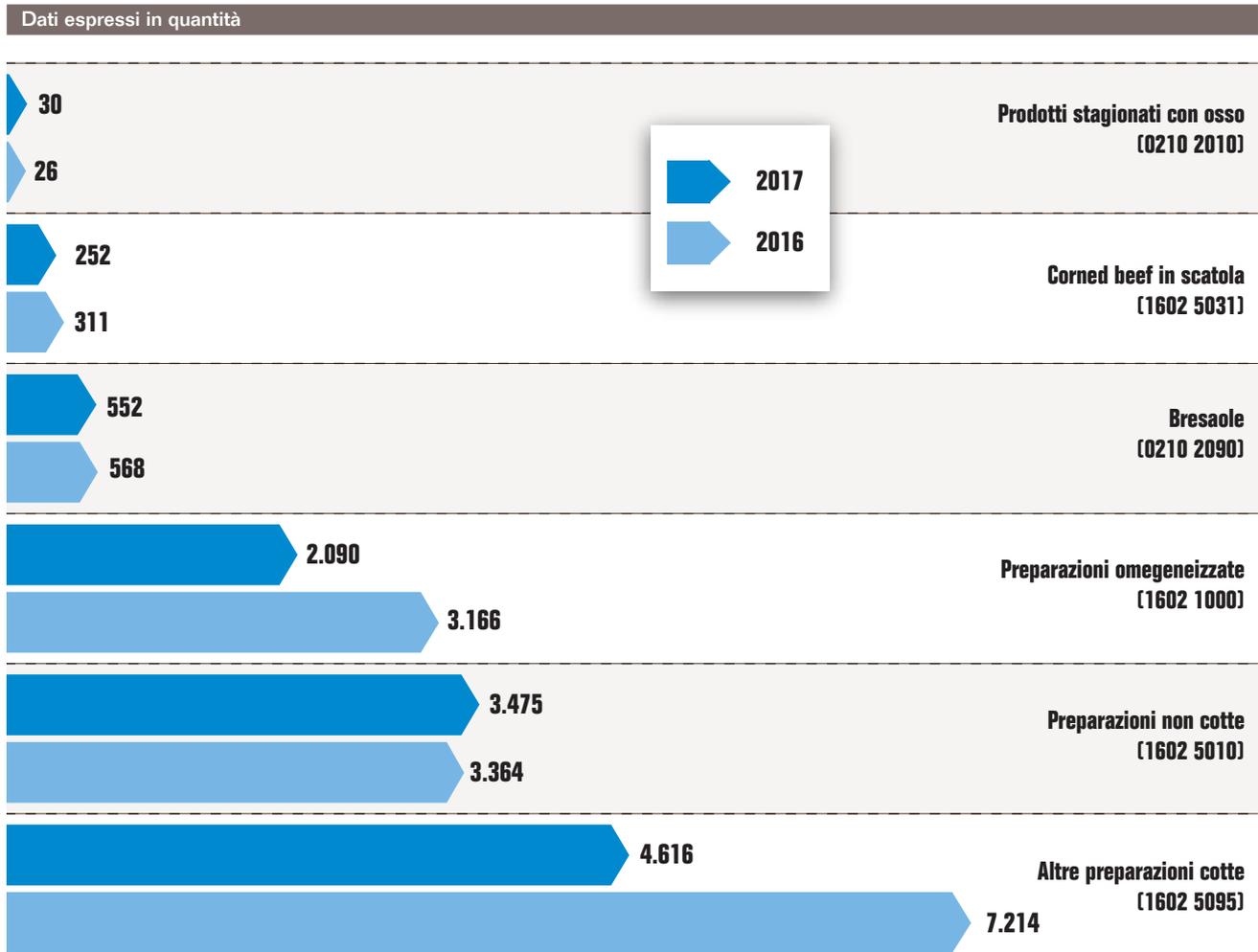
2017-2016 - Importazioni conserve animali bovine da UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

Dati espressi in quantità e valore						
	2017		2016		Var.% 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Prodotti stagionati in osso (0210 2010)	30	257	26	229	13,5	12,3
Bresaole (0210 2090)	552	3.466	568	3.053	-2,8	13,5
Preparazioni omogeneizzate (1602 1000)	2.090	1.727	3.166	2.485	-34,0	-30,5
Preparazioni non cotte (1602 5010)	3.475	13.473	3.364	12.209	3,3	10,4
Corned beef in scatola (1602 5031)	252	900	311	1.488	-19,0	-39,5
Altre preparazioni cotte (1602 5095)	4.616	28.055	7.214	44.099	-36,0	-36,4
Totale	11.015	47.879	14.649	63.562	-24,8	-24,7

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017-2016 - Importazioni conserve animali bovine da UE e Paesi terzi (tonnellate)



2017 - Esportazioni conserve animali bovine verso UE (tonnellate)

	Dati espressi in quantità															Totale		
	Francia	Regno Unito	Germania	Malta	Romania	Rep. Ceca	Bulgaria	Grecia	Ungheria	Slovacchia	Belgio	Spagna	Svezia	Austria	Danimarca	Altri Paesi	Quantità Tonnellate	Valore € x 1000
Prodotti stagionati in osso (0210 2010)	5	0	0	-	-	0	-	-	0	-	0	0	-	0	-	0	7	182
Bresaole (0210 2090)	1.190	313	718	19	58	67	183	14	19	5	119	105	129	49	96	150	3.235	52.204
Preparazioni omogeneizzate (1602 1000)	3	934	9	9	340	53	2	43	25	0	1	1	-	1	-	10	1.431	4.193
Preparazioni non cotte (1602 5010)	392	10	145	231	7	1	46	16	0	0	4	14	3	10	7	160	1.043	3.713
Comed beef in scatola (1602 5031)	6	3	14	134	1	-	0	5	0	0	7	1	0	0	0	5	176	1.330
Altre preparazioni cotte (1602 5095)	357	193	432	79	27	302	8	130	161	180	43	51	9	56	6	163	2.197	8.921
Totale	1.952	1.454	1.318	472	432	422	239	208	205	185	174	172	140	117	109	489	8.089	70.542

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017 - Esportazioni conserve animali bovine verso Paesi terzi (tonnellate)

	Dati espressi in quantità														Totale	
	Angola	Cuba	Svizzera	Ghana	Rep. dem. Congo	Costa d'Avorio	Fed. Russa	Congo	Togo	Canada	Emirati Arabi Uniti	Libano	Australia	Altri Paesi	Quantità Tonnellate	Valore € x 1000
Prodotti stagionati in osso (0210 2010)	-	-	0	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0	0	3
Bresaole (0210 2090)	0	-	466	-	-	1	-	-	-	20	40	30	-	112	669	12.240
Preparazioni omogeneizzate (1602 1000)	-	-	-	-	-	-	180	-	-	-	0	-	-	18	199	1.087
Preparazioni non cotte (1602 5010)	-	-	272	-	-	-	0	1	-	-	1	4	-	13	289	2.409
Comed beef in scatola (1602 5031)	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	11	11	53
Altre preparazioni cotte (1602 5095)	4.973	1.225	184	408	355	337	31	178	89	65	13	1	28	151	8.039	14.622
Totale	4.973	1.225	921	408	355	338	211	178	89	86	54	34	28	304	9.207	30.414

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

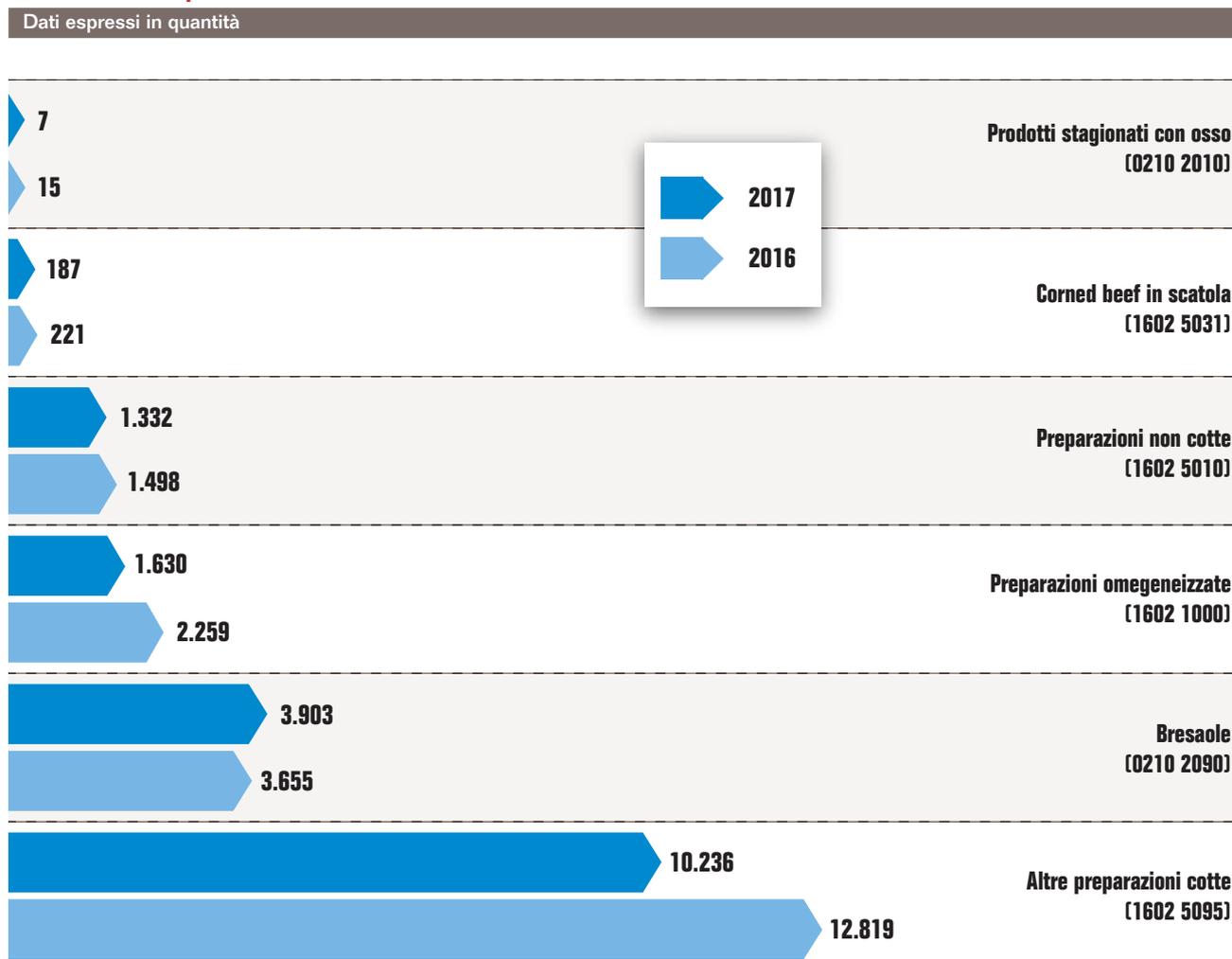
2017-2016 - Esportazioni conserve animali bovine verso UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

	2017		2016		Var.% 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Prodotti stagionati in osso (0210 2010)	7	185	15	299	-56,1	-38,1
Bresaole (0210 2090)	3.903	64.444	3.655	60.540	6,8	6,4
Preparazioni omogeneizzate (1602 1000)	1.630	5.279	2.259	6.845	-27,8	-22,9
Preparazioni non cotte (1602 5010)	1.332	6.122	1.498	7.426	-11,1	-17,6
Corned beef in scatola (1602 5031)	187	1.383	221	1.483	-15,1	-6,7
Altre preparazioni cotte (1602 5095)	10.236	23.543	12.819	27.019	-20,1	-12,9
Totale	17.296	100.956	20.466	103.612	-15,5	-2,6

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017-2016 - Esportazioni conserve animali bovine verso UE e Paesi terzi (tonnellate)



2017 - Importazioni frattaglie suine da UE e Paesi terzi (tonnellate)

	Dati espressi in quantità													Totale	
	Spagna	Ungheria	Polonia	Austria	Regno Unito	Germania	Rep. Ceca	Romania	Cipro	Danimarca	Belgio	Grecia	Altri Paesi	Quantità Tonnellate	Valore € x 1000
Altre frattaglie congelate (0206 4920)	8.700	3.101	3.036	2.910	2.186	108	560	484	78	303	255	197	748	22.665	12.559
Fegati congelati (0206 4100)	1.070	32	-	3	-	2	-	-	274	-	-	-	123	1.503	511
Frattaglie di suidi, commestibili, fresche o refrigerate (0206 3000)	1.145	5.720	1.576	8	-	773	-	18	-	-	9	-	142	9.391	4.892
Totale	10.915	8.853	4.612	2.920	2.186	883	560	502	351	303	264	197	1.012	33.559	17.963

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

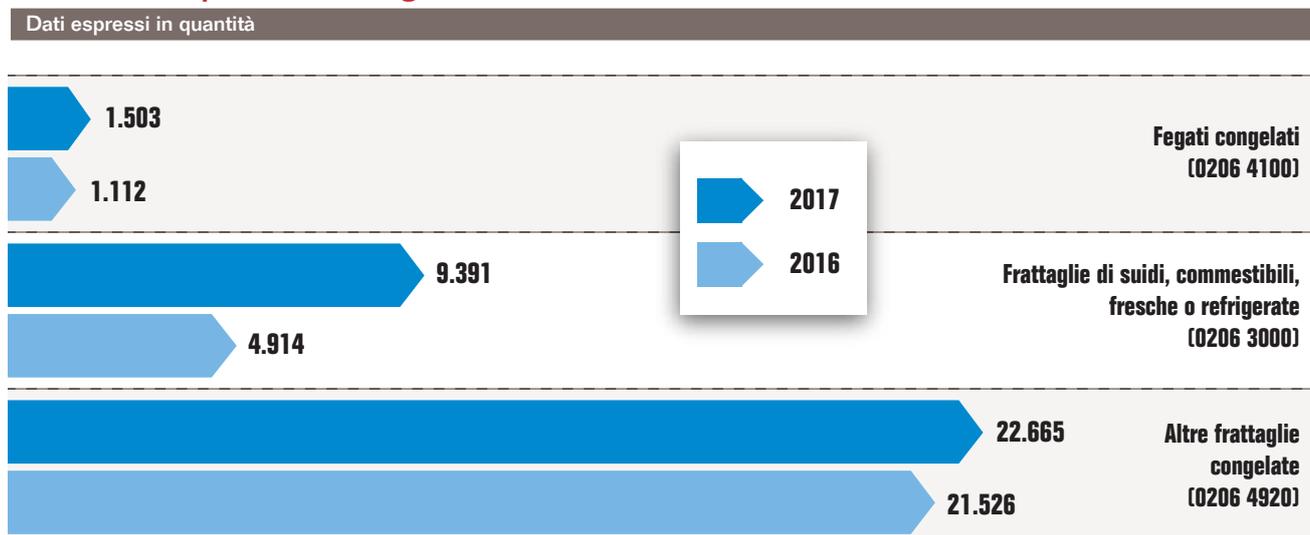
2017-2016 - Importazioni frattaglie suine da UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

	2017		2016		Var.% 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Altre frattaglie congelate (0206 4920)	22.665	12.559	21.526	9.451	5,3	32,9
Fegati congelati (0206 4100)	1.503	511	1.112	271	35,1	88,8
Frattaglie di suidi, commestibili, fresche o refrigerate (0206 3000)	9.391	4.892	4.914	1.539	91,1	217,8
Totale	33.559	17.963	27.552	11.261	21,8	59,5

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

2017-2016 - Importazioni frattaglie suine da UE e Paesi terzi (tonnellate)



2017 - Esportazioni frattaglie suine verso UE (tonnellate)

Dati espressi in quantità															
	Ungheria	Spagna	Francia	Austria	Rep. Ceca	Belgio	Bulgaria	Germania	Paesi Bassi	Romania	Slovacchia	Polonia	Altri Paesi	Totale Quantità Tonnellate	Totale Valore € x 1000
Altre frattaglie congelate (0206 4920)	1.278	598	2.466	1.209	1.896	1.830	945	657	104	585	482	150	269	12.470	8.582
Fegati congelati (0206 4100)	1.507	-	11	1.390	56	-	17	12	-	-	-	21	0	3.014	1.343
Frattaglie di suidi, commestibili, fresche o refrigerate (0206 3000)	2.544	3.389	376	28	467	517	1	82	613	0	-	-	45	8.063	5.389
Totale	5.329	3.987	2.854	2.626	2.419	2.346	964	751	718	585	482	171	315	23.548	15.313

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017 - Esportazioni frattaglie suine verso Paesi terzi (tonnellate)

Dati espressi in quantità							
	Hong Kong	Costa d'Avorio	Albania	Armenia	Altri Paesi	Totale Quantità Tonnellate	Totale Valore € x 1000
Altre frattaglie congelate (0206 4920)	15.394	1.966	842	380	11.166	29.748	42.591
Fegati congelati (0206 4100)	200	25	-	-	-	225	467
Frattaglie di suidi, commestibili, fresche o refrigerate (0206 3000)	125	19	-	-	64	208	338
Totale	15.719	2.010	842	380	11.230	30.181	43.396

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

2017-2016 - Esportazioni frattaglie suine verso UE e Paesi terzi (tonnellate e migliaia di euro)

Dati espressi in quantità e valore						
	2017		2016		Var. % 2017/2016	
	Quantità	Valore	Quantità	Valore	Quantità	Valore
Altre frattaglie congelate (0206 4920)	42.218	51.173	46.115	46.377	-8,4	10,3
Fegati congelati (0206 4100)	3.239	1.809	2.942	1.066	10,1	69,7
Frattaglie di suidi, commestibili fresche o refrigerate (0206 3000)	8.271	5.727	8.029	4.458	3,0	28,5
Totale	53.729	58.709	57.085	51.902	-5,9	13,1

Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Nota: i dati 2016 sono stati aggiornati in base alle correzioni apportate da ISTAT

Industria delle conserve animali - Costo del lavoro orario medio contrattuale per un operaio del quarto livello ex 1° categoria

Situazione aggiornata al 31 dicembre 2017

Ore di effettivo lavoro		Ore retribuite	
Giorni	365	Ore di effettivo lavoro	1.591
Sabati	52	Ore festività godute	80
Domeniche	53	Ore riduzione orario di lavoro	76
Giorni festivi infrasettimanali*	10	Ore ex-festività	32
Giorni di ferie	22	Ore ferie	176
Totale giorni	228	Ore tredicesima	173
Totale ore	1.824	Ore quattordicesima	173
Ore di riduzione orario di lavoro	76	Ore permessi ed assemblee	14
Ore ex-festività	32	Ore integrazione malattia ed infortunio	63
Ore permessi ed assemblee	14	Totale ore retribuite	2.379
Ore assenza varie	8		
Ore di malattia ed infortunio (media 6,1%)	103		
Totale ore di effettivo lavoro	1.591		

* 1 cadevano di Domenica

Retribuzione diretta	
Paga base (minimo contrattuale)	6,72
Indennità di contingenza ed E.D.R.	3,07
Scatti di anzianità congelati	0,05
Scatti nuova normativa (5 scatti a 26,83)	0,78
	(A) Retribuzione oraria diretta 10,62
Retribuzione indiretta ed accessoria	
Premio di produzione "fisso" (252,24 annui)	0,16
Festività e riposi individuali	1,26
Ferie	1,18
Tredicesima	1,15
Quattordicesima	1,15
Assemblee e permessi	0,09
Malattia e infortunio	0,42
	(B) Retribuzione oraria indiretta e accessoria 5,41
Oneri assicurativi e previdenziali	
I.N.P.S. (33,08% su A+B)	5,30
I.N.A.I.L. (3,20% su A+B)	0,51
	(C) Totale oneri assicurativi e previdenziali 5,81
Trattamento di fine rapporto	
Indennità maturata	1,05
Rivalutazione	0,21
	(D) Totale trattamento di fine rapporto 1,26
Totale costo medio orario del lavoro 23,10	
Struttura del costo del lavoro	
A) Retribuzione diretta	45,97 %
B) Retribuzione indiretta ed accessoria	23,42 %
C) Oneri assicurativi e previdenziali	25,15 %
D) Trattamento di fine rapporto	5,46 %



Accedi all'Appendice Statistica e agli approfondimenti, fotografando il QR-Code

<http://tinyurl.com/ASSICA-RA2017>

Con la collaborazione di (in ordine alfabetico):

